



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
INSTITUTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
FACULDADE DE HISTÓRIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA SOCIAL DA AMAZÔNIA

ALBERTO FLAVIO FURTADO DE LIMA

**“EU GOSTO DE TRABALHAR NA ROÇA E DE TRABALHAR NA CASA DE
FARINHA”: ESTUDO SOBRE MULHERES FARINHEIRAS DO RIO MUCUTÁ, EM
CURRALINHO/PA (2022 – 2024)**

Belém/PA

2025

ALBERTO FLAVIO FURTADO DE LIMA

**“EU GOSTO DE TRABALHAR NA ROÇA E DE TRABALHAR NA CASA DE
FARINHA”: ESTUDO SOBRE MULHERES FARINHEIRAS DO RIO MUCUTÁ, EM
CURRALINHO/PA (2022 – 2024)**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia da Faculdade de História e Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal do Pará, para obtenção do título de Mestre em História Social da Amazônia, sob a orientação da Professora Doutora Leila Mourão Miranda.

Belém/PA

2025

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com ISBD
Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal do Pará
Gerada automaticamente pelo módulo Ficat, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

L732e Lima, Alberto Flavio Furtado de.
 "Eu gosto de trabalhar na roça e de trabalhar na casa de farinha"
 : estudo sobre mulheres farinheiras do Rio Mucutá, em
 Curralinho/PA (2022-2024) / Alberto Flavio Furtado de Lima, . —
 2025.
 162 f. : il. color.

Orientador(a): Profª. Dra. Leila Mourão Miranda
Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Pará,
Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-
Graduação em História, Belém, 2025.

1. mulheres farinheiras. 2. práticas culturais. 3. gênero. 4.
História Ambiental. 5. Arquipélago de Marajó. I. Título.

CDD 305.409811

“Não existe história muda. Por mais que a queimem, por
mais que a quebrem, por mais que mintam, a história
humana se recusa a ficar calada”.

Eduardo Galeano

ALBERTO FLAVIO FURTADO DE LIMA

**“EU GOSTO DE TRABALHAR NA ROÇA E DE TRABALHAR NA CASA DE
FARINHA”: ESTUDO SOBRE MULHERES FARINHEIRAS DO RIO MUCUTÁ, EM
CURRALINHO/PA (2022 – 2024)**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia da Faculdade de História e Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal do Pará, para obtenção do título de Mestre em História Social da Amazônia, sob a orientação da Professora Doutora Leila Mourão Miranda.

Data da aprovação: ____/____/____.

Banca examinadora:

Prof.^a Dr.^a Leila Mourão Miranda (PPHIST/UFPA – Orientadora)

Prof.^a Dr. Agenor Sarraf Pacheco (PPHIST/UFPA – Examinador Interno)

Prof.^a Dr.^a Franciane Gama Lacerda (PPHIST/UFPA – Examinadora Interna)

Prof.^ª. Dr.^a Benilde de Nazaré Lameira Rosa (Examinadora Externa)

AGRADECIMENTOS

Gostaria de começar agradecendo primeiramente a Deus, pois sem a permissão Dele, nada seria possível. Somente por Ele e para Ele são todas as coisas. Muito Obrigado por cuidar de mim, cuidar da minha saúde mental, pela proteção nas inúmeras vezes que atravessei a Baía de Guajará rumo a Currallinho, no Arquipélago de Marajó, para realizar a pesquisa de campo, no Rio Mucutá, assim como meu retorno a Belém, quando muitas vezes o mar estava revoltado, havia temporais, ventanias, problemas mecânicos, mas, apesar de tudo, o Senhor me protegeu. Muito Obrigado, meu Deus!

Esta pesquisa de dissertação de mestrado é fruto de esforço colaborativo e jamais teria se tornado realidade sem a colaboração, a paciência, a dedicação e o apoio de várias pessoas, tanto na vida pessoal como na vida acadêmica.

Meu muito obrigado àquelas e àqueles que de forma muito mais próxima estiveram me auxiliando, dando-me bases materiais, psicológicas e espirituais para resistir aos anos do curso de mestrado. À minha família, aos meus amigos do lado esquerdo do peito, “assim falava a canção (...)”, a Baco, o Deus do Teatro, a Deus e ao meu anjo da guarda, minha avó querida D. Santa.

Agradeço imensuravelmente à minha mãe, D. Julia, pelo amor, carinho, ombro amigo, escuta humanizada e atenta sobre a história de vida das mulheres farinheiras da Família Sá e compreensão nos meus momentos de altos stress, insegurança, inquietações. Além da confiança sempre verdadeira em mim e a determinação com que sempre me apoiou. À minha irmã Kyara Furtado e sua companheira Talice Quadros, que sempre contribuíram nas minhas dúvidas com a língua portuguesa e sempre estavam com os olhos e ouvidos atentos para o que eu escrevia. Meu Obrigado pela revisão textual e revisão das normas técnicas da ABNT.

Gostaria também de agradecer à Universidade Federal do Pará pela minha formação acadêmica como Professor Licenciado e Bacharel em História e ao Programa de Pós-Graduação em História Social dessa instituição de ensino federal (PPHIST/UFPA), pela oportunidade em contribuir com a historiografia da/na Amazônia no que se refere às “maneiras de fazer” na arte de fazer farinha de mandioca das mulheres farinheiras, no território da Amazônia Marajoara. Quero agradecer a todo o corpo docente das disciplinas obrigatórias e optativas do curso de mestrado, os quais, com seus conhecimentos e indicações, foram essenciais para o norteamento da pesquisa de dissertação de mestrado que apresento

nestas páginas, assim como os eventos acadêmicos que participei apresentando comunicações sobre a temática das mulheres farinheiras.

Um agradecimento especial a minha orientadora, Professora Doutora Leila Mourão Miranda, que ao longo de pouco mais de dois anos do curso de mestrado esteve comigo, orientando-me, tecendo sinceras e necessárias críticas, mas também não poupando elogios quando eu merecia. Como eu sempre falava a ela em todo fim das orientações, por vídeo chamadas, ligações ou e-mails, muito obrigado, Professora Leila! Obrigado por todo conhecimento compartilhado comigo, obrigado por cada orientação, sugestão, crítica e elogio.

Da mesma forma, agradeço à professora Franciane Gama Lacerda e ao professor Agenor Sarraf Pacheco, pelas primorosas contribuições emitidas durante o exame de qualificação, as quais corroboraram significativamente para eu repensar questões fundamentais sobre a pesquisa.

Um agradecimento carinhoso e afetuoso a todas as minhas entrevistadas e a todos os meus entrevistados, em especial as mulheres farinheiras D. Francisca Nogueira Sá, D. Maria das Graças Nogueira Sá dos Santos e D. Alcilene Nogueira Sá Pereira e aos homens farinheiros Edson Nogueira Sá e Raimundo Nonato dos Santos Moraes, de codinome Cuxiu (*in memoriam*), que gentilmente dedicaram muitas horas de seu tempo e dividiram comigo suas histórias de vida sobre o cotidiano nos espaços roça de mandioca e casas de farinha.

E, por último, gostaria de agradecer à Secretaria Municipal de Educação de Curralinho/PA, pela cessão da licença profissional para que eu pudesse estudar integralmente o curso de mestrado no Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia na Universidade Federal do Pará.

Evoé!

Vida longa, Universidade Federal do Pará!

RESUMO

Este trabalho tem como objetivo analisar, por meio dos estudos do cotidiano, as “maneiras de fazer” na perspectiva de Michel de Certeau, sobre as práticas cotidianas do sujeito ordinário, a saber: estratégia e táticas. Os/as sujeitos/as nesta pesquisa são as mulheres farinheiras da Família Sá, uma família de produtoras de farinha de mandioca na região do Rio Mucutá, no município de Curralinho/PA, no Arquipélago de Marajó, na História do Tempo Presente. Nesse sentido, destaca-se que nessa família as mulheres farinheiras detêm o protagonismo no processo produtivo da farinha de mandioca, em face aos seus domínios dos saberes e fazeres na arte de fazer farinha nos espaços roça de mandioca e casa de farinha, espaços que são lugares de sociabilidades e das práticas culturais entre as mulheres e os homens, na perspectiva de evidenciar como se processam as relações de gênero. Através da metodologia da História Oral, o pesquisador-observador entrevistou e coletou dados de um grupo composto por oito pessoas, sendo sete pessoas da Família Sá e um vizinho. Para atingir os objetivos propostos neste estudo, adotou-se, também, o instrumental teórico e metodológico da categoria de análise “gênero”, assim como o referencial teórico da História Ambiental, que se baseia em uma perspectiva das relações entre as sociedades humanas e o mundo natural onde ambas as partes interagem, influenciando-se de forma mútua. Para complementação e/ou confirmação de dados e informações sobre a interação homem e natureza, utilizou-se, também, as fontes documentais, que são o Termo de Autorização de Uso Sustentável (TAUS) e os cadastros dos sindicalizados no Sindicato dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais do Município de Curralinho, documentos que contribuíram para a compreensão sobre a representação do lugar, bem como o mapeamento do cultivo da mandioca e demais cultivos realizados pelas agentes históricas em relação ao lugar.

Palavras-chave: mulheres farinheiras; práticas cotidianas; gênero; História Ambiental; Arquipélago de Marajó.

ABSTRACT

The aim of this work is to analyze the “ways of doing things” from Michel de Certeau's perspective, through studies of daily life, in relation to the everyday practices of ordinary people. This subject in this research are the women flour producers of the Sá Family, a family of manioc flour producers in the Mucutá River region, in the municipality of Curralinho/PA, on the Marajó Archipelago, in the History of the Present Time. In this sense, we emphasize that in this family, the women *farinheiras* hold authority in the production process of manioc flour, due to their mastery of knowledge and skills in the art of making flour in the manioc fields and the flour house, and these spaces as places of sociability and cultural practices between women and men, with a view to showing how gender relations are processed. Using oral history methodology, we interviewed and collected data from a group of nine people, seven of whom were members of the Sá family and two neighbors. In order to achieve our objectives, we also adopted the theoretical and methodological tools of the “gender” category of analysis, as well as the theoretical framework of Environmental History, which is based on a perspective of the relationship between human societies and the natural world, where both parties interact and influence each other in a mutual way. In order to complement and/or confirm the data and information on the interaction between man and nature, we also used documentary as the Sustainable Use Authorization Term (TAUS) and the registers of union members in the Rural Workers' Union of the Municipality of Curralinho, which contributed to our understanding of the representation of the place, as well as the cultural practices of the historical agents in relation to the place.

Keywords: women *farinheiras*; daily practices; gender; Environmental History; Marajó Archipelago.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – Arquipélago de Marajó.....	17
Figura 2 – Município de Curralinho/PA	18
Figura 3 – Rio Mucutá, no Município de Curralinho/PA.	21
Figura 4 – Na plantação de mandioca de D. Maria (Em destaque, maxixes colhidos pelo pesquisador-observador)	30
Figura 5 – Mandioca	36
Figura 6 – Roasting farinha	44
Figura 7 – As mulheres farinheiras da Família Sá “rapando” mandioca	45
Figura 8 – D. Maria cevando a mandioca na tarisca e/ou caititu na sua casa de farinha	45
Figura 9 – D. Francisca Sá, na cozinha de sua casa.....	77
Figura 10 – D. Maria raspando mandioca em sua casa de farinha	83
Figura 11 – D. Ene raspando mandioca na casa de farinha de sua mãe.....	86
Figura 12 – Moca raspando mandioca na casa de farinha de sua mãe	90
Figura 13 – As espécies de mandioca “galça” e/ou “gauça” e “pecuí”	96
Figura 14 – Roça de mandioca depois da capina e coivara (derruba e queima)	98
Figura 15 – Feixes de maniva sendo trazidos para roça de mandioca	99
Figura 16 – Ramas (hastes) de maniva cortadas para o plantio.	100
Figura 17– Covas abertas com as ramas de maniva para o plantio	100
Figura 18 – O utensílio conhecido como “bomba” para o transporte das raízes da mandioca da roça para a casa de farinha	101
Figura 19 – Casa de Farinha de D. Francisca Sá, na beirada do Rio Mucutá (Vista externa).....	103
Figura 20 – Casa de Farinha de D. Francisca Sá (Vista interna).....	104
Figura 21 – Casa de Farinha de D. Maria (Vista interna)	104
Figura 22 – Roda de Madeira	105
Figura 23 – Tarisca e/ou caititu	106
Figura 24 – As mulheres raspadeiras de mandioca.....	110
Figura 25 – As mulheres raspadeiras e os homens raspadores de mandioca	110
Figura 26 – D. Maria cevando a mandioca na tarisca e/ou caititu na sua casa de farinha	112
Figura 27 – Moca cevando a mandioca na tarisca e/ou caititu na casa de farinha de sua mãe	112
Figura 28 – O casal Rosa Maria e Moca na prensagem da mandioca na casa de farinha de D. Francisca Sá.....	113
Figura 29 – D. Ene torrando farinha de mandioca.....	115
Figura 30 – As lenhas enxutas e armazenadas para alimentar o forno	116
Figura 31 - Última peneiração para retenção de resíduos impróprios antes do ensacamento	117

LISTA DE SIGLAS

CTT – Cadastro do Sindicato dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais do Município de Curralinho

E.M.E.I.F. Pau D’arco – Escola Municipal de Ensino Infantil e Fundamental Pau D’arco

EPIs – Equipamento de Proteção Individual

MAPISA – Madeireira Piriá Sociedade Anônima

RIP – Registro Imobiliário Patrimonial

SPU – Superintendência do Patrimônio da União no Estado do Pará

TAUS – Termo de Autorização de Uso Sustentável

TCC – Trabalho de Conclusão de Curso

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	15
1 DIÁLOGOS: UMA HISTÓRIA DA MANDIOCA NA AMAZÔNIA	33
1.1 A farinha nossa de cada dia.....	33
1.2. Os Usos e Apropriações da Mandioca.....	43
1.3 A distribuição dos papéis sociais nas práticas culturais com a mandioca	47
1.4 A lenda da mandioca: o protagonismo feminino	56
1.5 Empoderamento da Mulher Farinheira	59
2 NARRATIVAS SOBRE O RIO MUCUTÁ: HISTÓRIAS PARECIDAS, MAS DISTINTAS.....	63
2.1 A História do lugar	63
2.2. Narrativas das mulheres farinheiras.....	77
2.2.1 Narrativas de D. Francisca Sá	77
2.2.2 Narrativas de D. Maria.....	83
2.2.3 Narrativas de D. Ene.....	86
2.2.4 Narrativas de Moca	90
3 ENTRE O CULTIVO, RASPAS DE MANDIOCA E CHEIRO DE FARINHA TORRADA	95
3.1 No mês de maio começa a roça: “é muito trabalho”	95
3.2 Na casa de farinha a gente trabalha, conversa, ri “é muito legal”	102
3.3 “Eu gosto de trabalhar na roça e de trabalhar na casa de farinha, mas tem muitos fardos”	119
CONSIDERAÇÕES GERAIS	123
REFERÊNCIAS.....	132
ANEXOS	

INTRODUÇÃO

Antes de iniciar a Introdução à proposta desta pesquisa de dissertação de mestrado, farei uma breve apresentação da minha história, por acreditar e por sempre ser orientado à necessidade do posicionamento do pesquisador-observador, ou seja, é necessário deixar claro para quem lê “de onde falo” e “para quem falo”. Mesmo sabendo que em quatro ou cinco parágrafos não é possível narrar completamente a trajetória da minha vida, um breve resumo poderá ajudar a você, leitor(a), a se informar sobre um pouco de minha história.

Meu envolvimento com a temática sobre as mulheres teve início nos anos 2000, quando fui contratado pela ONG GEMPAC – Grupo de Mulheres Prostitutas do Estado do Pará, para compor a equipe de arte-educadores do Programa Atelier da Vida¹, no cargo de educador/ técnico em teatro², que atendia jovens e adolescentes na faixa etária de 14 a 18 anos em situação de vulnerabilidade social. O público atendido eram as(os) filhas(os), sobrinhas(os) e/ou netas(os) das mulheres prostitutas, filiadas ou não à ONG GEMPAC, e que durante quase 7 anos foram minhas(meus) alunas(os) nas oficinas livres de teatro. A sede da ONG GEMPAC localiza-se em uma das esquinas da antiga zona do meretrício, na Rua Padre Prudêncio, na esquina com a Rua General Gurjão, no Bairro da Campina, na cidade de Belém do Pará.

O convívio diário naquele ambiente e com aquelas novas pessoas, diga-se de passagem, as próprias mulheres prostitutas, em particular com Lourdes Barreto, fundadora da instituição, e demais pessoas como os clientes das mulheres prostitutas, os moradores das “casas de família”, os trabalhadores do entorno do Bairro da Campina, em particular, da zona do meretrício, fez nascer em mim o interesse pela temática sobre as mulheres. Naquele momento, especialmente, surgiu o interesse em saber mais sobre a vida cotidiana das mulheres prostitutas, que se tornou mais evidente durante o período de decisão da escolha do sujeito da pesquisa para a conclusão do Curso de Graduação em História³, cuja temática da prostituição feminina fez parte do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) intitulado

¹ O Programa Atelier da Vida foi um projeto da ONG GEMPAC – Grupo de Mulheres Prostitutas do Estado do Pará financiado pelo Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome – MDS.

² Formado pelo Curso Técnico de Formação de Ator da Escola de Teatro e Dança da Universidade Federal do Pará-ETDUFPA, em 2002.

³ Formado em Licenciatura e Bacharelado em História, pela Universidade Federal do Pará (2014).

“Operação Lenocínio”: memórias do fechamento da zona do meretrício na cidade de Belém do Pará em 1970⁴.

O interesse em pesquisar sobre a temática das mulheres permaneceu e foi fomentado a partir de 2017, ano em que fui nomeado como Professor Licenciado em História em concurso público, no município de Curralinho/PA⁵, no Arquipélago de Marajó⁶, lotado na Escola Municipal de Ensino Infantil e Fundamental Pau D’arco (E.M.E.I.F. Pau D’arco), localizada na margem esquerda do Rio Mucutá, na área rural, onde passei a ter contato direto com as agentes desta pesquisa. As figuras 1 e 2, abaixo, referem-se, respectivamente, ao Arquipélago de Marajó, mostrando o município de Curralinho/PA, e, em verde, o município de Curralinho/PA, para localizar a(o) leitor(a) de onde falo.

O território do atual município de Curralinho está situado no nordeste do Estado do Pará, na zona fisiográfica do Arquipélago de Marajó. Primitivamente, o local era uma fazenda particular, com uma posição e situação muito apropriadas à criação de um centro de população, situado na costa sul da Ilha de Marajó. cujos proprietários dispunham de muitas relações comerciais. No século XIX, o lugar constituía-se num porto de parada obrigatória das embarcações e dos famosos regatões, que subiam o rio. Posteriormente, os interesses comerciais, de forma a criar-se um núcleo populacional que em 1850 proporcionou que o lugar tenha sido elevado à categoria de freguesia, com a denominação de São João de Curralinho.

7

⁴ LIMA, Alberto Flavio Furtado de. **“Operação Lenocínio”: memórias do fechamento da zona do meretrício na cidade de Belém do Pará em 1970**. Orientadora: Franciane Gama Lacerda, 2014. Trabalho de conclusão de curso (Licenciatura/Bacharelado em História) - Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal do Pará, 2014.

⁵ Nomeado para o Cargo de Provimento Efetivo de Professor Licenciado em História / Polo III, em virtude de ter sido aprovado no Concurso Público 001/2016, com lotação na Secretaria Municipal de Educação de Curralinho/PA, no Arquipélago de Marajó.

⁶ Segundo Araújo e Sarraf-Pacheco (2023) o termo “Ilha de Marajó” se mostra limitado para pensar e estudar a complexidade da história e das relações socioeconômicas e geoculturais dos 17 municípios que fazem parte do maior arquipélago fluvio-marinho do mundo. O referido termo alcança apenas 12 municípios (Soure, Salvaterra, Cachoeira do Arari, Santa Cruz do Arari, Muaná, Ponta de Pedra, São Sebastião da Boa Vista, Curralinho, Breves, Anajás, Afuá e Chaves), deixando as margens aqueles que, para além da dimensão geográfica, tiveram suas trajetórias interconectadas e, portanto, se reconhecem como municípios marajoaras, a exemplo de Melgaço, Bagre, Portel e Gurupá que mesmo tendo sido anexados à região marajoara na década de 1980 com a criação da Associação dos Municípios do Arquipélago de Marajó e desde a colonização da Amazônia no século XVII e muito recentemente, Oeiras do Pará, que voltou a ser incorporado à grande Amazônia Marajoara. Além disso, o autor defende que o termo “Ilha” invisibiliza municípios que se identificam como marajoaras não somente pelo aspecto geográfico, mas especialmente histórico e cultural. Sarraf-Pacheco prefere utilizar termos como “Arquipélago de Marajó”, “Amazônia Marajoara”, “Marajós”, “Marajós dos Campos” e “Marajó das Florestas”, buscando desvelar paisagens, tradições, saberes, fazeres e movimentos históricos urdidos em relações e diferenças por dentro e pelas margens da região.

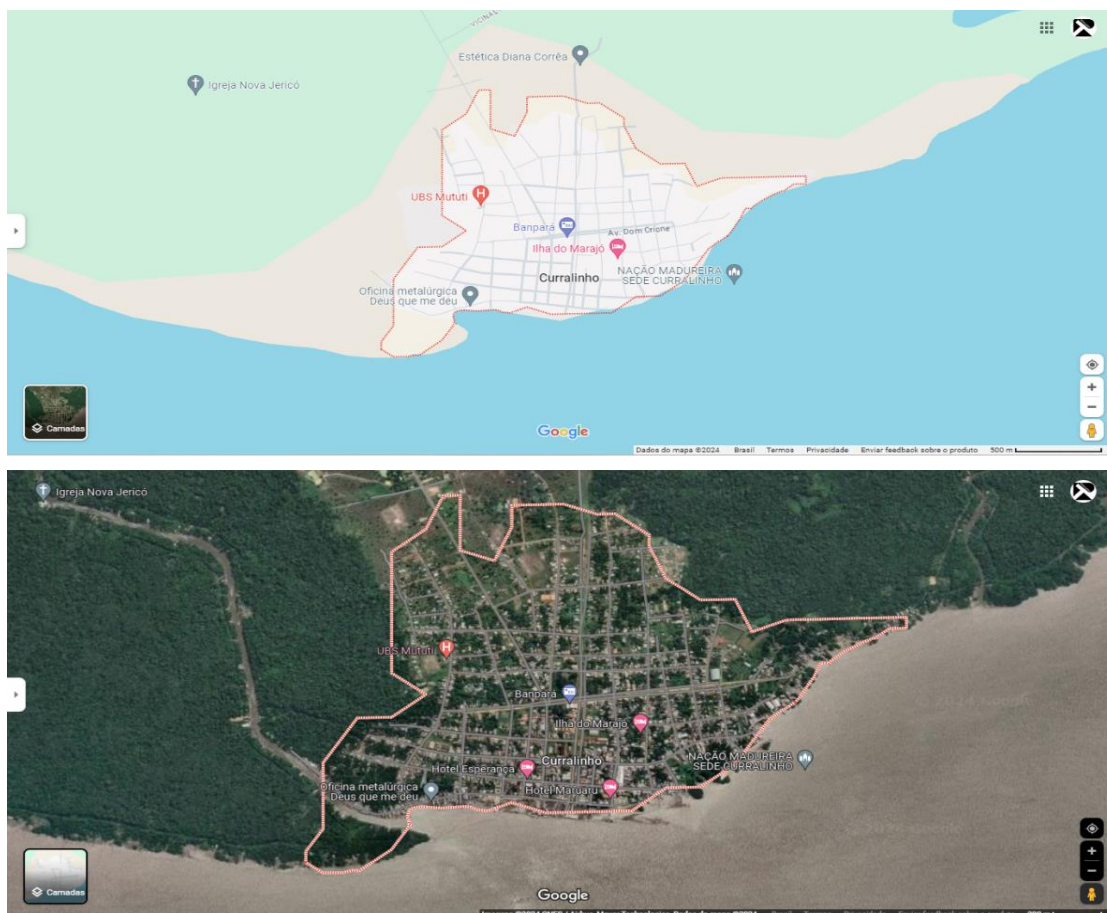
⁷ Ver: IBGE CIDADES. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pa/curralinho/historico>. Acesso em: 20 de abril de 2023.

Figura 1 – Arquipélago de Marajó



Fonte: IBGE (Editora Michalan LTDA, 2024).

Figura 2 – Município de Curralinho/PA



Fonte: Google Maps, 2024.

Assim que cheguei naquele território novo, ou seja, no Rio Mucutá, no início do período letivo do ano de 2017, e fui recepcionado na instituição de ensino pela direção, pelos professores, pelos técnicos, alunos, pais e/ou responsáveis dos discentes, senti a necessidade de conhecer, em especial, as atividades da vida cotidiana das famílias dos alunos, fora dos muros da escola e, assim, iniciei, uma vez por semana, geralmente às sextas-feiras, no final do expediente, as visitas às casas dos pais e/ou responsáveis dos alunos do Ensino Fundamental II, do 6º ano ao 9º ano.

O interesse em conhecer a vida cotidiana das famílias dos discentes surgiu da vontade de compreender o contexto socioeducativo e cultural das famílias daqueles que trabalhavam com o cultivo da mandioca e produção da farinha, assim como dos açaizais, extração de madeira, palmito e demais cultivos daquelas famílias em suas dinâmicas de produção e convivência em seus ambientes, seja em suas residências, roças e/ou casas de farinha. Dentre as muitas situações que marcam o cotidiano de uma escola rural, em particular, de uma escola

ribeirinha, localizada no Rio Mucutá, no município de Curralinho, no Arquipélago de Marajó, e que ainda guarda muitas características rurais, uma, particularmente, inquietou-me e despertou meu interesse em pesquisar a temática das mulheres farinheiras: os saberes e os fazeres na arte de fazer farinha daquelas famílias agricultoras.

Muitas daquelas visitas realizadas às residências dos alunos aconteceram na companhia do Professor de Língua Portuguesa, José Maria Sales Borges, de codinome John Sales, recém-nomeado no mesmo concurso público no referido município⁸ e lotado na mesma instituição de ensino.

O nosso deslocamento pelos rios amazônicos acontecia por transporte fluvial conhecido como rabeta⁹, que era alugado por nós com o profissional que o pilotava, conhecido como rabeteiro, para nossa locomoção da Vila do Piriá, onde residíamos (localidade que antecede o Rio Mucutá), até a escola onde lecionávamos. E, em algumas sextas-feiras, no final do expediente, antes de retornarmos para nossas casas na Vila do Piriá, decidíamos qual casa de aluno visitaríamos e assim seguíamos para algumas visitas domiciliares que aconteceram durante o dia de trabalho das famílias dos alunos.

As visitas ocorriam, em sua maioria, sem prévio agendamento, sendo a chegada dos professores e do rabeteiro particular uma surpresa para as famílias dos alunos, mas que tão logo tornou-se uma rotina, que geralmente, repetia-se às sextas-feiras, o que, consequentemente, despertou nos alunos do Ensino Fundamental II, a iniciativa de fazer o convite, no início da semana de aula, para tomarmos café em suas casas. Assim, aos poucos, pôde-se adentrar às casas dessas famílias agricultoras, sendo a garrafa térmica de café presença constante naquelas visitas.

Nessas visitas sempre chamava atenção a grande quantidade de pessoas no espaço das casas de farinha visitadas: mulheres, homens, jovens, idosos e/ou crianças. A maioria eram mulheres, que estavam trabalhando na produção da farinha de mandioca, e havia homens trabalhando naquele espaço conjuntamente, seja na raspagem da raiz, cevando a mandioca na tarisca e/ou caititu¹⁰, na prensagem, na peneiração, na escaldação¹¹ ou na torrefação, mas em

⁸ Nomeado para o Cargo de Provimento Efetivo de Professor Licenciado em Língua Portuguesa com habilitação em Língua Inglesa / Polo III, em virtude de ter sido aprovado no Concurso Público 001/2016, com lotação na Secretaria Municipal de Educação de Curralinho/PA, no Arquipélago de Marajó.

⁹ Pequeno motor de propulsão que acoplado na traseira de pequenas embarcações ou barcos, é conduzido manualmente, com a ajuda de um bastão que determina as direções. Disponível em: <https://www.dicio.com.br/rabeta>. Acesso em: 14 de maio de 2024.

¹⁰ Instrumento provido de um rebolo ou cilindro com pequenas serrilhas, utilizado na ralagem da mandioca, movido à gasolina. Ou como descreveu Raimundo Nonato, de codinome Cuxiu, quando arguido sobre o que era o caititu.

Entrevistador: O que é caititu?

quantidade menor, porém, em algumas visitas eles apareciam no espaço por conta da chegada do visitante, mas era a exceção. Era perceptível naquelas visitas, que a casa de farinha seria um espaço para/de mulheres, assim como as tarefas relacionadas a elas na produção da farinha de mandioca. Além das mulheres e homens havia também as crianças, que em algumas daquelas visitas, encontravam-se auxiliando as mulheres e/ou os homens em alguma tarefa, geralmente na raspagem da mandioca. Quando não estavam auxiliando os adultos, estavam ali brincando, correndo pelos arredores da casa de farinha ou tomando banho no rio.

Algumas famílias no Rio Mucutá constroem suas casas de farinha próximo ou ao lado de suas residências, na beirada do rio. As famílias que não possuem casas de farinha própria, geralmente arrendam ou alugam as casas de farinha que estão disponíveis. As famílias que usam do sistema de aluguel ou arrendamento de casas de farinha organizam as suas produções numa atividade coletiva chamada de “farinhada”, da qual participam o núcleo familiar, parentes, vizinhos e/ou amigos para a produção da farinha, seja para o consumo e/ou comercialização. Portanto, a “farinhada”, como é chamada a produção da farinha pelas famílias agricultoras, envolve também uma rede de contratações informais, relações de compadrio e amizades que contribuem no processo de produção. Esses processos sociais e produtivos se tornaram evidentes e compreensíveis por meio das visitas às casas de farinha e conversas sobre o cultivo, produção e comercialização do produto final e do conhecimento acerca da permanência das famílias agricultoras ao longo do tempo no Rio Mucutá.

Foi através dessas visitas, que eu tive acesso ao cotidiano das famílias, o que me possibilitou conhecer e identificar a Família Sá, como uma das famílias agricultoras no manejo com a mandioca e produção com a farinha e, também, como uma família de mulheres farinheiras, que são as agentes históricas desta dissertação de mestrado, ainda que os homens desse seio familiar também trabalhem com o cultivo da mandioca e produzam farinha.

Na figura 3 é mostrado um segmento do Rio Mucutá sinalizando as casas de farinha das mulheres farinheiras da referida família, em verde, com destaque para as casas de farinha de D. Maria e D. Francisca Sá, de baixo para cima, além da sinalização, em preto, indicando a E.M.E.I.F. Pau D’arco, onde o pesquisador-observador atua como Professor de História, Estudos Amazônicos e Geografia.

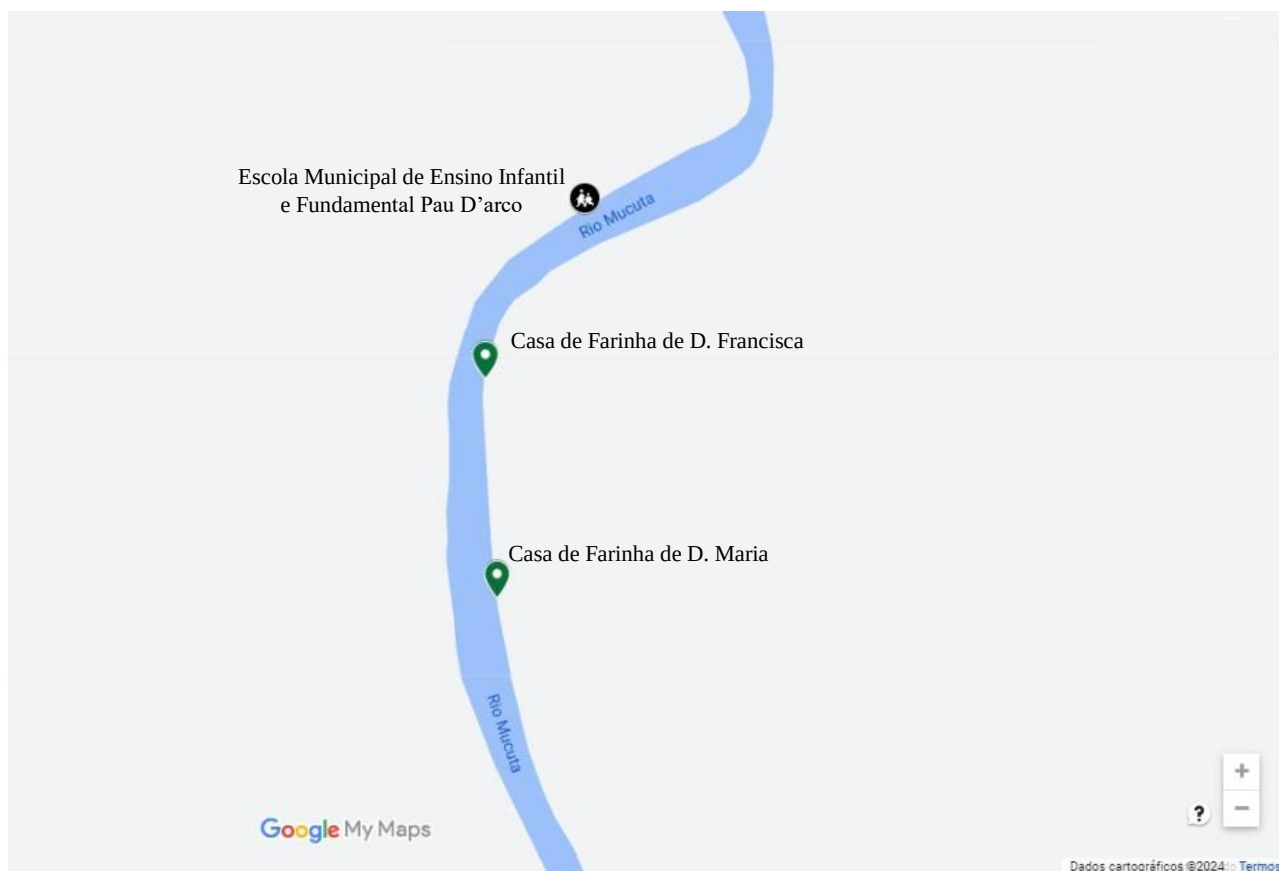
Entrevistado: É o que ceva a mandioca. Ele é o caititu (*Ele faz com as mãos o movimento de moer a mandioca no caititu*).

Entrevistador: É o que?

Entrevistado: Uns chamam caititu, outros chamam tarisca, outros chamam bola, mas o nome certo é caititu. Quem come a mandioca é o caititu. Ele come a mandioca.

¹¹ Processo no qual a massa de mandioca, já peneirada, deverá ser bem mexida por alguns minutos no tacho do forno bem quente para ir perdendo a umidade e, posteriormente, acontece o processo de torração da farinha.

Figura 3 – Rio Mucutá, no Município de Curralinho/PA.



Fonte: Criado por meio do *Google My Maps* pelo pesquisador, na disciplina Tópicos Especiais/ História Digital do lugar Rio Mucutá, em 2022.

Os estudos de Eni de Mesquita Samara (1981, 1983, 1986, 1991, 1997, 1999 e 2002), sobre a história das famílias brasileiras e uma nova compreensão inovadora sobre o conceito de família, que têm sido fundamentais para a historiografia acerca da diversidade familiar que se configurou no Brasil. Em seus estudos a autora questionou duramente os estudos de Gilberto Freyre, que segundo ele a família brasileira seria como “[...] um modelo com características patriarcais e tendências conversadoras em sua essência, com [...] representativa, estática e praticamente única para exemplificar toda a sociedade brasileira” (Samara, 1983, p. 7/8 *apud* Gilberto Freyre, 1958, 1977).

Para Samara (1983/1992, p. 61), a sociedade brasileira é multifacetada e plural, e a tentativa da manutenção da estrutura familiar patriarcal nos diversos segmentos sociais seria uma tarefa árdua, pois as relações que se estabelecem “[...] no espaço sagrado da vida doméstica, no cotidiano das relações familiares [...]” estão amalgamadas e são complexas e nem sempre estão inseridas nos modelos ideológicos, da moral e de moralidade, que servem

de controle para a ordem social estabelecida. Ainda de acordo com a autora (1992), nas análises sobre a estrutura das famílias brasileiras, é notável a pluralidade encontrada no seio familiar, por isso, é delicado conceber o conceito genérico de família patriarcal pensado por Freyre na contemporaneidade, como por exemplo, valores, atitudes e comportamentos considerados típicos da estrutura familiar brasileira no passado, como: ter muitos filhos e muitos parentes vivendo sobre o mesmo teto da família nuclear, assim como casamentos precoces e partos sucessivos, que, segundo Freyre, parece ter sido a única alternativa para as mulheres.

Ainda nesta temática sobre família e casamentos, apresenta-se, também, as pesquisas da historiadora amazônica Cristina Donza Cancela¹², que discorre acerca das práticas e representações em torno do casamento a partir da trajetória de mulheres e homens que viveram em Belém durante os séculos XIX e XX e eram pertencentes a distintos segmentos sociais.

Na perspectiva de Freyre sobre a manutenção da estrutura familiar patriarcal na contemporaneidade, há a Família Sá, que nesta pesquisa, assumiu configurações regionalmente diferentes e mudou com o tempo. Essa concepção foi, e é, uma realidade para essa família, visto que, ao longo do tempo os relatos da família obtidos por meio das narrativas orais das agentes históricas explicitam a não continuidade dessa estrutura familiar patriarcal pensada por Freyre, visto que a pequena família de D. Francisca da Silva Oliveira, constituída por ela, seu pai e sua madrastra, era provida por ambos, que trabalhavam na roça de mandioca, na produção da farinha e na pequena comercialização do produto. E, além do manejo com a mandioca, outro produto comercializado por seu pai era a madeira, que ele extraía para a subsistência da família.

No processo da não continuidade da estrutura familiar patriarcal freiriana, está Francisca da Silva Oliveira, filha única do casal Maria Nogueira da Silva e Jaime Rodrigues de Oliveira. D. Francisca Sá casou-se por volta dos seus 23 anos de idade e teve 9 filhos, entre uma gestação e outra, o intervalo intergenésico entre os nascimentos dos seus filhos variava de 2 a 3 anos. Nesse sentido, D. Francisca Sá é ao mesmo tempo exceção, por ser filha única, e tendência, por ter 9 filhos.

¹² Ver: CANCELA, Cristina Donza. **Casamentos e Relações Familiares na Economia da Borracha** (Belém-1870 -1920). Orientadora: Eni de Mesquita Samara, 2006. Tese (Doutorado) Programa de Pós-Graduação em História Econômica do Departamento de História da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, 2006; CANCELA, Cristina Donza. **Casamento e família em uma capital amazônica**: (Belém 1870-1920), Belém: Ed. Açai, 2011; CANCELA, Cristina Donza. Destino cor-de-rosa, tensão e escolhas: os significados do casamento em uma capital amazônica (Belém, 1870-1920), **cadernos Pagu** (30), p. 301-328, janeiro-junho de 2008.

D. Maria, a filha primogênita da matriarca da Família Sá também se casou por volta dos seus 23 anos de idade e teve 8 filhos, entre uma gestação e outra, o intervalo intergenésico entre os nascimentos dos seus filhos variava de 1 a 2 anos.

D. Ene e Edson, filhos caçulas da matriarca, diferentemente de sua mãe e de sua irmã mais velha, tiveram, respectivamente, 4 e 2 filhos. Entre as gestações de D. Ene, o intervalo intergenésico variou de 2 a 3 anos entre seus dois primeiros e entre os dois últimos, houve uma variação de 8 anos. Entre os 2 filhos de Moca, o intervalo intergenésico variou entre 12 anos.

Outra peculiaridade da estrutura familiar da Família Sá é que a mãe de D. Francisca Sá veio a falecer muito jovem e, algum tempo depois, seu pai “se juntou” com uma senhora chamada Leonor, de codinome Lulu, que passou a criá-la. Segundo ela, sua madrasta já tinha filhos de outro casamento, que se tornaram seus irmãos de criação, e o seu pai não teve filhos biológicos com D. Leonor.

Outra particularidade relativa à Família Sá diz respeito a um rapaz chamado Júnior, de codinome Junhão, que após quase 2 anos de convivência com o casal Sá, foi convidado por eles para morar na residência da família. Junhão não é natural do Rio Mucutá¹³ e já faz 14 anos que mora na casa da Família Sá.

Dessa maneira, as singularidades sobre a estrutura familiar da Família Sá ressaltam que os estudos sobre família brasileira vêm elucidando as premissas que mostram que, apesar de suas origens se situarem e se articularem a partir do sistema patriarcal, configuram-se de modo particular, modificam-se e revelam uma sociedade multifacetada com divergências e similitudes ao longo do processo histórico que se fez apresentar. O que demonstra ser inadequado conceber uma imagem única sobre família, devido à diversidade familiar entre os distintos segmentos sociais nos diversos momentos da história brasileira. E nesse percurso as mulheres surgem como protagonistas da história e se entrecruzam com a produção, com o comércio, instituindo-se como liderança da família, nos negócios, na sociabilidade, na educação dos descendentes e apropriação dos saberes e fazeres sociais e culturais.

A primeira mulher farinheira da Família Sá que se dispôs a participar desta pesquisa de mestrado foi D. Maria, filha primogênita da matriarca da Família Sá. D. Maria é muito falante, extrovertida e, desde a primeira ida à sua casa para se conversar a respeito do interesse em pesquisar sobre o ofício das mulheres que produziam farinha de mandioca no

¹³ Segundo Junhão, chegou ao Rio Mucutá por volta do ano 2010 após ser nomeado para o Cargo de Provimento Efetivo como Agente de Portaria (Vigia), em virtude de ter sido aprovado no Concurso Público 001/2008, com lotação na Secretaria Municipal de Educação de Curralinho/PA, no Arquipélago de Marajó.

Rio Mucutá, sua primeira reação foi dar uma gostosa gargalhada e, em seguida, dizer que estava à disposição para o que fosse preciso. O segundo convite foi feito a D. Ene, filha caçula da matriarca, que se mostrou surpresa pelo interesse do pesquisador-observador em contar a história de vida de sua família e, por último, D. Francisca Sá, que é mais introspectiva e que também se surpreendeu, mas mostrou interesse em contar a história de vida de sua família. Todas se mostraram verdadeiras anfitriãs e colaboradoras desta pesquisa.

Após essa primeira abordagem, tracei a metodologia proposta pela História Oral com os autores Alberti (2005), Montenegro (2010), Gil (2021) e Queiroz (1988), e por meio de entrevistas, gravações de voz e diário de bordo¹⁴, pude ter acesso às narrativas orais das agentes históricas, pois esses autores concebem e desenvolvem técnicas e mecanismos de análises das fontes de maneira humanizada a partir do processamento da passagem das entrevistas filmadas e das gravações de voz para a forma escrita, valorizando durante as transcrições das fontes “[...] o não-explicito, quem sabe mesmo o indizível” (Queiroz, 1988, p. 02), ou seja, as nuances existentes na transcrição de um documento, o silêncio, uma possível gargalhada, um choro embargado ao lembrar-se de algo, as pausas, as expressões faciais, as emoções à flor da pele, os avanços e recuos em lembranças, o dito e o não dito.

Alberti (2005) expõe que uma entrevista de história oral é simultaneamente um relato de ações passadas e um resíduo de ações suscitadas no próprio ato de entrevistar. Por meio da entrevista, a história oral documenta enquanto resíduo de ação tanto a interação entre os sujeitos envolvidos, quanto a ação de constituição de memórias. A ação interativa entre entrevistador e entrevistado é marcada pelas projeções que cada um apresenta entre si e que provocam certas ações, como estimular o outro a falar sobre sua experiência de vida ou escolher quais histórias revelar.

Para Montenegro (2010), a memória, apesar de apresentar-se distinta da história, é ao mesmo tempo inseparável desta. A produção da memória se constitui a partir de uma realidade, de uma vivência, do ocorrido, ou seja, um elemento permanente do vivido que atende a um processo de conservação ou de mudança. A construção da história está direcionada para as expressões do ser humano em suas espacialidades e temporalidades, seja no âmbito público ou privado. Para Montenegro, apesar de distintas, história e memória mantêm significativas intersecções, uma vez que

¹⁴ É um caderno de anotações no qual se registrou as visitas, seja nas residências, roças de mandioca e as casas de farinha das (os) agentes históricas e outros agentes históricos, como, alguns vizinhos. Nele se anotava sobre o dia a dia, local das entrevistas, sobre os resultados obtidos, entre outras informações relevantes, como por exemplo: o estado de saúde das(os) entrevistadas(os). O entrevistador realizou as entrevistas de maneira participativa ou não, colaborando naqueles dias de trabalho na roça de mandioca e/ou na casa de farinha.

[...] o campo da memória se construiria [...] a partir dos acontecimentos e dos fatos que também se transformam em elementos fundantes. Mas enquanto a memória resgata as reações ou o que está submerso no desejo e na vontade individual e coletiva, a história opera com o que se torna público, ou vem à tona da sociedade, recebendo todo um recorte cultural, temático, metodológico a partir do trabalho do historiador [...] o resgate da memória coletiva e individual se projeta como uma possibilidade de trazer para o plano do historiador o registro da própria reação vivida dos acontecimentos e fatos históricos (Montenegro, 2010.p.20) ¹⁵.

É nesse sentido que Ecléa Bosi (1994, p.55) também interpreta a memória enquanto um trabalho, um esforço de refazer as experiências do passado a partir de ideias e imagens do hoje. “A memória não é sonho, é trabalho”. A memória é construída com os materiais do agora, ela sempre parte de um presente em especial. Assim, quando se lembra de algo, esta imagem que vem do passado nunca é a mesma que foi vivenciada, por mais parecida ou nítida que seja, pois já não se é o mesmo daquele período: tem-se novas percepções, visões de mundo distintas e valores novos.

Sobre o “indizível” (Queiroz, 1988), destaco algumas particularidades sobre os membros da Família Sá, como a questão geracional entre os indivíduos que compõem o núcleo familiar. D. Francisca Sá, no auge dos seus 90 anos, é detentora do saber cultural e do conhecimento com o manejo com a mandioca e a produção da farinha, apreendidos pelos relatos orais de sua memória e mantidos através da agricultura familiar pelo ofício de mulher farinheira, que foi transmitido para todas suas filhas e todos seus filhos, assim como para suas netas e netos. Mesmo que de maneira mais atuante nos dias atuais, somente suas filhas, D. Maria e D. Alcilene, e seu filho Edson, permaneçam na lida com a mandioca e com a produção da farinha.

Ainda sobre a metodologia, elaborei um banco de dados (Alberti, 2005; Gil, 2021) concebendo-o e desenvolvendo-o a partir do processamento da passagem das entrevistas filmadas e das gravações de voz para a forma escrita¹⁶, além da necessidade de organização das transcrições dessas entrevistas e gravações de voz. Complementarmente a isso, organizei os registros etnográficos no diário de bordo em tabelas com o título das entrevistas e o tipo destas, e dentro das tabelas criei subtabelas¹⁷ divididas em categorias de memórias, como: memórias da infância na roça de mandioca; memórias da infância na casa de farinha; memórias do avô Jaime (pai da matriarca); memórias da mãe; memórias do pai; as tarefas das

¹⁵ MONTENEGRO, Antônio Torres. **História, Metodologia, Memória**. 1 ed. 1ª reimpressão. São Paulo: Contexto, 2010.

¹⁶ ALBERTI, Verena. **Manual de história oral**. 3. ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2005. p. 173-182.

¹⁷ Idem. p. 142-146.

meninas e dos meninos na roça de mandioca; as tarefas das meninas e dos meninos na casa de farinha; o que é uma farinha boa; o que é uma farinha ruim. E, em outra subtabela, mais específica, de memórias mais sensíveis, ou como sugere Michael Pollak (1989), as memórias traumatizantes e/ou subterrâneas¹⁸, ou como disse Edson Nogueira Sá, o filho caçula da matriarca “memórias de sofrimento” (grifo do autor), ao lembrar-se do trabalho pesado na roça de mandioca e na casa de farinha ou até mesmo da questão dos estudos, que escolheu não terminar, mesmo tendo tido oportunidade para isso. Ou as memórias de sofrimento de D. Francisca Sá a respeito da madrasta má, as madrugadas de trabalho nas farinhadas grandes, a morte trágica do seu pai e o falecimento do seu esposo.

Em relação à quantidade de entrevistas e gravações de voz com as(os) agentes idosas(os), esse fato dependeu de fatores físicos, mentais e das questões de saúde, uma vez que D. Francisca Sá é uma mulher idosa de 90 anos, com problemas de visão (catarata) e labirintite. Quando ela estava se sentindo indisposta, decidia-se por não a filmar e nem a gravar ou por realizar entrevistas e gravações de voz com menor duração de tempo, algo em torno de 10 (dez) a 15 (quinze) minutos, preservando, assim, o seu bem-estar.

Em relação ao entrevistado Raimundo Nonato, genro de D. Francisca Sá, homem idoso de 72 anos, acometido de vários problemas de saúde, e que recentemente veio a óbito (2024) pelo agravamento de seu estado de saúde, decidi realizar entrevistas e gravações de voz com duração de tempo em torno de 20 (vinte) a 30 (trinta) minutos, como aconteceu em uma das entrevistas, quando ele não estava se sentindo bem, e mesmo assim decidiu colaborar. Neste dia, somente a gravação de voz foi possível, preservando, assim, a sua imagem. Apesar dessas particularidades ocorridas no percurso da pesquisa de campo, obtive uma coleta significativa de entrevistas, gravações de voz, registro fotográfico e de registros etnográficos.

Outra ferramenta utilizada na metodologia foi o método da prosopografia, que dialoga com Stone¹⁹, e o ciclo de vida, com Bulst²⁰, cujo conhecimento se deu na disciplina Tópicos

¹⁸ POLLAK, Michael. Memória, Esquecimento, Silêncio. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, p. 3-15, 1989.

¹⁹ Segundo Stone: A prosopografia é a investigação das características comuns do passado de um grupo de atores na história através do estudo coletivo de suas vidas. O método empregado é o de estabelecer o universo a ser estudado e formular um conjunto uniforme de questões – sobre nascimento e morte, casamento e família, origens sociais e posições econômicas herdadas, lugar de residência, educação, tamanho e origens das fortunas pessoais, ocupação, religião, experiência profissional etc. Ver: STONE, Lawrence. Prosopografia. **Revista de Sociologia e Política**, Curitiba, v. 19, n. 39, p. 115-137, 2011.

²⁰ Segundo Bulst: “a biografia e a prosopografia tratam de questões e interesses diferenciados [...] Enquanto a biografia visa o indivíduo, o interesse da prosopografia é o conjunto ou a totalidade, constantemente considerando o indivíduo nas suas relações com o conjunto. (p. 55). Ver: BULST, Neithard. Sobre o objeto e o método da prosopografia. **POLITEIA: Hist. e Soc.**, Vitória da Conquista, v. 5, n. 1, p. 47-67, 2005.

Especiais/História Digital²¹ e, em particular, na apresentação de seminário sobre a leitura do texto de Gil²². Stone aponta que a prosopografia é a investigação das características comuns de um grupo de atores na história por meio de um estudo coletivo de suas vidas e é também como uma técnica de sistematização e de análise de dados sobre grupos sociais. Dessa forma, por meio das entrevistas, gravações de voz, diário de bordo e fontes documentais, como TAUS, cadastro dos sindicalizados, certidões de batismo, certidões de casamentos, certidões de óbitos e fotografias, tive acesso às histórias contadas pelas agentes históricas e a literatura estudada sobre a ancestralidade indígena na arte de fazer farinha, que é evidenciada por meio do saber cultural – o saber plantar, o saber colher, o saber fazer farinha da Família Sá, que vem desde a família da mãe de D. Francisca Sá e, posteriormente, do seu pai, atravessando gerações até os dias atuais, além das histórias contadas sobre o lugar chamado Rio Mucutá.

A chave de acesso à compreensão do processo de permanências, (con)vivências, tensões e historicidade da produção de farinha de mandioca pelas famílias agricultoras em geral e, em particular, das mulheres farinheiras da Família Sá, do Rio Mucutá, no município de Curralinho/PA, no Arquipélago de Marajó, na História do Tempo Presente, que se tornaram agentes históricas desta pesquisa, só foi possível por meio da convivência e das informações obtidas através da pesquisa de campo para que se pudesse analisar os saberes e os fazeres com o cultivo da mandioca, produção e comercialização da farinha de mandioca, assim como a história do lugar.

Os registros só foram possíveis porque desde o início, com a pesquisa de campo, seja nas residências, roças de mandioca e casas de farinha das agentes históricas, a abordagem escolhida para esta pesquisa foi o vínculo de confiança, respeito e amizade construído entre mim, o pesquisador-observador, e as pessoas observadas, a sua credibilidade e o desejo das agentes históricas em compartilhar a história oral de vida da Família Sá.

A escolha em ser o pesquisador-observador e compartilhar do convívio diário com as agentes históricas, seja na roça de mandioca ou na casa de farinha, foi fator preponderante para a pesquisa, pois, para além de ser um compromisso afetivo com as mulheres farinheiras, foi também um trabalho em alguns momentos “ombro a ombro”, para o qual me doe e

²¹ Disciplina Tópicos Especiais/História Digital: Teoria e Prática, ministrada pelo Prof. Dr. Décio Guzman e pelo Prof. David Palacios, no segundo semestre do ano de 2022, ofertada pelo Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia (PPHIST/UFPa). Esta Disciplina proporcionou aprendizagem com recursos digitais, possibilitando a interação junto à pesquisa com alguma mídia digital, como, *Google Maps*, por meio do qual foi possível elaborar um mapa com legendas dos espaços. O material didático produzido nesta disciplina (um segmento do mapa do Rio Mucutá) faz parte dos mapas incluídos nessa pesquisa.

²² GIL, Tiago L. “**Montando bases:** alguns exemplos concretos”. In: Como se faz um banco de dados (em história). 2. ed. Porto Alegre: Ladeira Livros, p.133-173, 2021.

participei de forma colaborativa, sendo convidado²³ pela primeira vez a conhecer uma roça de mandioca já plantada e na iminência do início da colheita do tubérculo, assim como um segundo convite para observar um dia de trabalho na roça de mandioca.

Entre os dias 15 e 17 de janeiro de 2019, eu tive a oportunidade de observar, de dentro do transporte fluvial escolar, a caminho da E.M.E.I.F. Pau D'arco, o cotidiano da casa de farinha de D. Maria, que se localiza na beirada do Rio Mucutá, ao lado de sua residência. Segundo as mulheres farinheiras da Família Sá, a produção da farinha de mandioca se inicia muito cedo, logo no alvorecer dos primeiros raios de sol e, dependendo da quantidade de mandioca coletada, a farinhada pode durar o dia inteiro e terminar por volta das 17 horas. Nesses dois dias foi possível avistar D. Maria, filha primogênita da matriarca da Família Sá, sentada num banquinho feito de uma árvore, rodeada das raízes de mandioca, “rapando” o tubérculo. Com ela, encontrava-se na raspagem da raiz, Guilherme, um dos seus netos. Estavam também na casa de farinha, Raimundo Nonato, de codinome Cuxiu, que é esposo de D. Maria, e dois filhos do casal, Cleber, que junto com o pai estava consertando o motor de uma rabeta²⁴, e Elizeu, que se encontrava coando a massa da mandioca na masseira. É relevante destacar, que a casa de farinha de D. Maria funciona também como oficina de máquinas de seu esposo Cuxiu, que é referência no ofício de mecânica, no Rio Mucutá.

Em uma outra manhã de janeiro de 2019, por volta das 11 horas, ao passar novamente em frente à casa de farinha de D. Maria, observei-a na torrefação da farinha de mandioca. Nesse momento, solicitei ao condutor do transporte fluvial escolar para desembarcar na casa de farinha. Ao desembarcar, senti o cheiro de farinha torrada, que era inebriante e, quanto mais perto do tacho de torrefação, o aroma se acentuava, assim como a temperatura do forno, que aumentava devido à intensidade da lenha em chama, que ardia no forno. Naquele momento, estavam presentes no local Luana, uma das filhas de D. Maria, e Álvaro, seu marido, que é professor das séries iniciais na E.M.E.I.F Pau D'arco. O casal se encontrava

²³ Esclarecer que o convite feito ao pesquisador-observador em mais uma das visitas ao Rio Mucutá, em especial, as casas de farinha de D. Francisca Sá e de D. Maria, assim como as roças de mandioca de ambas as mulheres farinheiras. O convite para observar uma manhã de trabalho na roça de mandioca aconteceu em uma das visitas à casa de D. Francisca Sá que informou que Junhão, agregado de sua família, naquela semana após o período de derruba e queima (coivara) daria início a plantação da maniva (mandioca). Ele estava presente e fez o convite a mim para observar aquela manhã de trabalho na roça de mandioca. É necessário esclarecer que os convidados são aquelas pessoas (que podem ser pessoas de uma mesma família ou podem ser moradores aleatórios e visitantes) que são convidados pelo dono da roça para o trabalho do cultivo da mandioca de modo que participem de suas atividades com eles. Portanto, eu fui convidado para observar o plantio da mandioca naquela manhã.

²⁴ Pequeno motor de propulsão que acoplado na traseira de pequenas embarcações ou barcos, é conduzido manualmente, com a ajuda de um bastão que determina as direções. Pequena embarcação com esse motor; canoa motorizada. Disponível em: <https://www.dicio.com.br/rabeta>. Acesso em: 14 de maio de 2024.

sentado na beirada do maquinário conhecido como banco²⁵, onde fica instalada a tarisca e/ou caititu²⁶, que ceva a mandioca. Naquele instante, Elizeu se encontrava coando a massa da mandioca, após finalizar essa tarefa, alimentou o forno com lenha seca para manter a temperatura adequada para a escaldação e torrefação da farinha de mandioca. Neste mesmo dia, D. Maria me convidou para conhecer sua roça de mandioca. Pela primeira vez, tive a experiência de calçar aquelas botas e/ou galochas, pois é necessário estar bem calçado para se proteger de animais peçonhentos, como cobras e escorpiões, e o uso de calçados apropriados também facilita andar pelo caminho alagadiço até se chegar à plantação de mandioca. D. Maria sempre seguia à frente direcionando o percurso e, durante o trajeto até a plantação de mandioca, ela narrava a história daquele manejo da mandioca e relembra os “causos” de sua vida. Ao chegar ao local, fiquei muito surpreso ao perceber a grandiosidade da plantação, que segundo ela, equivalia, mais ou menos, a dois campos de futebol de salão (futsal). Com D. Maria sempre à frente, ela fez o convite para que eu adentrasse à plantação de mandioca, e assim, pude observar que, entre os pés de mandioca, existem muitos tocos de árvores provenientes do processo da derruba e queima (coivara), assim como o cultivo de outras culturas, como o maxixe demonstrado na Figura 4. Segundo D. Maria, estar bem calçado protege os pés de eventuais acidentes e, além disso, estar vestido com roupas adequadas, de preferência calça comprida e camisa de manga comprida serve para se proteger do sol e de um “mato” rasteiro conhecido como “carrapicho” que segura na pele. É indispensável, também, o uso de um chapéu para proteger a cabeça do sol.

Quando retornarmos para a casa de farinha, outros membros da família Sá estavam presentes no local, entre eles, Maria José, de codinome Maju, esposa de Elizeu, e Guilherme. Maju estava sentada num banquinho feito de toco de árvore e finalizava a raspagem da mandioca, rodeada das cascas da raiz, e seu filho Guilherme colaborava com ela, colocando a mandioca raspada no paneiro e levando-a para o batelão, cheio d’água, para amolecê-la.

²⁵ O banco é a base feita de tronco de árvore onde se monta o maquinário conhecido como tarisca e/ou caititu.

²⁶ Instrumento provido de um rebolo, ou cilindro com pequenas serrilhas, utilizado na ralagem da mandioca, movido à gasolina. Ou como descreveu Raimundo Nonato, de codinome Cuxiu, quando arguido sobre o que era o caititu.

Entrevistador: O que é caititu?

Entrevistado: É o que ceva a mandioca. Ele é o caititu (*Ele faz com as mãos o movimento de moer a mandioca no caititu*).

Entrevistador: É o que?

Entrevistado: Uns chamam caititu, outros chamam tarisca, outros chamam bola, mas o nome certo é caititu. Quem come a mandioca é o caititu. Ele come a mandioca.

Figura 4 – Na plantação de mandioca de D. Maria (Em destaque, maxixes colhidos pelo pesquisador-observador)



Fonte: Elaborado pelo autor em 2022.

Em outra visita ao Rio Mucutá, desta vez à casa de D. Francisca Sá, fui convidado para observar o início da plantação da maniva (mandioca), na roça de mandioca de Junhão, agregado de sua família e proprietário daquela plantação. Junhão estava presente quando a matriarca me fez o convite e ratificou-o. Segundo informou, durante a semana anterior, ele já tinha feito a escolha dos seus convidados, que eram em média 10 a 12 pessoas, que estariam colaborando com ele na plantação da mandioca.

Convite aceito, na manhã ensolarada seguinte, os convidados de Junhão, trajando seus EPIs (Equipamento de Proteção Individual)²⁷, e eu, começamos a chegar por volta das 07h30min/08h00min da manhã. Cada um levando suas ferramentas (enxadas) para a plantação. No caminho da casa de D. Francisca Sá até a roça de mandioca, todos conversavam

²⁷ Alguns dos convidados de Junhão estavam vestidos de calça comprida, outros vestiam bermudão, uns usavam bonés e outros não. O único acessório usado por todos eram as botas e/ou galochas.

sobre a organização das tarefas no espaço, alguns contavam “causos”, outros conversavam comigo sobre o assunto da pesquisa, e Junhão comentava sobre as tarefas realizadas antes do início da plantação.

Assim que chegaram à capoeira da roça, os convidados foram se organizando no espaço e logo em seguida deram início aos trabalhos. A princípio, eu fiquei observando a dinâmica das tarefas e anotando tudo em meu diário de bordo, fotografando e filmando o que conseguia apreender daquela manhã ensolarada de trabalho na roça de mandioca. Porém, no decorrer daquela manhã, decidi colaborar em algumas tarefas como abrir, com os pés descalços, as covas para a plantação das hastes da maniva, de onde sai com eles machucados pela falta de equipamento próprio, e mesmo protegido com camisa de manga longa e várias camadas de protetor solar, além de muita hidratação, o calor intenso daquela manhã e o passar das horas fez com que eu terminasse exausto do plantio da maniva (mandioca).

A fim de destacar a relevância do estudo aqui apresentado de forma clara e detalhada, esta dissertação está organizada em três capítulos. No primeiro capítulo, realizei um breve diálogo sobre a relevância dos usos e apropriações da mandioca como alimento básico e indispensável para os povos originários, no período do Brasil Colônia, e demais componentes da população no Brasil ao longo de sua história, e amplamente difundido e consumido no Estado do Maranhão e Grão-Pará e na Amazônia contemporânea. Para a abordagem sobre os estudos do cotidiano, adotei a perspectiva de Michel de Certeau, desenvolvida na obra “A invenção do Cotidiano”, assim como para interpretar a relevância da mandioca para as mulheres por meio das práticas culturais indígenas, evidenciando os saberes e fazeres em relação ao cultivo da mandioca e seus derivados, utilizou-se a obra “Artes de Fazer”, do mesmo autor. Na perspectiva da compreensão das mulheres como protagonistas nas atividades farinheiras, como detentoras dos saberes profissionais na arte de fazer farinha, dialoguei com os estudos de Joan Scott sobre a categoria gênero, no sentido de compreender e desvelar as relações pautadas na divisão social do trabalho, por gênero, nos espaços roça de mandioca e casa de farinha. Essas relações foram observadas por meio da pesquisa de campo, com forte base etnográfica, em uma determinada situação e um determinado contexto, que são as farinhadas da Família Sá.

A história da mandioca e seus usos na Amazônia revelam os saberes e os fazeres como a arte de fazer farinha das mulheres farinheiras, como também se registra nas lendas amazônicas sobre a origem da mandioca o protagonismo das mulheres.

No segundo capítulo, dialogo com Maurice Halbwachs sobre “A Memória Coletiva”, e com Michel de Certeau sobre “A Invenção do Cotidiano”. Com o primeiro autor, compreendi e analisei a vida cotidiana das mulheres farinheiras nos espaços roça de mandioca e casa de farinha, por meio da memória individual e coletiva dessas mulheres. E com Certeau, compreendi e analisei as “maneiras de fazer” como práticas culturais das mulheres farinheiras da Família Sá.

Dialoguei também com o texto de Donald Worster “Para Fazer História Ambiental”, para compreender a relação entre o homem e a natureza, ou seja, o ambiente territorial do Rio Mucutá e as agentes históricas. Ainda corroborando na perspectiva da História Ambiental, utilizei fontes documentais como o Termo de Autorização de Uso Sustentável (TAUS) e os cadastros dos sindicalizados pelo Sindicato dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais do Município de Curralinho, que contribuíram para a compreensão sobre a representação dos ambientes do lugar, bem como as práticas culturais sobre a produção e comercialização da farinha de mandioca.

No terceiro capítulo, o diálogo permaneceu com o texto de História Ambiental citado, para se compreender a relação entre o homem e a natureza, no que se refere à abordagem e à explicitação dos espaços roça de mandioca e casa de farinha, como lugares de sociabilidades e das práticas culturais entre as mulheres e os homens, que circulam nesses ambientes-lugares, como também evidenciei a categoria de análise gênero e como se processam as relações de gênero e a divisão sexual do trabalho naqueles ambientes-lugares. Desta maneira, esta pesquisa analisa a história de uma família agricultora produtora de farinha de mandioca na região do Rio Mucutá, município de Curralinho/PA, no Arquipélago de Marajó, na História do Tempo Presente. Destacando-se que nessa família as mulheres detêm o conhecimento e a prática no processo produtivo da farinha, em face aos seus domínios dos saberes e fazeres. Assim, enfatizo que o objetivo geral é analisar o protagonismo das mulheres farinheiras da Família Sá, através dos saberes e dos fazeres com o cultivo da mandioca, sua produção e comercialização, por meio da história oral de vida dessas mulheres. E, além disso, busquei responder aos seguintes questionamentos: Como e o que legitima o protagonismo dessas mulheres farinheiras nos ambientes-lugares da roça de mandioca e da casa de farinha em relação à família e aos demais moradores da localidade? De que maneira ocorrem as relações de gênero nos dois referidos espaços? E qual é o significado do ambiente conhecido como Rio Mucutá, no que se refere aos processos de interação humana quanto às relações sociais, culturais, econômicas e ambientais vivenciadas?

1 DIÁLOGOS: UMA HISTÓRIA DA MANDIOCA NA AMAZÔNIA

1.1 A farinha nossa de cada dia

Pesquisar sobre a farinha de mandioca na história da Amazônia requer percebê-la como um gênero alimentício fundamental para seus habitantes ao longo do tempo e espaço em diferentes processos históricos, mas, principalmente, como alimento importante da cultura indígena, que está presente na vida do brasileiro. Estudos apontam que a mandioca (*Manihot esculenta*)²⁸ tem desempenhado papel decisivo na formação do Brasil (Cascudo, 1967; Silva, 2014; Guimarães, 2016; Silva e Murrieta, 2016) especialmente na Amazônia, com centralidade no Pará (Picanço, 2017, 2018), onde a farinha de mandioca compõe a alimentação diária, fazendo parte da ‘mesa’ da população brasileira e, principalmente, amazônica. Pode-se classificá-la como alimento básico e insubstituível na cultura regional, considerando sua antiguidade²⁹, seu uso e suas apropriações, a dimensão de seu grande consumo e sua relevância alimentar e comercial para a sociedade. Ela é um dos legados deixados pelos povos originários e está presente na vida cotidiana do povo amazônico e, especialmente, na Amazônia paraense entre a população marajoara e ribeirinha. Corroborando ainda sobre a relevância do alimento e da alimentação na vida cotidiana do povo amazônico e marajoara tem-se as pesquisas da historiadora Sidiana Mâcedo³⁰ e também da historiadora Leila Algranti³¹.

²⁸ Segundo Silva, a mandioca pertence a “[...] família Euphorbiaceae, que se desenvolve particularmente bem em regiões de temperatura elevada, com altas taxas de insolação (em torno de 25 °C), baixa altitude, chuvas abundantes (embora seja resistente a longos períodos de seca). Ademais, ela também possui a importante característica de se adaptar a diferentes tipos de solo, mesmo aqueles considerados relativamente pobres, por exemplo, os localizados na floresta tropical amazônica. É comum reconhecer variedades de mandioca em dois grandes grupos, de acordo com a quantidade de ácido cianídrico (AC) contido nas raízes. A mandioca ‘doce’ ou ‘mansa’, também conhecida como macaxeira ou aipim [...]]E as conhecidas como ‘brava’ ou ‘amarga’ Ver: SILVA, Henrique Ataíde da. ;MURRIETA, Rui Sérgio Sereni. Mandioca, a rainha do Brasil? Ascensão e queda da *Manihot esculenta* no estado de São Paulo. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, v. 9, n. 1, p. 40, jan.-abr. 2014.

²⁹ Segundo Silva “Na América existem evidências diretas e indiretas do cultivo da mandioca que datam de até 2.500 a.C. e é provável que sua domesticação tenha ocorrido no nordeste da América do Sul [...]] Existem evidências de um possível cultivo de mandioca na base do Orinoco de cerca de 2000 a.C., estas evidências estão baseadas em pedaços de cerâmicas e de pedra usados para preparar a mandioca. (p.12) Ver: SILVA, Henrique Ataíde da. **Mandioca, a rainha do Brasil? Ascensão e queda da *Manihot esculenta* em São Paulo.**/ Orientador: Henrique Soares Carneiro, 2008. Dissertação (Mestrado no Programa de Pós-Graduação em História Social) Departamento de História da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, SP, 2008.

³⁰ Ver: MÂCEDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. **Daquilo que se come: uma história do abastecimento e da alimentação em Belém (1850 – 1900).** Orientador: Antônio Otaviano Vieira Junior, 2009. Dissertação (Mestrado) Universidade Federal do Pará, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia, Belém, 2009; MÂCEDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. **A cozinha mestiça: uma história da alimentação em Belém (fins do século XIX a meados do século XX).** Orientadora: Franciane

Ainda que o historiador Fernand Braudel (1997) não a tenha incluído em seu rol de plantas alimentares dominantes, talvez por falta de informação ou talvez por preconceito, o que justificaria sua ausência na lista

[...] entre os séculos XV ao XVIII, a alimentação humana consistiu, essencialmente, em alimentos vegetais, portanto, da agricultura e que esta sempre recaiu em uma ‘planta dominante’, [...] Cita como exemplo o trigo na Europa; o arroz, no extremo oriente, e o milho entre os maias, incas e astecas na América. Contudo, ao se referir à mandioca, não a situa no rol das ‘plantas dominantes’, pois tal planta ‘só serviu culturas primitivas e regularmente medíocres’ (CRUZ, 2018, p.11-12 *apud* BRAUDEL, Fernand. *Civilização material, economia e capitalismo, séculos XV – XVIII*. São Paulo: Martins Fontes, 1997).

“Independente do que Braudel afirma com relação aos grupos indígenas sul-americanos e seu estágio de civilização” (Cruz, 2018, p. 12), é relevante considerar que, antes mesmo do contato com os colonizadores, os povos originários já detinham e compartilhavam o saber cultural sobre o manejo da mandioca e seus derivados, principalmente a farinha e os beijos em toda a América do Sul e parcialmente na América Central e do Norte. Os registros etnográficos feitos pelos colonizadores portugueses e espanhóis informam que a farinha de mandioca era a base da dieta alimentar dos povos indígenas e não indígenas,³² e como tal, a mandioca poderia ser classificada como planta dominante na América.

A perspectiva de Braudel sobre as plantas dominantes e a não inclusão da mandioca nesse rol, deve-se ao desconhecimento da relevância da raiz nas práticas culturais dos povos indígenas sul-americanos, e revela preconceito, pois segundo esse historiador ela era utilizada somente pelas “culturas primitivas e regularmente medíocres” (Cruz, 2018, p. 12). Na obra “Tratado descritivo do Brasil em 1587”, de Gabriel Soares de Sousa, o autor descreve sobre a região e sobre os recursos naturais em terras americanas. Em seus registros etnográficos, há alguns trechos relevantes para a compreensão dos usos e apropriações dos recursos naturais, em especial, da raiz da mandioca para os povos indígenas. Diferentemente de Braudel, a mandioca é descrita por Gabriel Soares como planta dominante na cultura indígena, na dieta alimentar e fazendo parte das práticas ordinárias e festivas entre as mulheres indígenas, dos diversos povos existentes na América do Sul.

Gama Lacerda, 2016. Tese (Doutorado) – Universidade Federal do Pará, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas /Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia, Belém, 2016.

³¹ALGRANTI, Leila Mezan. **Tabernas e botequins**: cotidiano e sociabilidades no Rio de Janeiro (1808-1821). **Acervo**, Rio de Janeiro, v. 24, n 2 p. 25-42, jul./dez. 2011.

³²UGARTE, Auxiliomar Silva. **Sertões de Bárbaros**. O mundo natural e as sociedades indígenas da Amazônia na visão dos cronistas ibéricos-séculos XVI-XVII. Manaus: Editora Valer, 2009.

Das comidas preparadas pela mulher as principais eram as que se faziam com a massa ou a farinha de mandioca [...] depois de lavadas, ralam-nas em uma pedra ou ralo que para isso tem, e depois de bem raladas, espremem essa massa em um engenho de palma a que chamam tipiti que lhe faz lançar a água que tem toda fora, e fica essa maça enxuta, da qual se faz a farinha que se come, que cozem em um alguidar para isso feito, em qual deitam esta maça e enxugam sobre o fogo onde uma índia a meche com um meio cabaço, como quem faz confeitos, até que fica enxuta, e sem nenhuma humidade, e fica como cuscuz; mas mais branca, e desta maneira se come, é muito doce e saborosa (FICHA PATRIMÔNIO MANDIOCA 002 .[s.l.] Ficha de catalogação das práticas – Patrimônio imaterial código [002], p.70).

Elucidando ainda mais a dimensão da importância da mandioca como alimento diário da população brasileira, transcreveu-se algumas descrições morfológicas, nutricionais e estéticas a respeito dela

[...] é uma espécie vegetal arbustiva da família das euforbiáceas que chega a alcançar 3 metros de altura, com caule delgado de onde saem hastes longas que seguram as grandes folhas compostas por 7 folíolos nas suas extremidades[...] A raiz é coberta por uma casca marrom e áspera, e depois dela, existe uma camada às vezes rosada, às vezes de cor branca leitosa, mais fina, e só em seguida, a polpa branca. No seu miolo, atravessando-a no sentido do comprimento, há uma fibra dura de aspecto e grossura de um barbante (Silva *et al.*, 2019, p.56).

[...] Suas folhas são pequenas, longas e ponteadas, desenvolvendo-se em compridas hastes ou ramos, cada um dos quais tem seis ou sete folhas agrupadas, lembrando o formato de uma estrela, a que os brasileiros chamam de maniçoba. O caule que se caracteriza por numerosos nós, não excede de uma polegada de diâmetro, mas atinge as seis e às vezes sete pés de altura, daí brotam diversos ramos, que por sua vez produzem galhos mais finos de onde nascem as folhas já descritas. A planta de uma florzinha amarelo-claro, com apenas cinco pétalas, dentro das quais se notam tênues filamentos que, finalmente, se transformam em sementes. A raiz, mandioca, assemelha-se ao nabo em formato, mas tem dois a três pés de comprimento e mais ou menos a grossura de um braço. Sua casca parece com a da aveleira, mas sua polpa é branca e produz um suco que faz mal aos animais. Esta planta prolifera em terreno seco, adusto e arenoso, e tal é sua natureza que é necessário planta-la somente durante o verão [...] (FICHA PATRIMÔNIO MANDIOCA 002 [s.l.]. Ficha de catalogação das práticas – Patrimônio imaterial código [002], p.333).

Em relação à predileção da raiz da mandioca pelos povos originários e pela população ribeirinha, Borges da Cruz (2013) afirmou, a partir de diálogos com autores da biologia nutricional, que ela possui importante valor nutricional, especialmente pelo alto teor de carboidratos que possui entre outros nutrientes

[...] as raízes de mandioca representam uma importante fonte de energia de onde se extrai o amido e as folhas são ricas em vitaminas A e C, ferro e cálcio, além de uma grande fonte de proteína [...] a farinha de mandioca constituía um alimento essencialmente energético possuindo elevado teor de carboidratos [...] (BORGES DA CRUZ, Roberto. 2013 p.112).

Figura 5 – Mandioca



Fonte: Elaborado pelo autor em 2023.

O folclorista brasileiro Luís da Câmara Cascudo, ou simplesmente Câmara Cascudo, em sua obra “História da Alimentação no Brasil”, no primeiro volume, trata da dieta africana e da ementa portuguesa, além de descrever o cardápio indígena, no qual destaca singularmente que a mandioca passa a ser registrada na literatura de viagem³³ dos diversos cronistas, missionários, colonizadores e estrangeiros em território americano, que descreveram o cotidiano dos povos indígenas na colônia portuguesa na América. Eles registraram ou expuseram as apropriações da raiz de mandioca de diversas formas, como também seu uso enquanto alimento basilar dos povos indígenas, além das diversas formas de preparo da farinha, beijus, caldos, bolos e afins, todos feitos por eles.

“A Rainha do Brasil”, epíteto criado por Cascudo para qualificar a mandioca, já havia sido descrito na carta de Pero Vaz de Caminha ao Rei D. Manoel, de Portugal, em 1500, conforme ratificado nas seguintes falas

³³ Segundo Araújo (2017) “literatura de viagem” é o registro das viagens sejam elas científicas e/ou pessoais, em livros, diários, revistas, jornais, cartas publicadas nacional e internacionalmente e entre outros modos de narrar experiências vividas pelo território do Novo Mundo, desde o período da chegada dos europeus na América em território nacional em diferentes partes do território americano em desenvolvimento.

Dizem que em cada casa se recolhiam trinta ou quarenta pessoas, e que assim os achavam; e que lhes davam de comer daquela vianda, que êles tinham, a saber, muito inhame e outras sementes, que na terra há e eles comem. Eles não lavram, nem criam. Não há aqui boi, nem vaca, nem cabra, nem ovelha, nem galinha, nem qualquer outra alimária [...] Nem comem senão dêsse inhame [...] (Cascudo, 1967, p. 74-75).

Este fragmento da Carta de Caminha é muito significativo sobre o Novo Mundo, pois ele registra aspectos sobre o cotidiano nas aldeias e os alimentos dos povos originários, indicando a relevância da mandioca para a dieta alimentar dos povos encontrados, ainda que a descrição de Caminha, a mandioca tenha sido identificada como ‘inhame’ (*Colocasia esculenta*)³⁴. Uma peculiaridade sobre a descrição da mandioca, identificada como inhame, e mencionada pelo escrivão d’Armada, decorreu do fato de que ele não degustou do tubérculo, classificando-o como sendo: “[...] o pão de que ali usam”. Nas análises de Cascudo sobre a Carta de Caminha, ele afirma que faltou ao escrivão perguntar aos nativos o nome do inhame, indispensável à alimentação dos povos originários.

Em “História da Alimentação no Brasil” é interessante notar, nas descrições etnográficas sobre o cotidiano de uma casa de farinha, a organização e as responsabilidades relacionadas às tarefas, se seriam das mulheres ou dos homens, ou seja, como se daria a divisão sexual do trabalho naquele espaço. Segundo Cascudo, as tarefas são exclusivamente das mulheres, inexistindo a presença masculina

[...] a forneira lhe vai pondo a pouco e pouco a massa da mandioca ralada e espremida no tipiti, distendendo-a e remexendo-a rapidamente com a pá para impedir que se agrume e obter que cozinhe tôda por igual. Nisso está a habilidade da forneira, que deve saber moderar o fogo para impedir que a fornada queime, e conservá-lo bastante ativo para, secando ligeiro, evitar os grumos e conseguir uma farinha fina, dura e convenientemente torrada para poder durar muito tempo empaneirada[...] Completará a lição a figura etnográfica do *iapuna munhangara*, o artífice dos fornos: - "Fazedor de fornos. É trabalho de mulheres, como aliás o é a fabricação de todo vasilhame de uso[...]] (Cascudo, 1967, p.89-90) .

Nessa descrição de Cascudo sobre o cotidiano da produção de farinha numa casa de farinha, assim como na descrição já mencionada de Gabriel Soares, é notório que a casa de

³⁴ Inhame é o nome comum de um tubérculo cultivável pertencente a várias espécies da família das dioscoreáceas e das aráceas. Dependendo do local, é comum referir-se a espécies dos gêneros *Alocasia*, *Colocasia* (taro), *Xanthosoma* e *Ipomoea* (batata-doce). Essas plantas são muito cultivadas na África, América Latina, Ásia, Oceania e nas ilhas da Macaronésia. [...] No Brasil, onde há um vasto leque de espécies conhecidas como inhames, também se usam os seguintes nomes comuns: cará, caranambu, caratinga, cará-de-folha-colorida, cará-liso, cará-de-pele-branca ou inhame-cará. Acesso em: 08 de abril de 2025. Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Inhame>

farinha e as tarefas são para/de mulheres³⁵, visto que a especialista na torrefação da farinha de mandioca, descrita por Cascudo, é uma mulher denominada de “forneira”. Ela é também a especialista em ralar a mandioca e espremê-la no tipiti. É mulher quem torra a farinha de mandioca, mexendo e remexendo com o rodo (pá), com movimentos uniformes e contínuos no tacho a massa da mandioca para que não se “agrume”, ou seja, para que não grude e se obtenha uma farinha de mandioca bem-torrada e de qualidade. É a mulher quem domina a habilidade de moderar a temperatura do forno para que não se queime a farinha, sabendo a hora certa de alimentar o forno com lenha, para “conseguir uma farinha fina, dura e convenientemente torrada para poder durar muito tempo empaneirada” (Cascudo, 1967, p.89-90).

Cascudo finaliza a descrição sobre a produção da farinha de mandioca na casa de forno, referendando que o trabalho na casa de farinha “É trabalho de mulheres, como, aliás, o é a fabricação de todo vasilhame de uso” (Cascudo, 1967, p.89-90), ou seja, a mulher é também a artesã que confecciona todo e qualquer recipiente utilizado na casa de farinha, e que os “*iapuna munhangara*”, os artífices dos fornos: - ‘Fazedor de fornos’ são as indígenas farinheiras.

No que diz respeito ao cotidiano de uma casa de farinha, é relevante destacar os estudos do cotidiano, de Michel de Certeau, em particular, a obra “A Invenção do Cotidiano – Artes de Fazer”, que versa sobre “as maneiras de fazer” dos sujeitos comuns sobre as práticas ordinárias (culturais), como as maneiras de fazer estão envoltas em relações de poder em que o sujeito ordinário, classificado por Certeau como sendo aquele sujeito comum, do dia a dia, é o autor de sua própria história, protagonista de suas práticas cotidianas, criando suas táticas e as estratégias, não sendo mero reprodutor. E que, portanto, está imerso para criar o seu cotidiano, elegendo, configurando e qualificando seus alimentos, assim como as agentes históricas desta pesquisa, as mulheres farinheiras da Família Sá e a importância da planta

³⁵ Ver: MOTTA-MAUÉS, Maria Angélica. “**Trabalhadeiras**” e “**Camarados**”: relações de gênero, simbolismo e ritualização numa comunidade amazônica. Belém: UFPA, 1993; SANTOS, Marluze do Socorro Pastor. A Mulher na agricultura: contribuições, implicações e quereres. In: A Mulher e Modernidade na Amazônia./ Eunice Ferreira dos Santos [et al.]; (Orgs.) Maria Luzia Miranda Álvares, Eunice Ferreira dos Santos, Maria Ângela D’Incao. Belém: GEPEM/CFCH/UFPA, 1997; RAVENA, Nírvia. Mulher e índia: a história do trabalho indígena feminino no Grão-Pará. In: A Mulher e Modernidade na Amazônia./ Eunice Ferreira dos Santos [et al.]; (Orgs.) Maria Luzia Miranda Álvares, Eunice Ferreira dos Santos, Maria Ângela D’Incao. Belém: GEPEM/CFCH/UFPA, p.85-102,1997; BORGES DA CRUZ, Roberto. Usos e apropriações da farinha de mandioca na colonização do Estado do Maranhão e Grão-Pará. **Fronteras de la Historia**, vol. 18, núm. 1, p. 105-128, 2013. Instituto Colombiano de Antropología e Historia Bogotá, Colombia. Disponível em: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=833290490004>; BATISTA, Adeil dos Santos; NASCIMENTO, Dilce Pio. **A Narrativa Oral das Mulheres sobre a farinha na comunidade São Bonifácio do Rio Marau-AM**. Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação, Universidade Estadual do Amazonas. Agosto 2019. Disponível em: <http://repositorioinstitucional.uea.edu.br/handle/riuea/3222>. Acesso em 20 de mar. de 2023.

dominante, a mandioca, como alimento basilar, cultural, socioeconômico e ambiental. E também explica e evidencia que o saber fazer dessas mulheres farinheiras, que elaboram e detêm a arte de fazer farinha, a partir desse conhecimento experiencial, as configura como protagonistas nos espaços roça de mandioca e casa de farinha, que assim como as indígenas forneiras são as detentoras do conhecimento e das “maneiras de fazer”.

Neste sentido, a produção da farinha de mandioca e a casa de farinha são, respectivamente, uma tarefa e um espaço para/de mulheres. O que corrobora que as mulheres farinheiras da Família Sá são como as mulheres indígenas forneiras, descritas por Câmara Cascudo e Gabriel Soares, são mulheres produtoras de farinha. Todos esses conhecimentos e práticas foram aprendidos e apreendidos por elas, por meio da oralidade transmitida por seus antepassados, há pelo menos 100 anos.

Ainda sobre a história da mandioca na Amazônia, Picanço (2017) em “Comida, consumo e identidade: Notas etnográficas por entre os processos migratórios da mandioca; do contexto brasileiro paraense ao contexto europeu”³⁶, evidencia-se as pesquisas relativas à mandioca (*Manihot esculenta*) no que se refere aos ciclos da mandioca no Brasil, dando ênfase ao Estado do Pará, onde a “Rainha do Brasil”, como bem cunhou Câmara Cascudo, aparece como um recurso decisivo para a formação, sustentação e continuidade daquilo que hoje é o povo brasileiro. Além disso, a pesquisa desse autor versa sobre as redes de sociabilidades entre os sujeitos brasileiros, paraenses e europeus, quiçá, amazônicos, no que se refere ao fluxo migratório não somente dos sujeitos, mas também da mandioca e seus derivados, em especial, a farinha de mandioca por entre os territórios catalão e francês, transformando-a em bem material e simbólico além das fronteiras brasileiras. Assim, a farinha de mandioca configurou-se, portanto, para a história do Brasil, como alimento principal daqueles que chegaram ao Novo Mundo e serviu de base alimentar para as tropas colonizadoras e, ao mesmo tempo, de alimento à mão de obra escravizada, indígena e africana, oriunda do continente africano

Sua importância é tanta que, no Estado do Pará, ela aciona um conjunto de práticas, relações sociais e simbólicas. [...] Eles desempenham relevante papel na construção das identidades culturais e, ao mesmo tempo, são instrumentos que fortalecem a tradição e os vínculos sociais, produzindo redes de sociabilidades entre os sujeitos que ali habitam (Picanço, 2017, p. 205).

³⁶ PICANÇO, Miguel de Nazaré Brito. Comida, consumo e identidade: Notas etnográficas por entre os processos migratórios da mandioca; do contexto brasileiro paraense ao contexto europeu. **Mosaico**, v. 8, n. 13, 2017.

Picanço discorre, ainda, sobre a relevância da mandioca para o Estado do Pará, dizendo

[...] para os habitantes do Estado do Pará onde, assim como em tempos de outrora, hoje ela ainda reina absoluta como o principal alimento que nutre e alimenta não apenas o povo, mas também a economia daquele Estado [...] continua inabalável em seu trono [...], pois, ainda hoje, como farinha, ela é [...] o cimento a ligar todos os pratos e todas as comidas dos brasileiros [...] ela é ‘o ingrediente’ que está presente de norte a sul do Brasil, em especial no Estado do Pará [...] (Picanço, 2017, p. 211).

Na citação acima, ressalta-se a importância da farinha de mandioca como planta dominante, elemento relevante na construção da identidade cultural do povo amazônico e marajoara, que é presente nas práticas culturais de várias famílias agricultoras no Estado do Pará, em particular, das mulheres farinheiras da Família Sá, do Rio Mucutá, no município de Curralinho/PA, no Arquipélago de Marajó, que são responsáveis pelo produto presente à mesa da população. A relevância da farinha de mandioca à mesa do povo brasileiro, amazônico e marajoara é incontestável, e as mulheres farinheiras da Família Sá detêm uma riqueza e diversidade de saberes e fazeres sobre o cultivo da mandioca e da produção da farinha, informados nos seus relatos orais de vida, que expõem a sua tradição e permanência como farinheiras do lugar.

Segundo Picanço (2017), nas análises histórico-antropológicas sobre a alimentação, a mandioca pode até não ser mais o principal produto alimentício do Brasil, porém ela se mantém sendo parte fundamental da alimentação brasileira e como protagonista na base alimentar do povo na Amazônia Marajoara, e, também na subsistência da economia local de muitas famílias agricultoras, no Rio Mucutá.

Na obra “Mandioca, a rainha do Brasil? Ascensão e queda da *Manihot esculenta* em São Paulo”³⁷ (2008), Silva analisa a agricultura como um campo fértil para a elaboração da História Ambiental, ressaltando que o cultivo da mandioca entre os camponeses brasileiros entre os séculos XIX e XX sofreu declínio, o que quase provocou o colapso do cultivo da mandioca na agricultura familiar do estado de São Paulo. Essa queda na produção está relacionada a fatores socioeconômicos, culturais e ambientais, que intervêm e interagem desde o século XVIII.

³⁷ SILVA, Henrique Ataíde da. **Mandioca, a rainha do Brasil? Ascensão e queda da *Manihot esculenta* em São Paulo.**/ Orientador: Henrique Soares Carneiro, 2008. Dissertação (Mestrado no Programa de Pós-Graduação em História Social) Departamento de História da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, SP, 2008.

No capítulo dois da pesquisa em questão “O cultivo da mandioca no Brasil do século XIX: rainha do Brasil”, localiza-se o cultivo da mandioca e do método agrícola até o século XVIII, e a partir daí, por meio da literatura de viagem dos viajantes que estiveram circulando pelo Brasil e, mais precisamente pela Amazônia, construiu-se um quadro geral da distribuição geográfica do cultivo da raiz no território brasileiro, durante o século XIX, e elaborou-se um breve histórico sobre a historiografia da mandioca de norte a sul do Brasil, antes do século XIX. Além de se descrever que na América do Sul o cultivo da mandioca já era praticado há pelo menos 2.500 a. C., e que tal cultura era praticada “[...] em quase todas as regiões tropicais do Novo Mundo, sendo, ainda hoje a forma tradicional de dieta alimentar de alguns povos, como os ribeirinhos na Amazônia [...]” (Silva, 2008, p.37).

Silva classifica a mandioca em duas categorias “[...] uma ‘peçonhenta’ e outra ‘que se come cru’, ou as ‘amargas’ e ‘doces’” (Silva, 2008, p.61). A “peçonhenta” e/ou “amarga” possui alta taxa de ácido cianídrico, líquido altamente nocivo *in natura*, sendo necessário passar por um complexo processamento antes de ser consumido. Em contrapartida, mesmo contendo altas taxas nocivas de ácido cianídrico e necessitando de processos específicos de produção, as espécies desse grupo são as preferidas pelos povos indígenas na fabricação da farinha de mandioca, principalmente nas regiões da floresta tropical. O seu cultivo e produção são menos exigentes, ela é adaptável ao clima tropical, e após o primeiro ano de plantação, pode ser colhida em qualquer estação do ano, além de ser uma fonte confiável de carboidratos, tendo a função de um alimento nutritivo para os povos indígenas e não indígenas. A segunda, “que se come cru” e/ou “doces”, também conhecida como “aipim” ou “macaxeira”, possui baixa taxa nociva de ácido cianídrico, podendo ser consumida após passar por cozimento.

Segundo Silva (2008), no século XVII, o padre capuchinho francês Claude D’Abbeville, que participou da invasão francesa ao Maranhão, permaneceu no Brasil por apenas quatro meses, porém, nesse curto período, levantou uma grande quantidade de dados que serviram para compor a sua obra, fazendo menção aos métodos utilizados para a produção da farinha de mandioca consumida entre os povos originários junto com outros alimentos, como a carne e o peixe; além de ter feito considerações acerca da agricultura itinerante dos povos indígenas. Assim como o padre francês, o Padre João Daniel, no século XVIII, também retratou em sua literatura de viagem, os métodos utilizados para a produção da farinha na Província do Pará, e verificou que ali: “[...] não usam [...] beneficiar a terra com arado, enxada e mais instrumentos da agricultura [...]. Todo o benefício e trabalho consiste em cortar o

arvoredo, lançar lhe fogo, quando seco, e plantar a maniba na terra fumegante” (Silva, 2008, p.40).

No século XIX, na região Norte e na Amazônia, segundo Silva, alguns viajantes percorreram o Vale Amazônico, produzindo grande material botânico e etnográfico sobre as estratégias de subsistência tanto dos povos indígenas quanto dos colonos nas áreas rurais, o que permitiu traçar sua influência e densidade demográfica. Entre esses viajantes cita-se Agassiz, que em sua literatura de viagem descreveu os habitantes do Pará com certa particularidade, relacionada ao espaço geográfico onde “[...] Nessas povoações, [...] existe apenas uma construção que era dividida em três partes com funções diferentes, sendo uma das partes destinada à preparação da mandioca” (Silva, 2008, p.43).

A partir das observações feitas por Agassiz, sublinha-se, novamente, a importância da mandioca e seus derivados na vida cotidiana dos povos originários e dos colonos. Além disso, o viajante cita a espacialidade das povoações, que segundo ele possuía apenas uma única edificação “[...] dividida em três partes com funções diferentes [...]”, e que uma dessas partes seria possivelmente a casa de farinha onde se preparava a farinha de mandioca numa tarefa exclusivamente das mulheres indígenas farinheiras.

Ainda em Silva (2008), tem-se os registros etnográficos do naturalista e pintor francês Auguste Biard, que observou e descreveu uma roça de mandioca, ao navegar pelas margens do Rio Madeira

[...] Haviam roçado recentemente o terreno e plantado mandioca [...] O que tornava esse projeto um tanto difícil era a circunstância de terem abatido, justamente pelas redondezas e numa grande extensão de terreno, uma grande porção de árvores que seriam queimadas em breve, pois o verão permitia mais fácil combustão[...] (Silva, 2008, p.44).

A citação acima acerca da descrição do viajante francês se assemelha com o processo de capina e da agricultura de coivara (derruba e queima) praticado no verão amazônico, no Rio Mucutá, pelas mulheres farinheiras e homens farinheiros da Família Sá e outras famílias agricultoras que cultivam a raiz de mandioca. E atesta, também, a importância das práticas culturais com o cultivo da mandioca durante o século XIX, bem como a geografia de uma roça de mandioca, pois é informada pelo cronista, a grande extensão do terreno que é utilizado para o início do plantio da maniva (mandioca).

1.2. Os Usos e Apropriações da Mandioca

Cascudo trata sobre os usos e apropriações da mandioca, desde o século XVI até o século XX, mostrando que há evidências sobre a relevância da mandioca e de seus derivados para os indígenas e não indígenas falando, em especial, sobre dois desses derivados, sendo o primeiro a farinha de mandioca e o segundo o beiju. A farinha de mandioca constituía o alimento basilar, obrigatório e indispensável aos povos originários e aos recém-chegados colonizadores europeus, ela era degustada com carnes, peixes e frutas. O segundo fornecia bebidas e constituía os provimentos dos navios de guerra e de jornadas. Juntamente com o beiju, estava a farinha de mandioca, chamada de “farinha de guerra”, por ser mais grossa, resistente e durável, que sustentava a tripulação, assim como os beijus que são “[...] grossos muitos torrados, que dura um ano e mais [...]” nas longas viagens ultramarinas (Cascudo, 1967, p.94).

Cruz (2011) foi outro autor que tratou sobre a temática dos usos e apropriações da mandioca em “Farinha de ‘pau’ e de ‘guerra’: os usos da farinha de mandioca no extremo norte (1722-1759)”³⁸, na qual ele analisou os significados, os usos e a importância da farinha de mandioca no processo da colonização portuguesa no Extremo Norte, em particular, no Estado do Maranhão e Grão-Pará, assim como no Estado do Brasil, no percurso do século XVIII. O autor discorre que a farinha de mandioca foi objeto do programa político dos administradores-colonizadores, devido à sua percepção de que a raiz da mandioca era a base da sustentação dos empreendimentos econômicos, políticos e militares relacionados ao processo da efetiva colonização portuguesa na região amazônica.

Segundo Cruz (2011), a partir do século XVI, os cronistas e os missionários estiveram na região do extremo norte, ou seja, na região amazônica, atuando no processo de conquista territorial e de evangelização dos povos originários. Nesse aspecto, era unânime entre eles os relatos sobre as variedades da farinha de mandioca e sobre as práticas culturais indígenas, principalmente das chamadas “índias farinheiras”.

Para esta pesquisa, o que é relevante destacar sobre os estudos de Cruz refere-se às práticas ordinárias utilizadas pelas mulheres no manejo e produção da mandioca e de seus derivados e, principalmente, sobre as atividades agrícolas das mulheres e dos homens no que

³⁸ CRUZ, Roberto Borges da. **Farinha de “pau” e de “guerra”: os usos da farinha de mandioca no extremo Norte (1722-1759)**/Orientadora: Leila Mourão, 2011. Dissertação (Mestrado no Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia,) Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Pará, Belém, 2011.

diz respeito à divisão sexual do trabalho, evidenciando as relações de gênero estabelecidas na roça de mandioca e na casa de farinha, sublinhando a presença notável das mulheres no trato com a agricultura e na produção da farinha de mandioca, como demonstrado nas Figuras 6, 7 e 8.

Figura 6 – Roasting farinha



Fonte: FERREIRA, Eliana Ramos (2010)³⁹

³⁹ Fonte: SMITH, Herbert H. Brazil, the Amazons and the coast. New York: Charles Scribner's Sons, 1879. Disponível em: <www.archive.org/details/brazil-amazonscoa00smit>. Smith foi um naturalista norte-americano que viajou pela Amazônia na década de 1870, p. 383. *apud* FERREIRA, Eliana Ramos. **Guerra sem fim: Mulheres na trilha do direito à terra e ao destino dos filhos (Pará - 1835-1860)**. Doutorado. Programa de Estudos Pós-Graduação em História. São Paulo: Pontifícia Universidade Católica, 2010.

Figura 7 – As mulheres farinheiras da Família Sá “rapando” mandioca



Fonte: Elaborado pelo autor em 2024.

Figura 8 – D. Maria cevando a mandioca na tarisca e/ou caititu na sua casa de farinha



Fonte: Elaborado pelo autor em 2024.

As figuras 6, 7 e 8 registram práticas culturais de maneiras de fazer com a mandioca e algumas das tarefas na casa de farinha, realizadas por mulheres, “índias farinheiras” ou não. As imagens nos permitem visualizar as mulheres farinheiras, indicando a legitimidade do protagonismo dessas mulheres em relação ao saber e saber fazer na arte de fazer farinha. A imagem 6, segundo Ferreira (2010, p.49), foi produzida em 1870, e respeitando sua temporalidade, ou seja, os 155 anos que separam as duas mulheres farinheiras na casa de farinha, no meio da mata, das mulheres farinheiras da Família Sá, do Rio Mucutá, no município de Curralinho/ PA, no Arquipélago de Marajó, na História do Tempo Presente, ambas se aproximam do processo de produção de farinha de mandioca como tarefa das mulheres e a casa de farinha, como um espaço para/de mulheres.

Na imagem 6 se visualiza duas mulheres, a primeira mulher farinheira encontra-se no tacho de torração da farinha de mandioca, possivelmente preparando beijos, uma vez que a imagem não demonstra que ela possui em suas mãos a meia cabaça e/ou o rodo (pá), utensílio utilizado para a torrefação da farinha. A segunda mulher farinheira, mais abaixo na imagem, ao lado da casa de farinha, também está realizando outra tarefa no espaço, recolhendo pedaços de madeira seca provavelmente para alimentar o fogo do forno, que necessita ser alimentado constantemente para que se mantenha uma temperatura média constante para uma boa torrefação da farinha de mandioca, influenciando na boa qualidade desta. Ainda sobre a imagem, na parte inferior, à direita, são observados dois cestos, ou como costumeiramente denominam as mulheres farinheiras da Família Sá, os aturás ⁴⁰ e/ou as bombas para o transporte da mandioca da roça para a casa de farinha.

Segundo Ferreira (2010), as duas mulheres farinheiras na mata fazendo farinha não é um compósito estranho à paisagem, uma vez que a presença e protagonismo da mulher com as práticas culturais com o manejo e produção com a farinha de mandioca fazem parte da economia familiar e de subsistência das famílias agricultoras na Amazônia Marajoara, e é também histórica.

Ainda sobre a relevância do trabalho feminino indígena, Cruz destaca uma carta oficial emitida entre os administradores locais que “[...] constata-se a presença de índios e de índias no trato das roças [...]”, demonstrando haver uma divisão sexual do trabalho nas atividades agrícolas, entretanto, em outro trecho da carta afirma que “[...] a capinação, plantação e colheita deste gênero [a mandioca] é trabalho das índias” (Cruz, 2011, p. 88-89).

⁴⁰ Cesto em forma de paneiro utilizado para conduzir coisas da roça para casa, especialmente a mandioca. Possui uma alça para pendurar na testa, possui uma base retangular e borda redonda.

Na citação acima, evidencia-se por meio da fala das autoridades locais, ou seja, da ótica do colonizador, a questão da presença da mulher indígena e do homem indígena no trabalho da agricultura, porém, o próprio administrador local ratifica a presença da mulher indígena na agricultura, ou seja, a importância do trabalho feminino para a manutenção, essencial tanto para a alimentação dos povos indígenas quanto para os administradores e colonos. Nas análises de Cruz sobre as práticas culturais com o manejo com a mandioca e seus derivados e a divisão sexual do trabalho entre os povos originários, o autor levanta uma discussão sobre a antiga divisão sexual do trabalho entre os povos indígenas, que, muito provavelmente passou por alterações devido o contato dos colonizadores portugueses e demais europeus que tiveram sua vida cotidiana modificada pelas interações sociais impostas pelos não indígenas, como, por exemplo, “[...] os efeitos de epidemias, escravidão e com a crescente necessidade de produção de alimentos, é provável que antigas tarefas ligadas ao universo cultural feminino passassem a ser atributo também masculino” (Cruz, 2011, p.89).

1.3 A distribuição dos papéis sociais nas práticas culturais com a mandioca

As abordagens das relações de gênero discriminadoras, no que tange à divisão sexual do trabalho, seja na roça de mandioca e/ou na casa de farinha, são entendidas, atualmente, como tendo sido impostas a partir da discriminação fundamentada pela ciência moderna, na ideia de que a diferença sexual originava inferioridade das mulheres para determinadas atividades, instituindo as diferenças biológicas entre os sexos, para segregar as mulheres e os homens, enquanto espécie. Por isso, organizavam-se os espaços-lugares do viver e de trabalho separados, principalmente para as mulheres. Para tanto foram construídos marcadores socioculturais que indicavam o que era adequado às mulheres e aos homens e, nesse sentido, se instituiu a categoria de análise gênero⁴¹. Esse foi, e ainda é, um argumento para inferiorizar a mulher socialmente, elaborando as origens exclusivamente sociais das identidades subjetivas das mulheres e dos homens, para se tentar validar as suas identidades. E segundo Scott (1995), a tese acima evidencia que a justificativa através dos marcadores sexuais aplicada às mulheres e homens não é válida, pois o que é destacado são as maneiras de fazer, o conhecimento e a prática na arte de fazer farinha que as mulheres, indígenas ou

⁴¹ SCOTT, Joan Wallach. Gênero: uma categoria útil de análise histórica. **Educação & Realidade**. Porto Alegre, v. 20, n. 2, p.71-99 jul./dez. 1995 e SCOTT, Joan. Gênero: uma categoria útil para análise histórica. Texto original: Joan Scott- Gender: a useful category of historical analyses. Gender and the politics of history. Tradução: Christine Rufino Dabat e Maria Betânia Ávila. New York, Columbia University Press, 1989.

não, detinham e ainda detenham, e que validavam seu protagonismo e permanência nos espaços roça de mandioca, casa de farinha ou em outros afazeres.

Os estudos de Cruz (2011) evidenciam as relações de gênero e a divisão social do trabalho nos espaços roça de mandioca e casa de farinha, destacando as práticas ordinárias dos povos indígenas, que foram registradas em parte da história da mandioca na Amazônia, durante o século XVIII. Essas práticas estão contidas na literatura de viagem dos cronistas, viajantes e colonos, assim como nos registros etnográficos dos padres jesuítas, que transitaram pela Amazônia e pelo Arquipélago de Marajó, e descreveram entre tantos outros registros, a vida cotidiana dos povos originários, na qual se destacava a legitimidade do protagonismo feminino e do domínio dos saberes e fazeres no cultivo da mandioca nos respectivos espaços. A exemplo disso, têm-se os escritos do jesuíta João Daniel, em o “Tesouro Descoberto no Máximo Rio Amazonas”, que descreveu com riqueza de detalhes as tarefas das mulheres indígenas sobre a produção da farinha de mandioca, assim como a vida cotidiana dos povos indígenas, dentre as quais está o preparo dos quatro tipos de farinha: farinha d’água, farinha seca, farinha carimã e a farinha de tapioca feitas pelas mulheres entre os povos indígenas da região. A transcrição abaixo evidencia o preparo da farinha seca pelas “índias farinheiras”, que se assemelha à produção da farinha de mandioca das mulheres farinheiras da Família Sá

[...] A segunda espécie de farinha é a seca, tirada da terra a mandioca a raspam [...] as lavam da terra, e logo depois de poucos enxutas as ralam ou em ralos, que são uma pequenas tábuas com bicos embutidos [...] ou com as mãos [...] andam outras feitoras espremendo nos tipitis a mandioca ralada [...] em lugar dos tipitis um caixão com muitos buraquinhos, e por cima um grosso madeiro, como vara de largar, que lhe cai em cima, e a vai espremendo com o seu peso [...] e entretanto andam outras feitoras já mexendo, e torrando, a que cai espremida [...] Torrada e beneficiada desse modo a farinha seca, a empaneiram, ou metem em paios[...] (Cruz, 2011, p.24).

Na citação acima, evidencia-se que a casa de farinha é um espaço para/de mulheres, pois, no fragmento descrito todas as tarefas na casa de farinha são realizadas pelas “índias farinheiras”, chamadas de “feitoras”.

Ainda sobre a literatura de viagem descrevendo as práticas culturais dos povos indígenas no século XVIII, têm-se os relatos do padre João Felipe Bettendorff, que percorreu sobre a diversidade de gêneros alimentícios no Vale Amazônico. Segundo Bettendorff, a farinha de mandioca destacava-se como sendo o gênero para a subsistência dos colonos e dos missionários nas longas viagens que tinham que realizar no Estado. Além disso, o padre

descreveu com detalhes a região e seus habitantes, as práticas culturais, as práticas míticas, políticas e econômicas, as roças de mandioca e a produção com a farinha de mandioca e as mulheres farinheiras, incluindo outros produtos derivados da raiz, como: beijos, goma, bolos, bebidas e demais usos do tubérculo (cozido, assado ou cozido com outros ingredientes, como o peixe e a carne).

Nessa relação amalgamada entre o trabalho indígena feminino e suas práticas culturais com o manejo com a mandioca e seus derivados, no caso a farinha de mandioca, destaca-se também o artigo de Nívia Ravena, “Mulher e índia: a história do trabalho indígena feminino no Grão-Pará”⁴². Em suas análises, Ravena afirma que o trabalho indígena feminino era essencial e relevante, porém, visto como uma “economia invisível”, no sentido de sua aparente invisibilidade, sobre uma aparente fragilidade do não protagonismo feminino. Entretanto, segundo a autora, sem o suporte da mão de obra das mulheres indígenas, muito provavelmente, o programa político-militar dos colonizadores portugueses estaria fadado ao fracasso ou não teria sido tão eficiente.

Ravena aponta para o processo do contato e da colonização portuguesa na Província do Grão-Pará, informando que os colonizadores portugueses impuseram por meio de mecanismos de coerção física e da desestruturação das práticas culturais indígenas, a alteração da organização da divisão sexual e etária do trabalho pelos povos originários, no intuito de “[...] direcionar força do trabalho e gêneros alimentícios para atividades lucrativas, como a coleta das drogas do sertão, ou para dar suporte à administração absolutista que atuava na Amazônia” (Ravena, 1997, p. 86.). Nesse sentido, a determinação definia a direção e o significado da mão de obra indígena, e o trabalho das mulheres indígenas, que já era caracterizado como não produtivo, e por isso não era remunerado, foi considerado como uma atividade não lucrativa. Um dado significativo nas análises dessas fontes documentais realizadas pela autora, diz respeito ao pagamento dos trabalhadores indígenas, que era feito com pano de algodão, material que serviu como moeda durante um período da Amazônia colonial.

Segundo a autora, existiram dois fatores preponderantes para a efetivação do projeto político de colonização na região amazônica: a desagregação familiar dos povos indígenas e

⁴² RAVENA, Nívia. Mulher e índia: a história do trabalho indígena feminino no Grão-Pará. In: A Mulher e Modernidade na Amazônia./ Eunice Ferreira dos Santos [et al]; (Orgs.) Maria Luzia Miranda Álvares, Eunice Ferreira dos Santos, Maria Ângela D’Incao. Belém: GEPEM/CFCH/UFPA, p.85-102, 1997.

os patógenos⁴³ trazidos pelos colonizadores. Esses fatores mostraram-se significativamente eficientes na extinção dos povos originários no Vale Amazônico.

Em relação ao processo de desagregação familiar e organizativo daquelas sociedades, recaiu principalmente sobre as mulheres e suas atividades tradicionais, a invisibilidade da relevância do trabalho indígena feminino. Pois elas eram afastadas de seus grupos para a produção de alimentos e outros afazeres necessários à colonização. O sistema de trabalho indígena feminino durante a execução do projeto de colonização portuguesa na Amazônia promoveu, em escala, a desestruturação da vida cotidiana dos povos indígenas, visto que as práticas culturais, no que se refere à divisão sexual do trabalho, como a agricultura e o manejo com a terra, ficavam a cargo das mulheres indígenas, assim como quase toda a agricultura de subsistência, enquanto a caça, a pesca e a coleta das drogas do sertão, cabiam aos homens indígenas. Para Ravena, o trabalho das mulheres indígenas era de suma importância para a colônia portuguesa na Amazônia e estava atrelado ao circuito da coleta das drogas do sertão, na medida que também assegurava o alimento para os coletores das drogas.

Ravena também analisou a literatura de viagem do padre jesuíta Bettendorff, que destacou o trabalho indígena das mulheres do povo Jurunas “[...] As índias, mulheres desse gentio, são muito dadas, ao trabalho, dextas ao extremo em o officio de fiar algodão, torcendo o fio às avessas com notável artefício e limpeza, de sorte que fica fino como cabelo da cabeça [...]” (Ravena, 1997, p.89). Em um dos relatórios de Governadores enviados ao Rei, a autora observou a importância do trabalho das mulheres indígenas destacada pelos administradores locais nas correspondências, que também se reclamam ao Rei de que essas mulheres estavam se afastando das tarefas nas roças, pois elas “[...] Também frabrica quantidades de rolos de pano, tendo para tal efeito as aldeanas actualmente a fiar, por cuja causa não cultivam suas roças, e padecem mil necessidades de farinha[...]” (Ravena, 1997, p.89).

No que diz respeito às temáticas relativas ao gênero e à divisão sexual do trabalho, Raminelli (2007), em seu artigo “Eva Tupinambá”⁴⁴, faz referência aos estranhamentos do

⁴³ RAVENA, Nírvia. Mulher e índia: a história do trabalho indígena feminino no Grão-Pará. In: A Mulher e Modernidade na Amazônia./ Eunice Ferreira dos Santos [et al]; (Orgs.) Maria Luzia Miranda Álvares, Eunice Ferreira dos Santos, Maria Ângela D’Incao. Belém: GEPEM/CFCH/UFPA, p.85-102, 1997.

Segundo Ravena “O papel dos patógenos trazidos pelos europeus no momento do contato e o destaque para a varíola, comumente denominada de bexiga pelos cronistas da Amazônia colonial [...]” p. 86. Ver: RAVENA, Nírvia. Mulher e índia: a história do trabalho indígena feminino no Grão-Pará. In: A Mulher e Modernidade na Amazônia./ Eunice Ferreira dos Santos [et al]; (Orgs.) Maria Luzia Miranda Álvares, Eunice Ferreira dos Santos, Maria Ângela D’Incao. Belém: GEPEM/CFCH/UFPA, 1997.

⁴⁴ RAMINELLI, Ronald. Eva Tupinambá. In: História das mulheres no Brasil/ Mary Del Priore (org.); Carla Bassanezi (coord. de textos) 9. ed. São Paulo: Contexto, p.11-44, 2007.

etnólogo Alfred Métraux sobre o parto e o período do resguardo das mulheres indígenas Tupinambá, em relação ao período das restrições pós-parto, que durava um mês após o parto, período em que as mulheres retornavam ao trabalho na agricultura e nas atividades dela derivadas. Métraux registrou também, que as mulheres indígenas amamentavam os seus filhos num período de um ano e meio e que elas transportavam as crianças em pedaços de pano conhecidos como *tipoia*⁴⁵, rentes aos seus corpos. Segundo Raminelli, “Mesmo trabalhando nas roças, as mães não se apartavam dos filhos: carregavam as crianças nas costas ou encaixavam-nas nos quadris” (Raminelli, 2007, p.14).

É interessante perceber, a partir das fontes documentais do antropólogo suíço Métraux, a singularidade do cotidiano da maternidade das mulheres indígenas Tupinambá, por meio das quais se registrou que há semelhanças com o cotidiano da maternidade das mulheres farinheiras da Família Sá, principalmente no que diz respeito ao seu retorno ao trabalho na roça e na casa de farinha após terem parido.

D. Francisca Sá tem a nítida memória acerca disso e lembra que todos os seus 9 filhos a acompanhavam, juntamente com o seu esposo, desde muito pequenos, nas atividades na roça de mandioca e na casa de farinha, visto que eles não tinham com quem deixá-los; as crianças brincavam nesses espaços e quando tinham idade adequada, ajudavam os pais nas práticas culturais com o manejo com a mandioca e produção da farinha. As semelhanças de tradições e costumes na vida cotidiana da Família Sá com os antepassados indígenas estão presentes nas lembranças de Cuxiu, esposo de D. Maria. Segundo ele, D. Maria se dividia entre os afazeres domésticos, o trabalho na roça de mandioca, o trabalho na casa de farinha e o cuidar das crianças que, nas lembranças de Cuxiu: “[...] ela ajudava. Ela ia, mas nem toda vez eu gostava que ela fosse, porque tinha as crianças para tomar de conta” (Relato de Cuxiu, 2020).

Raminelli ao escrever sobre as relações de gênero também se refere aos registros etnográficos do frei Yves d'Evreux, quando este relatou sobre a conversão das almas dos ‘selvagens’ do Novo Mundo. O religioso registrou que o salvamento de suas almas aconteceria por meio da compaixão de Deus em decorrência da conversão dos selvagens ao cristianismo. Esse missionário “[...] descreveu, em detalhes, a evolução das ‘classes de idade’ entre os ameríndios”, criando seis “classes de idade” referentes às mulheres indígenas. Mas,

⁴⁵ O termo provém do tupi *ti'pói* ou *tĩ'poya*. Originalmente, o termo designava uma espécie de rede com que as mulheres indígenas mantinham os filhos às costas ou escanchados nos quadris. Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Tipoi>. Acesso em 04 de Jun. de 2024.

nesta dissertação, destaca-se somente a terceira classe, pois é a que faz referência às práticas culturais indígenas organizadas por faixa etária para as mulheres e homens do grupo

Terceira classe de idade – aqui encontramos as moças com idade entre 7 e 15 anos. [...] Nessa idade, as meninas aprendiam todos os deveres da mulher: fiar algodão, tecer redes, cuidar das roças, fabricar farinha e vinhos e, [...] Os rapazes também iniciavam, nessa idade, sua participação nas tarefas desempenhadas pelo grupo masculino. Eles se dedicavam a busca de comida para a família e capturavam animais, seguindo os ensinamentos da arte da caça transmitidos pelos pais (Raminelli, 2007, p.21-22).

Nesse trecho, é apresentada a divisão sexual do trabalho pré-estabelecida, evidenciando os lugares e afazeres de cada um dos agentes, o que remete também à reflexão e ao diálogo com a categoria de análise gênero⁴⁶, que apresenta os marcadores sociais, as construções sociais sobre os papéis das mulheres e dos homens na temporalidade e na espacialidade, ao longo da construção histórica, aspectos que corroboram com os estereótipos sobre as mulheres e os homens e com a divisão sexual do trabalho.

Segundo Scott, o gênero é uma categoria de análise social imposta sobre um corpo sexuado e a palavra gênero não corrobora com as justificativas biológicas no uso dos termos “sexo” ou “diferença sexual”. Então, as mulheres e os homens são definidos em termos recíprocos e nenhuma compreensão poderia existir através de um estudo segregado entre os sujeitos e ‘sujeitas’.

Na obra “A narrativa oral das mulheres sobre a farinha na Comunidade São Bonifácio do Rio Marau-AM”, os autores descreveram sobre as práticas culturais com o cultivo da mandioca e a produção de um dos seus derivados, a farinha de mandioca, cuja responsabilidade é das mulheres, cabendo a cada família o cultivo da mandioca e seus derivados. Os autores demonstraram em suas análises sobre o povo indígena Sateré-Mawé, do Rio Marau-AM, que eles adotaram um sistema sociocultural favorável ao grupo. Existia um líder da aldeia, o cacique “pajé” ou tuxaua, responsável pela organização e funcionamento do lugar, por quem passavam todas as atividades, para que fossem avaliadas. Segundo Batista e Nascimento (2019), o referido povo tinha uma organização bem-sucedida quanto às relações de gênero e à divisão sexual do trabalho nos espaços roça de mandioca, casa de farinha e em outros ambientes, que estariam organizados segundo as necessidades daquele povoado.

Assim, tanto as mulheres quanto os homens, até as crianças com determinada idade (provavelmente por volta dos 10 anos de idade), já eram ensinados a fazerem as mesmas

⁴⁶ SCOTT, Joan Wallach. Gênero: uma categoria útil de análise histórica. **Educação & Realidade**. Porto Alegre, v. 20, n. 2, p.71-99 jul./dez. 1995.

tarefas dos adultos, pois para a cultura do povo Sateré-Mawé, a distribuição de tarefas significava respeito aos sujeitos e à tribo, uma vez que “A atribuição de tarefas específicas não significava inferioridade ou distinção de poder, eram, simplesmente, tarefas que precisavam ser feitas para o bem de todos” (Batista e Nascimento, 2019, p. 5).

Na cultura Sateré-Mawé o papel da mulher indígena é de protagonista e de detentora dos domínios dos saberes e fazeres com as maneiras de fazer na arte de fazer farinha e, mesmo que haja uma divisão sexual das tarefas na qual as mulheres são as “[...] responsáveis por cuidar (das) tarefas domésticas, [...] o de fazer comida, cuidar da casa, principalmente, fazer o complemento indispensável nas refeições, a farinha de mandioca” (Batista e Nascimento, 2019, p. 5), a compreensão daquele povo quanto à essa divisão seria que ao homem caberia o preparo das atividades agrícolas e à mulher caberia sua execução.

Segundo Batista e Nascimento (2019), o povo Sateré-Mawé demonstra detalhadamente sobre a organização das tarefas nos respectivos espaços – roça de mandioca e casa de farinha – entre as mulheres e os homens

Quanto à produção de farinha de mandioca fica dividida entre homens e mulheres: para a limpeza, derrubada e queimadas ficam à disposição dos homens. Mas para cultivar, homens e mulheres se reúnem, porém, o homem prepara a cova, a mulher executa produção. [...] A participação dos homens termina no cultivo de mandioca, a partir daí, o processo da farinha vai de arrancar tubérculo até a feitura no forno é papel exclusivo das mulheres (Batista e Nascimento, 2019, p.06).

Como aponta o fragmento acima, os homens indígenas iniciam o preparo do terreno para o plantio da mandioca (limpeza, derruba e queima), porém, a execução e continuidade do cultivo da raiz ficam a cargo das mulheres.

A semelhança das práticas culturais do povo indígena Sateré-Mawé, do Rio Marau-AM, com o manejo e produção com a mandioca e a divisão sexual do trabalho ora na roça de mandioca ora na casa de farinha, aproxima-se das práticas ordinárias com as maneiras de fazer na arte de fazer farinha das mulheres farinheiras da Família Sá, do Rio Mucutá, no município de Curralinho/PA, no Arquipélago de Marajó, na História do Tempo Presente, pois, segundo as(os) agentes históricas desta pesquisa de mestrado, as mulheres farinheiras e os homens farinheiros da referida família, iniciaram nas tarefas com o manejo e produção com a mandioca, provavelmente por volta dos 7, 8, 9 anos de idade, semelhante às crianças do povo Sateré-Mawé, ou seja, experienciaram, brincando e/ou trabalhando, todas as etapas referentes às atividades na roça de mandioca e na casa de farinha.

Ainda sobre as práticas culturais com a mandioca e a distribuição dos papéis sociais relativos às tarefas nos espaços, mantém-se o diálogo com a historiadora Joan Scott. Que por meio da análise da categoria gênero, busca explicações sobre o quanto de feminização e de masculinização pode existir no campo do trabalho relacionado aos sexos. A autora decide inverter a perspectiva de análise sobre a divisão sexual do trabalho, enfatizando o discurso dos sujeitos na constituição sobre as relações socioeconômicas. Segundo Scott, a diferença sexual do trabalho é uma construção social, podendo assim, ser desconstruída e se ressignificar em todos os níveis (teoria e prática), pois, os(as) sujeitos(as) históricos não são estáticos, estão em constante transformação como indivíduos, como atores sociais.

Assim, o que há de feminização e de masculinização na divisão sexual do trabalho entre as mulheres farinheiras e os homens farinheiros da Família Sá, nos espaços roça de mandioca e casa de farinha, dialoga sobremaneira com os relatos de D. Maria e seu esposo Cuxiu sobre as estratégias e táticas referentes às tarefas das mulheres e dos homens nos respectivos espaços, pois, mesmo que ambos afirmem uma provável segregação espacial e sociocultural na roça de mandioca e na casa de farinha, mais adiante, serão vistas algumas particularidades dessa não permanência relativa à divisão sexual do trabalho. Segundo Cuxiu

A massa na prensa é com o homem. Torrar a farinha é com o homem. A mulher faz quando não tem outro jeito, né! Mas não é serviço pra mulher torrar a farinha. Isso aqui se passa mais de uma hora aqui, puxando pra lá e pra cá né! Isso é serviço de homem! [Referindo-se à torrefação da farinha, pois ele encontrava-se juntamente com D. Maria se revezando na atividade de torrar a farinha] (Cuxiu, 2019)⁴⁷.

Quanto ao plantio da mandioca, Cuxiu diz que também há a divisão sexual do trabalho nesta tarefa

Tem na roça. Como a roçagem e derruba, não é pra mulher, né?! Coivarar ela já ajuda muito, mulher já ajuda.
Cavar, mulher também não cava, né?! Planta, capinar, mulher capina, arranca, carrega quando não tem quem carrega, carrega. Mas quando tem, não carrega. São essas as funções da mulher! (Cuxiu, 2019)⁴⁸.

Assim que Cuxiu finalizou a enumeração das tarefas das mulheres e dos homens nos respectivos espaços, D. Maria ratificou a fala do seu esposo sobre as tarefas do homem, que seriam: 1) roçar; 2) derrubar; 3) queimar e 4) coivarar (limpar do terreno), e as tarefas das

⁴⁷ Entrevista com Raimundo Nonato (Cuxiu) em 19/01/2019, no Rio Mucutá, no município de Curralinho/PA, no Arquipélago de Marajó.

⁴⁸ Entrevista com Raimundo Nonato (Cuxiu) em 19/01/2019, no Rio Mucutá, no município de Curralinho/PA, no Arquipélago de Marajó.

mulheres seriam: 1) raspar; 2) cevar; 3) lavar e 4) tirar a tapioca. Mesmo afirmando, em um primeiro momento, que a agricultura de coivara poderia ser uma tarefa do sexo masculino, ela fala que na roça de mandioca a mulher também participa coivando, ou seja, participa da limpeza do terreno após o processo de derruba e queima.

Mesmo que haja, segundo D. Maria e seu esposo Cuxiu, uma feminização e uma masculinização pré-estabelecida em ambos os espaços, a respeito da divisão sexual do trabalho, a dinâmica naqueles espaços pode se reconfigurar através de algumas particularidades que acontecem na vida cotidiana das famílias agricultoras do Rio Mucutá, em especial, da Família Sá, como, por exemplo, o mutirão de roçagem e derrubada de árvores para a instalação das torres de energia elétrica⁴⁹. Somente os homens foram recrutados para esse mutirão, que aconteceu durante o período do verão amazônico, estação do ano apropriada para o manejo e produção da mandioca e seus derivados. Por conta desse mutirão, no Rio Mucutá, que ocasionou a ausência da maioria dos homens nas atividades agrícolas, D. Maria e as demais mulheres farinheiras de sua família, assim como das demais famílias agricultoras na localidade, desempenharam as tarefas na roça de mandioca e principalmente na casa de farinha, inclusive as tarefas supostamente realizadas somente pelos homens, como a agricultura de coivara.

Não se deve esquecer que as mulheres farinheiras da Família Sá são detentoras dos domínios dos saberes e fazeres na arte de fazer farinha e que a estratégia e as táticas adotadas pela referida família fizeram com que todas elas apreendessem, desde a infância até a fase adulta, todos os processos e mecanismos de usos e apropriações com a mandioca, fazendo com que a ausência dos homens, mesmo que de maneira sazonal, não interrompesse o ciclo natural do manejo e cultivo da mandioca.

Os relatos de Maria José, de codinome Maju, nora de D. Maria destacam, ainda mais, as relações de gênero atreladas às tarefas das mulheres e dos homens no que se refere à força física para algumas atividades com o manejo e produção da mandioca. Segundo Maju, a quantidade da raiz de mandioca trazida nos aturás, paneiros e/ou bombas carregados pelas mulheres e, em particular por ela, é a mesma carregada pelos homens, e a intensidade empregada no exercício dessa tarefa, também é a mesma para ambos. Situação que é diferente para D. Maria, mulher de 65 anos, que continua carregando nas costas o aturá cheio de

⁴⁹ Em 2021, no Rio Mucutá aconteceu um projeto de instalação do linhão de energia elétrica que não teve êxito. Em 2022 através do programa Mais Luz para a Amazônia, da Equatorial Pará Distribuidora Energia S.A houve a instalação de placas fotovoltaicas – placas solares, onde todas as casas e prédios públicos no Rio Mucutá – E.M.E.I.F. Pau D’arco e a UBS possuem energia solar, pois, na localidade até 2021 não havia energia elétrica.

mandioca, porém, em menor quantidade. Segundo Elizeu, filho de D. Maria, um aturá grande comporta entre 60kg e 70kg de mandioca *in natura*, e D. Maria afirma carregar, atualmente, a metade disso, ou seja, entre 30kg e 35kg de mandioca *in natura*, que é levada nas costas, da roça de mandioca até a casa de farinha.

Para Maju, as tarefas na roça de mandioca e na casa de farinha são as mesmas para ambos os sexos, porém, segundo ela, sem a presença das mulheres o trabalho na roça de mandioca, assim como na casa de farinha, não avança e não flui, devido à grande intensidade e demanda das tarefas em ambos os espaços. Segundo Elizeu, esposo de Maju, filho de D. Maria e neto de D. Francisca Sá, a matriarca da Família Sá, a presença das mulheres na roça de mandioca e na casa de farinha é de extrema relevância, pois “O trabalho mesmo dividi com o homem. A mesma importância!” (Relato de Elizeu, 17/01/2019).

1.4 A lenda da mandioca: o protagonismo feminino

A relação do protagonismo feminino das mulheres farinheiras da Família Sá com a lenda da mandioca⁵⁰ corrobora a relevância das mulheres sobre o domínio com os saberes e fazeres na arte de fazer farinha, apesar de a origem da lenda possuir uma narrativa oral trágica. A história é contada por meio da oralidade pelos povos originários, e diz que uma mulher indígena morreu, a mãe de Mani, e foi sepultada juntamente com a filha, que foi colocada entre as coxas da mãe, o que, supostamente, explica o formato da mandioca, que possui raízes espessas e formas variadas. A outra parte da lenda fala sobre os saberes e fazeres no manejo e produção com a mandioca, enfatizando o protagonismo das mulheres indígenas com as maneiras de fazer na arte de fazer farinha, e ressaltando que os espaços, e as tarefas, na roça de mandioca e casa de farinha são para/de mulheres.

⁵⁰ Ver: BRAIT, Beth. A Palavra mandioca do verbal ao verbo-visual / The Word Manioc from Verbal to Verbal Visual Language. **BAKHTINIANA**, São Paulo, v. 1, n. 1, p.142-160, 2009; CRUZ, Roberto Borges da. **Farinha de “pau e de “guerra”: os usos da farinha de mandioca no extremo Norte (1722-1759)**/Orientadora: Leila Mourão, 2011. Dissertação (Mestrado no Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia) Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Pará, Belém, 2011; OLIVEIRA, Lana Regina Cordeiro de. **Saberes e processos educativos na comercialização da farinha de mandioca na Feira do Agricultor de Mãe do Rio - Pará**. Orientadora: Denise de Souza Simões Rodrigues. Dissertação (Mestrado em Educação) Programa de Pós-Graduação em Educação, Centro de Ciências Sociais e Educação da Universidade do Estado do Pará, 2012; APOLINÁRIO, Juciene Ricarte. Sabores, saberes e o “pão dos trópicos”: contatos interétnicos entre indígenas e colonizadores a partir da circulação e uso da mandioca. **Patrimônio e Memória**, Assis, SP, v. 15, n. 1, p. 28-46, jan./jun. 2019. Disponível em: <pem.assis.unesp.br>; BATISTA, Adeil dos Santos; NASCIMENTO, Dilce Pio. **A Narrativa Oral das Mulheres sobre a farinha na comunidade São Bonifácio do Rio Marau-AM**. Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação, Universidade Estadual do Amazonas. Agosto 2019. Disponível em: <http://repositorioinstitucional.uea.edu.br/handle/riuea/3222>. Acesso em 20 de mar. de 2023.

Segundo Batista e Nascimento (2019), a farinha de mandioca é muito mais do que um simples alimento que não pode faltar nas refeições das famílias indígenas, também é um recurso econômico que contribui na subsistência de suas famílias. Para o povo Sateré Mawé, ela diz respeito à sua relação com as práticas míticas relacionadas com o sagrado e com o transcendente no que se refere à tradição oral sobre a origem da mandioca, essa percepção e representação se expressa através de uma variação sobre a história de sua origem.

Assim também o é para as mulheres farinheiras da Família Sá, do Rio Mucutá, no município de Curralinho/PA, no Arquipélago de Marajó, para quem a mandioca, na forma de um dos seus derivados, a farinha de mandioca, é além de um simples alimento que não pode faltar à mesa, também é um recurso sociocultural, econômico e ambiental, que contribui na subsistência da referida família e das demais famílias agricultoras do Rio Mucutá.

Segundo Cruz (2011), há outra variante sobre a lenda, oriunda do povo Tenetehara, originário do Maranhão, que acredita que o trabalho com o cultivo da mandioca é função das mulheres e justifica isso através da seguinte explicação mítica

Os homens afiam o machado e mandem que derrube a mata sozinho. Varas de mandioca eram amarradas num feixe que por si mesmo se dirigia para a roça. Os Tenetehara fabricavam cestos de carregar que mandavam às roças para colher e trazer a mandioca para a aldeia. Era proibido às mulheres ver essas operações. Como isso lhe despertasse irrefreável curiosidade, várias mulheres combinaram esconder-se um dia na mata para assistir à passagem dos cestos de carregar. Quando os cestos passaram junto onde elas se escondiam, a mandioca derramou-se pelo chão. Tupã lhes apareceu muito zangado e disse-lhes que doravante as mulheres teriam que carregar a mandioca, deitar as raízes n'água, preparar a massa e torrã-la para fazer a farinha. Foi assim que as mulheres aprenderam e foram obrigadas, desde então, a fabricar farinha para suas famílias (Cruz, 2011, p. 87).

A narrativa do povo Tenetehara sobre a origem da mandioca e a divisão sexual do trabalho transformou as mulheres em protagonistas com as práticas culturais com as maneiras de fazer com a mandioca e se assemelha à narrativa oral das mulheres farinheiras da Família Sá sobre os papéis sociais das mulheres e dos homens na roça de mandioca e na casa de farinha, enfatizando que mesmo havendo uma suposta divisão social no trabalho em ambos os espaços, as mulheres farinheiras, por serem protagonistas e detentoras dos domínios dos saberes e fazeres na arte de fazer farinha permanecem nos respectivos espaços.

A partir da citação, pode-se perceber que a origem da mandioca está relacionada ao ambiente natural. Nesse aspecto, propõe-se o diálogo com a História Ambiental por intermédio dos autores Worster (1991) e Pádua e Carvalho (2020), que versam sobre as

afetações existentes entre os seres humanos e o próprio ambiente natural nessa relação de interdependência, e quais seriam os resultados.

Na relação sobre a lenda da mandioca, quanto ao protagonismo feminino e ambiente natural, tem-se como referência a obra de Lana Regina de Oliveira “Saberes e processos educativos na comercialização da farinha de mandioca na Feira do Agricultor de Mãe do Rio – Pará”⁵¹. A autora se propôs a analisar a educação em um espaço não escolar, como as feiras públicas, evidenciando os saberes e os fazeres das mulheres e homens farinheiros. Ela analisou a origem da mandioca (lenda da mandioca) que compõe a vida cotidiana do povo amazônico, “marajoara” (grifos do autor), destacando o protagonismo feminino e a relação da origem da raiz com o meio natural, evidenciando a interdependência proposta pela História Ambiental entre a “[...] vida vegetal, animal e humana” Oliveira (2012, p.37).

Ainda de acordo com Oliveira, o imaginário amazônico e “marajoara” a partir de outra explicitação para a origem da mandioca, estaria na pesquisa de Beth Brait (2009) “A Palavra mandioca do verbal ao verbo-visual / The Word Manioc from Verbal to Verbal Visual Language”⁵², na qual a autora discute a definição e leitura do verbo-visual, situando-as no conceito de palavra. E, assim, escolheu a mandioca para tratar sobre a passagem do oral para o escrito, em texto de Couto de Magalhães (1876); a forma francesa verbo-visual, em texto publicado na França, em 1923, em um livro contemporâneo de receitas de cozinha (2005, 2006). No entanto, para esta pesquisa de dissertação, destaca-se a narrativa sobre a origem da mandioca e o protagonismo feminino, da passagem da oralidade para a escrita realizada por Couto de Magalhães (1837-1898) que, no século XIX, ouviu o relato não de um(a) indígena, mas de uma mulher branca, senhora respeitosa de cerca de 70 anos de idade, que residia em Belém e conhecia a lenda. Segundo Magalhães, essa senhora seria mãe de um certo coronel Miranda “Ex-tesoureiro da fazenda do Pará”. Couto de Magalhães integrou essa narrativa à sua obra “O Selvagem”, do século XIX, que é um tratado sobre o idioma, os usos, os costumes, mitos dos povos originários e sobre seus saberes e seus fazeres, escrito a pedido de D. Pedro II para figurar na Exposição de Filadélfia (USA), em 1876.

Segundo Oliveira, para Brait, a palavra mandioca “circula na esfera cotidiana designando, [...] órgão sexual, aipi, aipim, macaxeira, mandioca, mandioca brava, mandioca

⁵¹ OLIVEIRA, Lana Regina Cordeiro de. **Saberes e processos educativos na comercialização da farinha de mandioca na Feira do Agricultor de Mãe do Rio - Pará**. Orientadora: Denise de Souza Simões Rodrigues. Dissertação (Mestrado em Educação) Programa de Pós-Graduação em Educação, Centro de Ciências Sociais e Educação da Universidade do Estado do Pará, 2012.

⁵² BRAIT, Beth. A Palavra mandioca do verbal ao verbo-visual / The Word Manioc from Verbal to Verbal Visual Language. **BAKHTINIANA**, São Paulo, v. 1, n. 1, p.142-160, 2009.

mansa, maniva, maniviera, pão de pobre e uaipi”. Desta forma, essa raiz é difundida através da memória coletiva por conta de sua construção mítica, de sua identidade como povo indígena, do protagonismo da mulher e da relação homem e natureza, ou seja, entre os seres humanos e o ambiente natural enquanto planta e alimento. A mandioca é, segundo Brait “a mãe da comida brasileira” (Brait, 2009, p. 148-158).

A partir das citações sobre as narrativas da lenda da mandioca se pode inferir que a origem da mandioca, cultivo, produção, comercialização e ambiente caracterizam-se como sendo atividades para/de mulheres o que, portanto, legitima o protagonismo e o empoderamento que as mulheres possuem nos espaços roça de mandioca e casa de farinha, pois detêm o saber e o saber fazer sobre o cultivo da mandioca e seus derivados.

Ademais, por meio também dessas narrativas e a relação ambiental, sabe-se que os usos e apropriações da mandioca e de seus derivados surgiram da necessidade do aproveitamento da planta, a qual produzia uma espécie de raiz, que poderia ser comestível e consumida pelos povos originários.

Para melhor visualização e compreensão sobre a narrativa da origem da raiz da mandioca, segue em anexo uma ilustração sobre a lenda da mandioca, publicada em Paris, em 1923. Em sua legenda “Em Légendes, croyances et talismans des indiens de l’Amazone” são reunidas lendas indígenas brasileiras adaptadas para o francês por P. L. Duchartre e ilustradas pelo artista pernambucano Vicente do Rego Monteiro (1899/1970). A ilustração possui o título, com a palavra Mani-oca, em seguida, tem um desenho em estilo marajoara e finalizando o conjunto com mais um desenho no mesmo estilo sobre a lenda da mandioca. Segue em anexo também a livre tradução da lenda da mandioca para a língua portuguesa.

1.5 Empoderamento da Mulher Farinheira

Não há como ter dúvidas sobre o empoderamento das mulheres farinheiras da Família Sá, do Rio Mucutá, no município de Curralinho/PA, no Arquipélago de Marajó, em relação às práticas ordinárias com o cultivo e a produção da farinha de mandioca, haja vista, que as histórias de vida dessas mulheres estão e são entrelaçadas com os saberes e os fazeres sobre a arte de fazer farinha transmitida pela oralidade, pelo menos, desde a família da mãe de D. Francisca Sá. Ela transmitiu os seus conhecimentos e práticas para seus 9 filhos e seu marido, Raimundo Sá.

No Dicionário Aurélio (2025) há as seguintes definições sobre empoderamento: “Passar a ter domínio sobre a sua própria vida; ser capaz de tomar decisões sobre o que lhe diz respeito; empoderamento das mulheres e/ou ação ou efeito de empoderar, de obter poder”. Segundo Azevedo e Serpa (2022), na página da ONU MULHERES (2025), há outra definição, ainda mais singular, sobre empoderamento: “Dar ou adquirir poder ou mais poder. O empoderamento significa uma ampliação da liberdade de escolher e agir, ou seja, o aumento da autoridade e do poder dos indivíduos sobre os recursos e decisões que afetam suas próprias vidas [...]”. Portanto, empoderar-se, tal como implementado pela ONU MULHERES, tem um sentido muito específico, que é estabelecer a igualdade de gênero nas relações de trabalho e empreendimento.

Segundo Marinho e Gonçalves (2016) e Azevedo e Serpa (2022), a partir da categorização sobre empoderamento, revela-se a concepção de poder, que está disponível e acessível tanto para mulheres quanto para homens. O empoderamento reflete tanto o conceito individual, no qual os indivíduos percebem suas potencialidades, quanto o empoderamento feminino coletivo, no qual os sujeitos tornam-se protagonistas. É nessa perspectiva que se apresenta a Família Sá, uma família agricultora que trabalha na produção de farinha de mandioca, e em particular, as mulheres farinheiras da referida Família, que produzem farinha há pelo menos 100 anos e que se reconhecem e são reconhecidas como mulheres farinheiras, protagonistas e empoderadas das suas histórias de vida e também como mulheres empoderadas no que diz respeito aos saberes e fazeres com as maneiras de fazer na arte de farinha nos espaços roça de mandioca e casa de farinha.

Nesse sentido, considerando-se as explicações de Gonçalves e Marinho (2016), o empoderamento das mulheres não se caracteriza e não se dá por fórmulas prontas, diretas e infalíveis. Não se trata de um processo linear nem uniforme, ao contrário, é cheio de interstícios, e cada grupo social é singular, assim como não se dá de maneira igual para os diferentes grupos de mulheres. Aliás, a valorização das singularidades dessas mulheres é o que as aproxima e as distancia e, assim abre possibilidades reais na promoção de mudanças pessoais e sociais⁵³.

⁵³ Sobre os conceitos e fundamentos de empoderamento Ver: MARINHO, Paloma Abelin S.; GONÇALVES, Hebe S. Práticas de empoderamento feminino na América Latina. **Revista de Estudios Sociales**, n.56, p. 80-90, 2016. Disponível em: <https://journals.openedition.org/revestudsoc/9863>. Acesso em: 15 de fev.de 2025; AZEVEDO, Miri Ana B.; SERPA, Nara C. Poder e o empoderamento feminino. **Open Science Research IX**. Editora Científica Digital. v.9, 2022. Disponível em: www.editoracientifica.com.br. Acesso em: 15 de fev.de 2025 e ONU MULHERES. Os princípios do empoderamento das mulheres, 2016. Disponível em: http://www.onumulheres.org.br/wpcontent/uploads/2016/04/cartilha_WEPs_2016.pdf. Acesso em: 15 de fev. de 2025.

Considerando-se essas definições de empoderamento, cada uma das mulheres farinheiras da Família Sá está atrelada às histórias de vida singulares e, conseqüentemente, às práticas culturais com a mandioca, na História do Tempo Presente, no lugar chamado Rio Mucutá. E, desta maneira, cada uma dessas mulheres tem seu jeito próprio de se ver como uma mulher empoderada naquilo que faz. A primeira é D. Francisca Sá, a matriarca da família, aos 90 anos, que é enfática em dizer que gosta do que faz e se sente feliz, apesar das limitações físicas da idade avançada e dos problemas de saúde. Ela diz: “[...] porque eu gosto mesmo! Se pudesse, se ainda desse conta, eu ainda ia pra roça pra capinar! Porque eu gosto mesmo! (*risos*)” (Relato de D. Francisca Sá, 2022).

Para D. Maria, filha primogênita de D. Francisca Sá, ver-se como uma mulher empoderada naquilo que faz, estar com 65 anos e ainda no cotidiano com o manejo e produção com a mandioca é motivo de muito orgulho. Aliás, assim como sua mãe, ela gosta de estar na roça de mandioca e na casa de farinha, pois o sustento de sua família provém da mandioca. Neste dia, ela se encontrava em sua casa de farinha, torrando a farinha e, no momento da pergunta, soltou o rodo e abriu os braços como se quisesse abraçar o tacho de torração, fazendo referência a sua própria farinha produzida, produto que garantiu a sobrevivência da sua família por longos anos, e finalizou dizendo: “Eu gosto mesmo de fazer farinha. Gosto de trabalhar na roça e gosto de trabalhar com a farinha (Relato de D. Maria, 2019).

D. Ene, a filha caçula de D. Francisca Sá, fazendo referência ao seu empoderamento como mulher farinheira, não titubeou ao dizer

A gente gosta de comer a farinha que a gente faz, bem feitinha [...] Eu não gosto de comer qualquer farinha, eu acho que é essa a importância de não querer parar de fazer farinha, porque eu gosto de comer a farinha bem feitinha, farinha especial que a gente chama né! E não comer qualquer farinha, azeda, essas coisas não! Aí, eu acho que por isso que a gente tá fazendo farinha sempre! (D. Ene, 2022)⁵⁴.

Sobre o conceito de empoderamento e compreensão das mulheres farinheiras, fica evidente também sobre a estratégia e as táticas estabelecidas nas práticas culturais dos sujeitos ordinários, neste caso, das mulheres farinheiras da Família Sá, cujas estratégias e táticas ficam bem definidas no discurso de D. Ene, quando ela diz que prefere produzir sua própria farinha a comer farinha azeda feita por terceiros.

⁵⁴ Entrevista com D. Alcilene Sá (D. Ene) em 08/07/2022, no Rio Mucutá, no município de Curralinho/PA, no Arquipélago de Marajó.

E, para finalizar, os filhos caçulas de D. Francisca, referendam o empoderamento da mãe, ao dizerem “[...] apesar da idade dela, ela ajuda a raspar a mandioca, coar uma massa, ainda ajuda” (Relato de Edson, 2022) e “Ela cuida da casa de farinha. Ela cuida, é a vida dela” (Relato de D. Ene, 2022), o que evidencia o seu protagonismo enquanto mulher farinheira.

2 NARRATIVAS SOBRE O RIO MUCUTÁ: HISTÓRIAS PARECIDAS, MAS DISTINTAS

A bordo da embarcação “Comandante Sá”⁵⁵, de propriedade da Família Sá, navegar-se-á pelas águas barrentas ou águas brancas do Rio Mucutá, como referenda Mark Harris⁵⁶, e se conhecerá as histórias sobre o Rio Mucutá, assim como a história de vida das mulheres farinheiras da referida família, uma família produtora de farinha de mandioca, do Rio Mucutá, no município de Curralinho/PA, no Arquipélago de Marajó, na História do Tempo Presente. Todas as mulheres farinheiras, assim como os homens farinheiros dessa família são nascidos e criados no mesmo lugar e de certa forma, como se perceberá nas páginas a seguir, possuem histórias parecidas, em que as alegrias, as tristezas, os sofrimentos parecem ser semelhantes, porém, não o são. São histórias únicas, e cada qual possui sua singularidade.

2.1 A História do lugar

A obra “Para Fazer História Ambiental”, de Donald Worster (1991, p. 200) aborda os estudos da história ambiental no que se refere ao aprofundamento “[...] de como os seres humanos foram, através dos tempos afetados pelo seu ambiente natural e, inversamente, como eles afetaram esse ambiente [...]” e, nesse sentido, é relevante para a análise sobre as narrativas orais das mulheres farinheiras, de outros agentes sociais e das fontes documentais (Termo de Autorização de Uso Sustentável (TAUS) e do cadastro dos sindicalizados) e suas relações sociais, culturais, econômicas e ambientais em relação ao lugar chamado Rio Mucutá.

Pode-se chegar ao Rio Mucutá utilizando o transporte particular de duas embarcações que realizam viagens diretas para a localidade: a primeira é o Comandante Arthur, de propriedade do casal D. Lucia e Seu Arileno (D. Lucia também é filha de D. Francisca Sá e Seu Arileno é genro da matriarca), e a segunda é o Príncipe da Paz III, de propriedade do casal Nilma e Zeca, ambas realizam viagens três vezes por semana para a cidade (Curralinho). Ambos os casais são moradores do rio.

⁵⁵ Segundo as lembranças de D. Francisca Sá e suas filhas, D. Maria e D. Ene e também seu filho Edson, a embarcação “Comandante Sá” foi adquirida provavelmente no início dos anos 2000.

⁵⁶ Segundo o autor, a Amazônia tem três variedades de rio, cada qual com seu tipo específico de planícies inundáveis, dependendo da química da água. A primeira, e maior, é rica em sedimentos ou barrenta (chamada de águas brancas, apesar da sua cor café com leite). Ver: HARRIS, Mark. **Rebelião na Amazônia**: Cabanagem, Raça e Cultura Popular no Norte do Brasil, 1798-1840. Campinas-SP: Editora da Unicamp, 2018.

A viagem da cidade de Curralinho para o Rio Mucutá dura mais ou menos 4 horas. O horário de saída das embarcações acontece por volta do meio-dia (raras vezes tem algum atraso), e o horário de chegada é variável, pois está diretamente relacionado com o estado do meio natural, ou seja, aos horários das marés (enchente e vazante), maresias, temporais, ventanias, e também ao embarque e desembarque de passageiros e/ou mercadorias ao longo da viagem, e de eventuais problemas mecânicos nas embarcações. Não acontecendo nenhum tipo de imprevisto, chega-se ao destino por volta das 16 horas.

O Rio Mucutá possui uma “divisão imaginária” organizada pelos seus moradores que o subdividem em: “a boca do Mucutá” – para os moradores que residem na embocadura do Rio Piriá com o Rio Mucutá, onde se concentra uma quantidade significativa de moradias, casas de farinha, campos de futebol, serrarias; e o “Centro e/ou Centrão”, onde há duas bifurcações, do lado esquerdo, o Umarizal e do lado direito, o Papudo – outro espaço dentro do rio onde se tem outra concentração de moradores, casas de farinha, campos de futebol, serrarias e também onde acontecem as caças aos animais selvagens, como o veado.

O Rio Piriá é o principal e único rio que dá acesso ao Rio Mucutá. Por meio das narrativas orais das agentes históricas desta pesquisa, e com o auxílio de outros moradores antigos da localidade, foi feita uma catalogação das famílias e/ou parentes que provavelmente foram os primeiros moradores da localidade. Dessa forma, obteve-se os seguintes dados sobre as famílias: Sá, Costa, Moraes, Vasconcelos, Dantas, Franco e Santos, que seriam as famílias que trabalhavam/trabalham e/ou possuíam/possuem roças de mandioca e/ou casas de farinha, das famílias que trabalhavam/trabalham com a extração de madeira e as famílias que possuíam/possuem as oficinas de serraria, além das famílias que sobrevivem da extração do açaí. Sobre esse levantamento demográfico, constatou-se que no Rio Mucutá existem muitas famílias e/ou parentes que se deslocaram de outras localidades do município de Curralinho, a saber, Comunidade de Santo Antônio, no Alto Rio Piriá, onde nasceu Raimundo Nonato Moraes dos Santos, genro da matriarca da Família Sá, casado com D. Maria, filha primogênita de D. Francisca Sá; do Rio Canaticu, onde nasceu Jaime Rodrigues de Oliveira, pai de D. Francisca Sá e também Raimundo Moraes de Sá, esposo da matriarca da referida família. Há moradores oriundos de outros municípios do Arquipélago de Marajó, como Breves e de Limoeiro do Ajurú, além de outros estados do Pará, dentre eles, Amapá, como José Pereira da Silva, que nasceu em Gurupá/PA, mas foi criado no estado do Amapá, e de fora do Estado do Pará, como do Estado do Ceará.

O Rio Mucutá, onde os membros da Família Sá possuem suas residências, roças de mandioca e casas de farinha, é bastante extenso, em seu percurso encontram-se, além das casas dos moradores, casas de farinha ativas e inativas, campos de futebol, serrarias ativas e inativas, casas abandonadas, templos religiosos de segmento neopentecostal, a E.M.E.I.F. Pau D'arco, a UBS (Unidade Básica de Saúde), a Reserva Extrativista Currálinho Terra Grande-Pracuúba e uma embarcação em avançado estado de deterioração na beirada de uma serraria já desativada. É um rio bastante habitado, apesar de que em sua extensão há lugares onde quase não há moradores, mas estes habitam tanto à sua margem direita como à sua margem esquerda.

Sobre a memória⁵⁷ e o sistema do lugar⁵⁸ quanto às reminiscências das(os) agentes históricas e a representação do ambiente-lugar a partir dos relatos orais dos moradores sobre a história do lugar e suas singularidades, o diálogo com Niemeyer (1998) sobre o sistema do lugar é significativo para esta pesquisa, pois, aponta sobre a significação social e simbólica que indica quem e em que situações o sujeito está ali, pois a compreensão sobre a história do lugar, assim como a memória do lugar, está entrelaçada ao bem-estar e/ou mal estar do sujeito naquele espaço. O tempo de permanência das famílias agroextrativistas e em particular, da Família Sá, no Rio Mucutá, diz muito sobre o sentimento de pertencimento ao local, a sobrevivência, a sociabilidade, fortifica os laços afetivos dentro e fora dos núcleos familiares, ou seja, entre seus parentes e vizinhança (res)tabelecendo as identidades amazônicas e marajoaras.

Por esse motivo, para a compreensão sobre as narrativas orais das mulheres farinheiras da Família Sá e sua relação com o lugar conhecido como Rio Mucutá, é importante que sejam feitas algumas reflexões sobre a categoria memória, visto que os relatos orais dessas mulheres e de outros agentes sociais apontam para o exercício de revisitar experiências, acontecimentos e eventos, possibilitando aos leitores que sejam transportados para determinada temporalidade e espacialidade. Essa forma de reconstrução da memória oral não representa que num mesmo relato não possam aparecer passagens, personagens ou eventos que predominem mais do que outros. Afinal, as reminiscências do passado são ativadas pelo/no presente, pelas novas experiências acumuladas, pelas novas memórias. Assim, a percepção do presente e as

⁵⁷ Ver: BOSI, Ecléa. **Memória e sociedade**: lembranças de velhos. 3.ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994; HALBWACHS, Maurice, 1877-1945. **A Memória Coletiva**. Tradução de Beatriz Sidou. São Paulo: Centauro, 2006; MONTENEGRO, Antônio Torres. **História, metodologia, memória**. 1 ed. 1ª reimpressão. São Paulo: Contexto, 2010.

⁵⁸ NIEMEYER, Ana Maria de; GODOI, Emília Pietrafesa de. **Além dos territórios**: para um diálogo entre a etnologia indígena, os estudos rurais e os estudos urbanos. Campinas, SP: Mercado de Letras, 1998.

lembranças do passado estão marcadas pelas histórias cotidianas, que são sempre individuais e coletivas.

Dessa maneira, é relevante saber sobre as memórias das agentes históricas desta pesquisa e de outros moradores do Rio Mucutá relacionadas às sociabilidades como, por exemplo, os eventos religiosos dos templos neopentecostais que realizam seus cultos religiosos e eventos pontuais como o “Abala Mucutá”, o “Encontro com Jovens e Adolescentes” e a “Escola Bíblica com as Crianças”, assim como os campeonatos de futebol realizados no Rio Mucutá. Os eventos religiosos e os campeonatos de futebol mobilizam não somente os moradores da localidade, mas também outras localidades em torno do Rio Mucutá. Além disso, as memórias das agentes históricas e de outros moradores relacionadas às primeiras famílias ou aos primeiros moradores da localidade, nesse contexto, é interessante ouvir as narrativas orais de D. Francisca Sá lembrando o seu cotidiano com a produção de farinha de mandioca, na convivência com seu pai e sua madrastra frequentando as casas de farinha de alguns moradores antigos que remetem a sua infância e a sua adolescência. Segundo ela, um desses moradores é Antônio Costa, que morava sozinho dentro de um igarapé chamado Angelim, trabalhava fazendo roça, possuía sua casa de farinha, seu tacho de torrefação era de cobre e já era um senhor idoso. O pai de D. Francisca arrendava a casa de farinha desse vizinho, pois, à época, ele e sua esposa ainda não tinham construído sua própria casa de farinha.

Outro morador antigo, segundo a matriarca da Família Sá, seria Anatércio Moraes, que não era casado, morava com as filhas no igarapé chamado Umarizal, trabalhava na extração de madeira e gostava de beber umas cachaças.

D. Maria, filha primogênita de D. Francisca Sá, fala sobre seu avô Jaime, que era carinhosamente chamado pela família de Jami e/ou Jamico, considerado pela própria família e por muitos moradores, sendo um dos moradores antigos do Rio Mucutá. D. Maria se lembra que ele trabalhava com roça, cortava madeira com machado e vendia a madeira em tora para um senhor chamado Duca Ferreira. Segundo ela, “[...] Ele pegava pau no rio e vendia. [...] ele já não trabalhava assim muito. Ele trabalhava pouco já” (Relato de D. Maria, 2019). Ela se lembra da esposa dele, sua avó de criação D. Lulu, pois, sua avó biológica morreu muito jovem, e de um neto de criação chamado Domingos, de codinome Toti, considerado pela Família Sá como irmão de criação de D. Francisca Sá.

Assim como sua mãe, D. Maria tem lembranças do cotidiano das farinhadas, na companhia de seus pais, na casa de farinha de Antônio Costa e de outro morador antigo,

conhecido como Simpliciano Santos. Segundo D. Maria, ele possuía no seu terreno uma casa de farinha, que era arrendada por seus pais, antes da construção da casa de farinha da Família Sá. Além da edificação da casa de farinha, ele possuía em seu terreno um casarão, onde se realizavam festas de santo, ou como ela se refere “festas mundanas”, que aconteciam de ano em ano e que ela, em sua juventude, gostava de passear e frequentar na companhia de algumas vizinhas e amigas, como Eunice, Vanda e Maria do Chanio, mesmo que a contra gosto dos seus pais, que também chegaram a frequentar as festas

Desse tempo eu não me lembro bem, eu era zinha, que eles faziam essas festas praí, não me lembro bem.

Alguma vez, mas quem gostava mais era eu. Eles andavam, [...], não era toda vez. Só eu mesmo que gostava. Nem meus irmãos não gostavam assim, não andavam assim em festa. Mais era só eu mesmo de primeira (D. Maria, 2022).⁵⁹

Em relação às lembranças de infância de D. Ene, filha caçula de D. Francisca Sá, sobre outros moradores antigos do Rio Mucutá, ela se lembra de três deles, em particular, Marcelo Santos, filho de Simpliciano Santos, avô do seu esposo; Ingrácio, irmão de criação do seu avô, e Chico Dantas. Segundo D. Ene, esses três moradores sempre eram convidados pelos seus pais para o trabalho na roça que no dia do cultivo da mandioca, chegavam bem cedo, de madrugada “[...] O Seu Ingrácio com seu Chico Dantas [...] eram bem idosos já, trabalhavam em roça até, porque a gente se admirava até. Eram daqueles bem idoso, mas eram os primeiro que chegavam nesse tempo. (*risos*)” (Relato de D. Ene, 2021).

Em suas memórias, Raimundo Nonato, de codinome Cuxiu, genro de D. Francisca Sá, diz que depois de muitas andanças por outros municípios no Arquipélago de Marajó, retornou, na década de 1980, à comunidade Santo Antônio, no Alto Rio Piriá, época em que foi morar com seu pai, que tinha um pedaço de terra naquele rio.

Quando arguido sobre a Família Sá ser uma das famílias antigas naquele território, ele não considera difícil essa possibilidade, visto que a família por parte de mãe de D. Francisca Sá é natural do Rio Mucutá. Quanto a sua chegada naquela localidade, Cuxiu diz que teve seu primeiro contato com um integrante peculiar da família, Jaime Rodrigues de Oliveira, o pai de D. Francisca Sá

Eu me lembro do Jaime assim [...] O Jaime era um velhinho, acho que ele tinha quase 100 anos, bem velhinho mesmo [...] Ele era do

⁵⁹ Entrevista com D. Maria, em 11/11/2022, no Rio Mucutá, no município de Curralinho/PA, no Arquipélago de Marajó.

Canaticu [...] Eu conheci o Jaime quando eu vim pra cá já. Eu conheci ele aqui e já era bem velhinho, bem velhinho mesmo. (Cuxiu, 2019)⁶⁰.

Cuxiu ainda relembra outra particularidade do Rio Mucutá, na década de 80, do século XX, referindo-se às poucas moradias construídas na localidade

Na época que cheguei pra cá tinha muito pouca casa, não chegava a dez casas aqui dentro. Se chegasse a dez era muito. Era bem pouco, bem pouco, a comunicação com os pessoal. As pessoas moravam muito longe um do outro. Mas era capaz que tivesse umas dez casas já. Depois evoluiu, tem muita casa agora (Cuxiu, 2022)⁶¹.

As falas acima evidenciam que, durante as últimas décadas do século passado, nas lembranças de Cuxiu sobre o Rio Mucutá, havia poucos moradores no lugar. Ele mensura também que devido à ausência de mais moradores, a distância entre as poucas moradias dificultava a comunicação entre as pessoas, porém, atualmente, o Rio Mucutá é bastante habitado, pois “tem muita casa agora”.

Cuxiu narrou outra história interessante sobre a Família Bordallo e uma empresa madeireira chamada MAPISA que, segundo ele, influenciou significativamente o fluxo migratório do município de Curralinho, na Vila do Piriá, e no Rio Mucutá, nas décadas de 1950 e 1960

Primeiro foi o Recreio que era dos Bordallo né! Recreio do Piriá. [...] Os Bordallo vendeu para uma tal de MAPISA [...]era uma firma americana. Uma empresa muito poderosa, muito forte, madeireira boa, tinha três, quatro navios esperando pra embarcar madeira, pegava muitas pessoas, pegava muita madeira, muitas embarcações puxando madeira.

O Bordallo era o dono desse mato todo aqui. Ele era todo do Piriá, uma parte do Piriá, uma parte do Mucutá, de todo o Mucutá, parte do Mutuacá. Isso tudo era dele! Ele dizia que tudo era dele! Nesse tempo o pessoal tomava a terra dos outros né! Tudo era do Bordallo. Aqui tinha que ser o que ele quisesse (Cuxiu, 2022)⁶².

Nos fragmentos de fala acima, ao se referir à Família Bordallo, Cuxiu está relembrando de Manoel Bordallo, que ficou conhecido no município de Curralinho, assim como nas adjacências, como o “velho Bordallo”. Cuxiu fez menção às terras da referida

⁶⁰ Entrevista com Raimundo Nonato (Cuxiu) em 15/01/2019, no Rio Mucutá, no município de Curralinho/PA, no Arquipélago de Marajó.

⁶¹ Entrevista com Raimundo Nonato (Cuxiu) em 02/04/2022, no Rio Mucutá, no município de Curralinho/PA, no Arquipélago de Marajó.

⁶² Entrevista com Raimundo Nonato (Cuxiu) em 02/04/2022, no Rio Mucutá, no município de Curralinho/PA, no Arquipélago de Marajó.

família, erguendo os braços para cima e realizando movimentos circulares para dar a sua dimensão e, logo em seguida, enumerou nos dedos as localidades de propriedade dessa família, dentre as quais estava o Rio Mucutá.

Cuxiu chegou a trabalhar temporariamente na MAPISA e lembra-se dos benefícios que a referida empresa dispensava aos trabalhadores

Eu trabalhei poucos dias, uma semana, ajeitando umas tabuas lá, mas foi só! Mas a firma era muito boa, tinha avião. Se a pessoa adoecia lá para o centro do Piriá, o avião ia buscar lá, levava pra Belém, pra Curralinho, pra Breves, pra onde fosse preciso o avião levava. Depois que ela faliu muitos foram embora pra cidade, muitos foram para os igarapés para os interior [...] Acho que não ficou nada da MAPISA não existe nada, só lembrança! (Cuxiu, 2022).⁶³

Segundo Cuxiu, por volta dos anos 2000, a empresa abriu falência e teve início o declínio do desenvolvimento socioeconômico na Vila do Piriá e áreas adjacentes

[...]MAPISA abriu falência [...] ficou por conta de todos. Aquele que queria fazer casa no lugar fazia e se apossava daquele terreno. Era uma época que ficou nacional aqui. Aí, cada um que queria se apossar de um lugar, escolhia o lugar melhor, fazia a casa que já era dele e pronto! E hoje, foi tirado os documento. Todos tem documento como sendo seu! (Cuxiu, 2019) ⁶⁴.

Apesar dos fragmentos acima não fazerem nenhuma menção à Família Sá ou alguém da família que tenha prestado serviço ou sido contratado pela MAPISA, são significativos os relatos de Cuxiu sobre a influência política da Família Bordallo na região do Vale Amazônico, em particular, no município de Curralinho, e mais especificamente na Vila do Piriá e localidades próximas, como o Rio Mucutá. A fundação dessa grande empresa madeireira norte-americana conhecida como MAPISA (Madeireira Piriá S.A), instalada na Vila do Piriá, ocasionou grande fluxo migratório de mão de obra para a região, oriunda de outras localidades do município de Curralinho, como o próprio Raimundo Nonato (Cuxiu), que morava numa localidade próximo à Vila do Piriá, e por volta dos 14 de anos de idade prestou serviço para a empresa durante uma semana. O mesmo aconteceu com José Pereira da Silva, que nasceu em Gurupá/PA, mas foi criado no estado do Amapá. Ele foi recrutado e levado de avião pelos norte-americanos para trabalhar na MAPISA.

⁶³ Entrevista com Raimundo Nonato (Cuxiu) em 02/04/2022, no Rio Mucutá, no município de Curralinho/PA, no Arquipélago de Marajó.

⁶⁴ Entrevista com Raimundo Nonato (Cuxiu) em 15/01/2019, no Rio Mucutá, no município de Curralinho/PA, no Arquipélago de Marajó.

Um fato interessante narrado por Cuxiu sobre suas lembranças do período em que a MAPISA entrou em falência, foi o novo deslocamento na Região do Vale Amazônico, em particular, no município de Curralinho, daqueles trabalhadores para seus locais de origem, pois muitos moravam na Vila do Piriá, onde a empresa madeireira construiu alojamento para que eles pudessem morar. Assim, muitos trabalhadores decidiram morar na Vila do Piriá, outros decidiram ir embora para outras cidades ou até mesmo para suas cidades natal, outros decidiram se aventurar pelos igarapés e interiores no próprio município de Curralinho.

Assim como os relatos de D. Francisca Sá e Raimundo Nonato sobre as memórias do lugar chamado Rio Mucutá há também as memórias de José Pereira da Silva, de codinome Macapá. Seu Macapá chegou ao Rio Mucutá por volta da segunda metade do século XX, provavelmente nos anos 1960, ele foi contratado em Macapá pelos norte-americanos, que estavam recrutando mão de obra para trabalhar na empresa de extração de madeira na Vila do Piriá, em Curralinho/PA

Esse negócio desse pessoal que tá aqui no Mucutá, quando eu cheguei pra cá, você não via uma embarcação aqui, nem motorizada, nem a vela, nem coisa nenhuma, só era o remo, casco. A gente andava hora pra chegar numa casa. Era arriscado não ter 20 casas aqui dentro, era muito soturno. (Seu Macapá, 2021)⁶⁵.

Assim como nas lembranças de Raimundo Nonato sobre o lugar chamado Rio Mucutá referentes à quantidade de moradores, à comunicação e à mobilidade, as lembranças de Seu Macapá não diferem muito das do primeiro, visto que, nas falas acima, destaca-se a questão da precariedade do transporte e da mobilidade dentro do rio, evidenciada nas memórias de Seu Macapá, quando desembarcou no referido rio, durante a década de 1960, afirmando sobre a escassez do transporte local e que havia poucas moradias. Depois de sua chegada à localidade, Seu Macapá casou e constituiu família, e logo após sua demissão da MAPISA (Madeireira Piriá S.A), mudou-se com sua esposa e filhos para outro município no Arquipélago de Marajó, desta vez, para o município de Breves, onde passou uma temporada e, algum tempo depois, retornou ao Rio Mucutá. Nesse retorno, Seu Macapá observou algumas mudanças na localidade

[...] Aí, nesses anos que nós passamos pra Breves que quando eu voltei o negócio tava diferente [...] Só que eu achei uma diferença muito grande, como eu tenho falado pra certos amigos que me

⁶⁵ Entrevista com José Pereira da Silva (Seu Macapá) em 22/09/2021, no Rio Mucutá, no município de Curralinho/PA, no Arquipélago de Marajó.

perguntam, que fazem muito tempo que não vem aqui pro Mucutá. Ah! se o senhor for no Mucutá agora, o senhor vai ver a diferença. Eu moro lá e tem vez que eu sou surpreendido, olha um dia desses, eu acho que devia tá com 1 ano e pouco que eu não ia lá pra cima eu fui, eu vi casa que eu pensava que não existia e tem! Casa do seu Celio, que ele é crente aí na Cristã, uma casa bonita. Tem uma outra casa acima dele, casarão mesmo, coisa beleza. Eu sou veterano aqui e nem casa que presto eu não tenho, nossa casa é muito velha, não tem dado muito certo, os filhos querem ir embora daqui, mas eu não quero! Não quero e não vou porque eu gosto de botar malhadeira, eu gosto de pescar, eu gosto de tá naquilo que eu gosto de tá! [...] [Referindo-se ao Centro e/ou Centrão.] (Seu Macapá, 2022)⁶⁶.

Apesar dos relatos de Seu Macapá não fazerem nenhuma referência direta à Família Sá, em sua narrativa evidencia-se a representação social e simbólica do ambiente-lugar onde as mulheres farinheiras da Família Sá escolheram viver, assim como Seu Macapá.

São significativas as narrativas dele, pois apontam para mudanças relevantes no sistema do lugar, como o aumento de moradores na localidade, assim como a construção de novas moradias, onde, anteriormente à sua chegada, na metade do século passado, não existiam, inclusive se destacando nas lembranças dele, algumas residências que chamaram sua atenção, devido ao fato de serem casas grandes e bonitas, como a casa de um morador chamado Célio. Mesmo podendo ir morar na cidade de Currálinho, Seu Macapá não se sente pertencendo àquele lugar, pois “Não quero e não vou porque [...] eu gosto de tá naquilo que eu gosto de tá! Lá em Currálinho eu tô suando todo tempo! Se vocês fizerem uma casa com ar condicionado ainda é arriscado d’eu não vim! Ainda é arriscando d’eu não vim! [...]” (Relato de Seu Macapá, 2022).

Nessa relação simbólica em que o sujeito está ali naquele lugar, constrói-se uma memória do lugar, o que se torna uma relação amalgamada entre o sujeito e o lugar. Nesse sentido é emblemática a relevância das memórias do lugar para a filha caçula da matriarca da Família Sá

É um lugar que eu gosto muito porque assim, a gente vive tranquilo, conhece todas as pessoas. Por mais que seja às vezes difícil tem certo tempo do ano como no inverno que é mais difícil que é a situação financeira, uma porque meus parentes estão todos aqui, meus irmãos, minha mãe. A igreja no qual eu sou crente, sou religiosa, tenho a minha denominação. Eu gosto muito daqui. Devido isso. Não tenho planos de sair daqui. Não sei se algum dia. Eu amo meu lugar. (D.Ene, 2021)⁶⁷.

⁶⁶ Entrevista com José Pereira da Silva (Seu Macapá) em 22/09/2021, no Rio Mucutá, no município de Currálinho/PA, no Arquipélago de Marajó.

⁶⁷ Entrevista com José Pereira da Silva (Seu Macapá) em 22/09/2021, no Rio Mucutá, no município de Currálinho/PA, no Arquipélago de Marajó.

No fragmento de fala acima, o significado social e simbólico em relação à memória do lugar para D. Ene é de que o Rio Mucutá é um lugar tranquilo, afetuoso, aconchegante, onde ela se sente segura, protegida por estar próxima de sua família e dos seus familiares. Além disso, no Rio Mucutá, D. Ene tem a sua vida religiosa, pois, dentro do território de sua família, especificamente no terreno de sua mãe, tem o templo da Igreja Cristã Evangélica. Segundo os próprios membros da referida família, o pai de D. Francisca Sá, Jaime Rodrigues de Oliveira, na primeira metade do século XX, foi o primeiro morador na localidade a receber em sua casa a primeira célula da Igreja Cristã Evangélica.

Para além das memórias felizes no Rio Mucutá, D. Ene tem memórias subterrâneas, ou como disse seu irmão Moca, “memórias de sofrimento”. Ela relembra que tem os momentos difíceis, preocupantes, como o período do inverno amazônico, de dezembro a maio, com chuvas mais intensas, que prejudicam o solo para o início da plantação da mandioca, deixando-o mais alagadiço, prejudicando no cultivo da mandioca e, conseqüentemente, na produção da farinha de mandioca, o que ocasiona para sua família e para as demais famílias agricultoras que trabalham com a mandioca, um período com dificuldades financeiras.

Ainda sobre memórias subterrâneas relacionadas ao lugar, D. Ene lembrou de uma tragédia acontecida no Rio Mucutá diretamente relacionada à Família Sá, diz respeito ao seu avô Jaime, pai de sua mãe, que teve uma morte trágica

O meu avô ele morreu afogado. Ele bebia, ele gostava muito de beber. Nesse dia ele saiu, ele morava ele e um neto dele, de criação. Ele saiu pra levar um peixe pra uma senhora tratar pra ele e ele tava meio bêbado. Ele caiu n'água e a gente não vimo, só um barqueiro que ia passando e viu, mas pensou que ele tivesse nadando lá fora, e não voltou pra socorrer, mas como um idoso ia tá nadando lá fora?! Mas quando! E quando a gente soube ele já tinha afundado, né! (D. Ene, 2022) ⁶⁸.

O Rio Mucutá é de suma importância para todos aqueles que navegam em suas embarcações pelas águas barrentas ou águas brancas daquele rio, sejam os moradores, visitantes, compradores/atravessadores de açaí, de madeira, palmito, os regatões. E, em especial, para a Família Sá, pois, através das águas do Rio Mucutá, foi/ é possível realizar o escoamento da produção da farinha de mandioca, seja através do aluguel de embarcações para o escoamento da produção da farinha, seja como passageiros levando seu produto final para

⁶⁸ Entrevista com D. Alcilene Sá (D. Ene), em 09/03/2021, no Rio Mucutá, no município de Curralinho/PA, no Arquipélago de Marajó.

comercializar, seja comercializando com os compradores/atravessadores e/ou pela própria embarcação da família.

Ao longo da trajetória de vida da Família Sá, eles tiveram a oportunidade de adquirir duas embarcações. Segundo D. Ene e Moca, a aquisição da primeira embarcação dos seus pais, foi um desejo de seu Raimundo Sá, que tinha vontade de adquirir um motor para pôr em um barco para melhorar o transporte da produção de farinha da família, deixar de alugar barcos de outrem, deixar de ser dependente do escasso transporte local e ter mais mobilidade pelo território. Segundo Moca, o filho caçula da matriarca da Família Sá, não seria uma embarcação ou um barco e, sim, um pequeno casco, construído pelo seu pai, que tirou madeira e o fez.

À época, existia um senhor chamado Ademar que era proprietário de um motor 78 e estava querendo vendê-lo, pois estava querendo ir morar em Breves e ofereceu a seu Raimundo Sá que aceitou a oferta de venda. Segundo D. Ene e Moca, o pai deles reuniu toda a família para comunicar sobre a compra do motor 78 e a forma de pagamento, sendo que o acordo firmado entre ambos foi que o valor do motor 78 seria pago com a produção de 100 fardos de farinha de mandioca, o que equivaleria ao valor de venda do motor. Diferente da forma que foi adquirido o motor 78, a embarcação “Comandante Sá” foi adquirida com as aposentadorias do casal Sá, segundo seus filhos, por volta dos anos 2000.

Percorrendo ainda em meio às memórias de infância de D. Ene, ela lembra que tinha mais ou menos 9, 10 anos e já estava no trabalho na roça de mandioca e na casa de farinha, quando teve início a chamada grande farinhada, para quitar a dívida do motor 78

[...] Nesse tempo o nosso ganho era só de farinha mesmo. Então a gente fez uma roça, tinha roça madura [...] Então nós saímos pra fazer né! Toda semana a gente fazia uma farinhada grande, às vezes a gente convidava pessoas, às vezes só era a nossa família mesmo, mas a gente pagamo com 100 fardos de farinha. Isso eu lembro! (D. Ene, 2022)⁶⁹.

D. Ene relembra que essa grande farinhada exigiu muito dela, que ainda era uma menina de 9, 10 anos de idade, mas assumiu junto com sua família essa grande responsabilidade

Com certeza! Foi muito, porque assim como eu tava falando, nas farinhada grande tinha que acordar cedo pra ir pra roça, quando era de madrugada o papai acordava a gente 3 horas pra gente começar a rapa

⁶⁹ Entrevista com D. Alcilene Sá (D.Ene) em 16/09/2022, no Rio Mucutá, no município de Curralinho/PA, no Arquipélago de Marajó.

a mandioca. A tarde, não é como agora que a gente tem que bater o açaí. Nessa época a gente tinha que amassar o açaí, parava umas, duas saía pro serviço da casa, o resto ficava até 5, 6:30, até 7 horas pra terminar a farinha. Então é muito desgastante! (D. Ene, 2022)⁷⁰.

Moca, o caçula da Família Sá, também tem muitas lembranças da grande farinhada, que juntava muita gente, pois havia muito trabalho e, sobretudo o horário que eles costumavam iniciar os trabalhos

Muito trabalho, muito trabalho mesmo! A gente se levantava, na época a gente levantava 3 horas da madrugada pra começar a torrar a farinha. Pra roça que ia cedo mesmo, amanhecia o dia na roça pra arrancar a mandioca, negócio de 30 paneirada de mandioca, era muita gente na época. Papai convidada e pagava a diária do pessoal! [...] Foi 4 semanas seguida (Edson, 2022)⁷¹.

As memórias de D. Ene e de Moca retratadas nas falas acima evidenciam a estratégia e as táticas planejadas para a compra do bem adquirido pela Família Sá. Para além das maneiras de fazer com as práticas culturais na arte de fazer farinha, a referida família já possuía uma “roça madura”, ou seja, pronta para ser colhida, e a mão de obra especializada, pois, apesar da pouca idade, a filha caçula de D. Francisca Sá já detinha o conhecimento e o domínio das práticas culturais com o cultivo e a produção da mandioca, apreendidas com seus pais, assim como todos os seus irmãos. D. Ene narra com detalhes o cotidiano do trabalho na roça de mandioca e na casa de farinha e os momentos dos intervalos no trabalho, para que algumas das filhas do casal Sá pudessem retornar para a casa da família e realizar os afazeres domésticos. Além disso, ainda havia a tarefa de, literalmente, amassar o açaí. Em seus relatos orais, D. Ene expôs as particularidades do cotidiano de uma família agricultora no Arquipélago de Marajó que detêm os saberes e fazeres com o cultivo da mandioca.

Nas lembranças de D. Francisca Sá e de seus filhos, a embarcação “Comandante Sá” foi um desejo de Seu Raimundo Sá, que tinha interesse em adquirir uma embarcação maior e, que antes do seu falecimento, em 2015, colocou-a à venda. Quando arguida se a embarcação servia para a comercialização das sacas de farinha de mandioca, D. Francisca Sá afirmou que o veículo era utilizado para o deslocamento dela e de seu esposo até a cidade (Currealinho), quando iam receber suas aposentadorias. Entretanto, os filhos caçulas relembram que a

⁷⁰ Entrevista com D. Alcilene Sá (D.Ene) em 16/09/2022, no Rio Mucutá, no município de Currealinho/PA, no Arquipélago de Marajó.

⁷¹ Entrevista com Edson Sá (Moca) em 10/11/2022, no Rio Mucutá, no município de Currealinho/PA, no Arquipélago de Marajó.

embarcação também servia para o transporte das sacas de farinha de mandioca que eram comercializadas fora do Rio Mucutá.

Nas lembranças de D. Francisca Sá, antes da aquisição da referida embarcação, a comercialização da farinha de mandioca acontecia de três maneiras: 1) os compradores/atravessadores compravam o produto final (sacas de farinha de mandioca) na própria casa de farinha da Família Sá; 2) a Família alugava uma embarcação exclusiva para fazer o transporte do produto final e 3) D. Francisca Sá e Seu Raimundo Sá tinham que comprar passagem nas raras viagens nos barcos de linha que existiam no Rio Mucutá ou na Vila do Piriá e, portanto seguiam viagem como passageiros transportando as sacas de farinha de mandioca. As cidades de Curralinho e Breves eram os dois municípios onde D. Francisca Sá e seu esposo comercializavam a farinha de mandioca

Tinha vez que chegava pra vim comprar, quando não a gente ia vender pra Breves, pra Curralinho [...] Eu sei que a gente ia de passagem. Quando não, a gente alugava um barquinho pra levar. Antes de nós ter o nosso [Referindo-se aos compradores/atravessadores] (D. Francisca Sá, 2022)⁷².

Além das fontes orais, há as fontes documentais, como o Termo de Autorização de Uso Sustentável (TAUS) e os cadastros dos sindicalizados no Sindicato dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais do Município de Curralinho, que contribuíram para compreender a relação homem e natureza e, conseqüentemente, a história do lugar e as sociabilidades no Rio Mucutá. A primeira fonte documental refere-se ao registro imobiliário patrimonial (RIP) cedido pela Superintendência do Patrimônio da União no Estado do Pará (SPU), que compõe o Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão da Secretaria do Patrimônio da União através do “PROJETO NOSSA VÁRZEA”. O objetivo desse projeto era ordenar o uso das áreas da União alagáveis, situadas na orla fluvial e marítima da Amazônia. Esse é um documento de regularização fundiária das áreas da União mediante o reconhecimento da posse das terras para fins de moradia e do uso tradicional dos recursos naturais pelas famílias ribeirinhas. Ele considera a imensa potencialidade dos recursos naturais da Região Amazônica no que tange à relevância econômica, cultural, ambiental daquela região e a valorização das comunidades ribeirinhas tradicionais que utilizam aquelas terras de maneira racional, com o desenvolvimento de atividades agroextrativistas de maneira sustentável.

⁷² Entrevista com D. Francisca Sá em 16/09/2022, no Rio Mucutá, no município de Curralinho/PA, no Arquipélago de Marajó.

A autorização de Uso Sustentável não confere aos autorizados/beneficiários direito possessório ou dominial sobre a área em questão, que continua sendo de propriedade da União, e é concedida por liberalidade, uma vez foi reconhecido o uso tradicional sustentável que efetiva a função socioambiental dos bens da União. Nesse sentido, o autorizado/beneficiário em hipótese alguma poderá transferir ou vender a outrem, pois o Termo de Autorização de Uso Sustentável é de uso exclusivo do beneficiário e de sua família, sob pena de imediato cancelamento. O TAUS pode ser cancelado se for dado outro uso à área, pelo autorizado/beneficiário ou outrem, diverso da moradia ou das atividades agroextrativistas para fins de subsistência de renda das famílias ribeirinhas ou socioculturais.

Nesse documento constam as seguintes informações: quem são os beneficiários, sua profissão, estado civil, nome da área cedida, tempo de apropriação da terra e duas imagens (a imagem da área via *Google Maps* e da construção da casa com seus proprietários à frente dela). No Rio Mucutá, o TAUS foi cedido no ano de 2015.

A entrega do TAUS pela Superintendência da União no Estado do Pará para as famílias do Rio Mucutá possibilitou a inserção dessas famílias em linhas de crédito nos Bancos Públicos, por exemplo, o Banco da Amazônia e o Banco do Brasil, proporcionando linhas de crédito para a abertura de novos empreendimentos, como a piscicultura e a manutenção das roças de mandioca e dos açaizais.

Na segunda fonte documental, que é o cadastro dos sindicalizados, além dos dados pessoais informados, tem um espaço destinado aos apelidos dos proprietários das terras, quem são seus circunvizinhos, tempo de permanência no território, as culturas temporárias (plantação de bananas, plantação de maniva), as culturas permanentes (plantação de açaí) e as criações de aves (galinhas e patos) e suínos, por exemplo. A partir desses documentos, pôde-se analisar as práticas culturais da Família Sá, assim como compreender as relações sociais, econômicas e ambientais dos moradores do Rio Mucutá, levando em consideração o tempo de permanência na localidade. Assim, por meio desses documentos, observou-se a questão da mobilidade e da quantidade de pessoas que poderiam residir em determinado período naquele lugar.

Nas entrevistas realizadas com a matriarca Francisca Sá, suas filhas e seu filho, todos deixaram claro que o mais significativo para eles é ter em mãos o documento de cessão da posse da terra que contribuiu para que tivessem o comprovante de residência de onde moram.

Portanto, as entrevistas das(os) agentes históricas, assim como as análises das fontes documentais citadas acima, demonstram as relações social, cultural, econômica e ambiental

no que se refere à relevância das(os) sujeitas(os) naquele lugar, pois fazem parte da história de vida daquelas pessoas. As relações construídas, enraizadas naquele lugar, constituem a identidade desses sujeitos. Eles pertencem a um determinado lugar – ao Rio Mucutá, e este pertence a eles, no sentido de que a história de vida das mulheres farinheiras da Família Sá pertence àquele lugar e somente àquele lugar.

2.2. Narrativas das mulheres farinheiras

2.2.1 Narrativas de D. Francisca Sá

Figura 9 – D. Francisca Sá, na cozinha de sua casa.



Fonte: Elaborado pelo autor, 2019.

Francisca Nogueira de Oliveira, nascida e criada no Rio Mucutá, nasceu no dia 18 de março de 1935, filha única do casal Maria Nogueira da Silva e Jaime Rodrigues de Oliveira. Sua mãe foi nascida e criada no mesmo rio, mas seu pai não era natural do Rio Mucutá, nasceu no Rio Canaticu (pertencente ao município de Curralinho). Segundo as histórias contadas a ela por seu pai, sua mãe veio a falecer de uma hemorragia, proveniente do parto de um irmão seu, porém os seus filhos desconhecem essa história, que ela reafirma lembrar-se.

O fato de D. Francisca Sá ser filha única é uma surpresa, pois se percebe que nestas comunidades ribeirinhas a tendência das famílias, especificamente as mais antigas, é que a maioria dos casais, principalmente os mais idosos, têm muitos filhos, como é o caso de D. Tereza, outra moradora do Rio Mucutá, que teve 17 filhos. Entretanto, ela torna a ser tendência, pois teve 9 filhos. E conversando com sua filha caçula, D. Ene, esta sente falta de não ter conhecimento e contato de parentes de sua mãe. Como ela diz: “A mamãe é só nesse mundo. Não têm parentes. Difícil a gente saber de um parente dela” (Relatos de D. Ene, 2021).

D. Francisca Nogueira Sá está com 90 anos, mulher farinheira, mulher ribeirinha, dona de casa, lavradora, e, apesar de ter frequentado a escola nos primeiros anos, não teve como prosseguir nos estudos e, portanto, não foi alfabetizada. É viúva, mãe de 9 filhos, todos vivos, nascidos e criados no Rio Mucutá e que vieram ao mundo pelas mãos de parteiras. Assim como a maioria das famílias agricultoras que trabalhavam/trabalham com o cultivo da mandioca e com a produção e comercialização da farinha de mandioca, a sua casa de farinha é ao lado da sua residência, na beirada do Rio Mucutá. A atividade com a agricultura, ou seja, o manejo com a mandioca e seus derivados faz parte da história de vida da família de D. Francisca Sá, possivelmente desde seus avós. Ela tem na memória a lembrança de sua avó Dadá trabalhando na roça de mandioca e na casa de farinha. E a continuidade com o cultivo e produção da mandioca se manteve com seus pais Maria Nogueira e Jaime Rodrigues, e após o segundo casamento do seu pai, manteve-se com ele e com sua madrasta e se mantém até os dias atuais. Portanto, roça de mandioca e casa de farinha são dois espaços que compunham e compõem a história de vida da Família Sá e são também lugares de permanências, (con)vivências e tensões entre os membros da família há pelo menos mais de cem anos.

Como mencionado, a mãe de D. Francisca Sá veio a falecer e, após esse acontecimento trágico e depois de algum tempo, seu pai conheceu a senhora Leonor, de codinome Lulu, que se tornou sua segunda esposa, mas como diz D. Francisca Sá: “Se ajuntou, né![...]Se juntou, se amigou né!” (Relatos de D. Francisca Sá, 2022). O novo casal

não teve filhos biológicos, somente filhos de criação, pois D. Leonor já tinha filhos de outro casamento, que se tornaram irmãos de criação da matriarca da Família Sá, segundo ela.

Sobre sua infância, assim como as brincadeiras, os brinquedos que possivelmente possuía à época, e suas primeiras memórias frequentando os espaços roça de mandioca e casa de farinha, D. Francisca Sá, divide essa fase de sua vida em dois momentos: o primeiro consiste na fase em que se divertia e brincava com suas primas, Ângela, Domingas e Mimi, a primeira mora no município de Breves, outro município do Arquipélago de Marajó, e as duas últimas já faleceram. Segundo D. Francisca Sá, as brincadeiras com as primas eram sempre as mesmas, brincavam de casinha de boneca, brincadeiras de roda, cantigas de roda, pega-pega, esconde-esconde e seus brinquedos eram confeccionados por elas mesmas, como bonecas de pano, bonecas de vassouras de açaí e/ou palha de buço. Além desses momentos lúdicos com as primas, seja na roça de mandioca, nas casas de farinha, ou nas brincadeiras no rio, D. Francisca Sá relembra que, possivelmente, desde os 7 anos, teve as primeiras vivências no cotidiano com “as maneiras de fazer” com as práticas ordinárias, a saber: estratégias e táticas com o manejo com a mandioca e a produção da farinha de mandioca na companhia de seu pai e de sua madrasta.

O segundo momento dessa fase de sua vida são as memórias traumatizantes e/ou subterrâneas⁷³ da convivência conflituosa que tinha com sua madrasta, pois teve uma infância controlada e vigiada por D. Leonor. Para ela, sua madrasta lembra a clássica madrasta má dos contos de fada. Ela relembra: “Brincar, brincava, mas bem pouco né! Eu tinha a minha madrasta e ela não era muito boa comigo (*risos*) [...] Ela era muito ruim! Madrasta já sabe, não tem madrasta boa né! (*risos*) (...) Algumas, né! (*risos*)” (Relatos de D. Francisca Sá, 2022). D. Leonor a maltratava com agressões físicas, inclusive na frente do seu pai, que segundo ela, não tomava nenhuma atitude mais enérgica contra a madrasta. Ela lembra que na frente do seu pai o “ralho” não era tão forte, mas na ausência dele, era mais violento, lembra-se, inclusive, que chegou a apanhar de galho de goiabeira. Outra lembrança muito peculiar sobre a madrasta Lulu é que ela comprava as melhores peças de tecido para ela e as piores para a enteada, pois, segundo D. Francisca Sá, sua madrasta dizia “que não tinha precisão de roupa nova” (Relatos de D. Francisca Sá, 2022).

Apesar dessas memórias desagradáveis da convivência com sua madrasta, D. Francisca Sá lembrou que D. Lulu tinha uma horta, cultivava pés de cacau, gostava de cuidar

⁷³ Ver: POLLAK, Michael. Memória, Esquecimento, Silêncio. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol.2, n.3, p. 3-15, 1989.

de aves, como galinhas e patos, mas criava mais galinhas do que patos e não vendia sua criação, criava somente para o consumo da família.

Jaime Rodrigues de Oliveira, pai de D. Francisca Sá, trabalhava na roça e também extraía madeira. Segundo sua filha e seus netos, possivelmente, faleceu quase aos 100 anos de idade. Naquele tempo, na primeira metade do século XX, segundo ela, ele cortava madeira com machado e vendia madeira em tora, além de trabalhar na produção da farinha. Seu Jaime nunca teve sua própria casa de farinha, fazia suas farinhadas nas casas de farinha de alguns moradores do Rio Mucutá e uma morte trágica, morreu afogado no próprio Rio Mucutá.

De uma família com poucos recursos e humilde, D. Francisca Sá relembra do seu cotidiano com seu pai frequentando a roça de mandioca e as casas de farinha, que ele arrendava dos poucos vizinhos que possuíam casa de farinha para sua pequena produção, que segundo ela era destinada para as “despesas” da família. Em suas lembranças sobre a produção de farinha feita pelo seu pai, D. Francisca Sá diz que em raras ocasiões ele comercializava a pequena produção de farinha de mandioca. Além do cultivo da mandioca, seu pai também tinha como ofício a extração de madeira dentro do Rio Mucutá, que ele comercializava com os donos de serrarias na localidade e/ou fora do rio.

Dando continuidade as suas memórias de infância, D. Francisca Sá relembra que todo o conhecimento e domínio com a mandioca foram adquiridos através das maneiras de fazer as práticas ordinárias com o manejo e produção com a mandioca, apreendidos com seu pai, que na casa de farinha, ensinou-lhe a utilizar o utensílio para raspar a mandioca, a manusear o ralador artesanal para cevar a mandioca; utensílio que, muitas vezes, era feito de lata de querosene. Ela lembra ainda, que com o passar do tempo, o ralador artesanal foi substituído pela roda de madeira⁷⁴ e que ensinada pelo pai, chegou a manipular o maquinário, mesmo que não tenha sido com tanta frequência. Ao lembrar-se do utensílio tipiti⁷⁵, afirmou com veemência que ela e seu pai trabalharam intensamente com ele. E as práticas culturais com o

⁷⁴ Roda de no mínimo 2 m de raio que era movimentada por duas pessoas em cada lado, por meio de duas manivelas movimentadas por dois trabalhadores, que acionavam o rolo de madeira para cevar a mandioca fazendo-a girar. Este processo de moagem manual exigia uma enorme força física por parte dos trabalhadores envolvidos, pois era caracterizado por uma sequência de movimentos uniformes e contínuos, até que todas as raízes fossem trituradas.

⁷⁵ Tipiti é uma espécie de prensa ou espremedor de palha feito com fibra vegetal, trançado usado para escorrer e secar raízes, normalmente mandioca. Tem a forma cilíndrica utilizado para o escoamento do líquido venenoso da mandioca (ácido cianídrico). Embora seu tamanho varie bastante, os mais comuns têm um metro de comprimento e, ao serem distendidos, alcançam quase o dobro do comprimento normal. Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Tipiti>. Acesso em: 13 de ago. de 2023.

manejo e produção com a mandioca se mantiveram com a substituição da roda de madeira pela tarisca e/ou caititu⁷⁶.

D. Francisca Sá recorda do cotidiano das farinhadas nas casas de farinha de dois moradores antigos do Rio Mucutá e que, de madrugada, ela, seu pai e sua madrastra saiam de casco e/ou caminhando por terra, dependendo de onde se localizavam as casas de farinha, para iniciar as tarefas na casa de farinha, e que o espaço era iluminado com poronga⁷⁷ de breu ou lamparina⁷⁸, para que eles não ficassem totalmente no escuro durante a raspagem da mandioca, que se iniciava de madrugada e terminava no alvorecer do dia, visto que, àquela época, não existia luz elétrica no Rio Mucutá.

Segundo D. Francisca, há uma terceira fase de sua vida, que diz respeito a ter consciência das suas responsabilidades de mulher farinheira. Ela afirma que tais responsabilidades com o manejo com a mandioca e a produção com a farinha, ou como classifica Michel de Certeau (2011), “as maneiras de fazer” na arte de fazer farinha, foram apreendidas desde sua infância até a fase adulta, por meio dos ensinamentos de seu pai, que segundo ela, foi seu mestre nas práticas culturais com a mandioca. Ela diz que tais práticas ordinárias se mantiveram, mesmo após o casamento com Raimundo Moraes de Sá, pois a sobrevivência de sua família recém-construída dependia delas. Como ela diz: “Depois que casei, ia com meu marido (...). Com roça sempre, né! Sempre nosso trabalho foi esse!” (Relatos de D. Francisca Sá, 2022).

Raimundo Moraes de Sá, esposo da matriarca da Família Sá, não era natural do Rio Mucutá, mas do Rio Canaticu (pertencente ao Município de Curralinho). No Rio Canaticu, trabalhava na extração da borracha, era seringueiro. Ele conheceu o Rio Mucutá a convite de seu padrinho para trabalhar com ele “no riscar seringa” na localidade, e, assim que chegou ao ambiente-lugar, segundo D. Francisca Sá, em poucos dias eles foram apresentados e

⁷⁶ Instrumento provido de um rebolo, ou cilindro com pequenas serrilhas, utilizado na ralagem da mandioca, movido à gasolina. Ou como descreveu Raimundo Nonato (Cuxiu) quando arguido sobre o que era o caititu.

Entrevistador: O que é caititu?

Entrevistado: É o que ceva a mandioca. Ele é o caititu (*Ele faz com as mãos o movimento de moer a mandioca no caititu*).

Entrevistador: É o que?

Entrevistado: Uns chamam caititu, outros chamam tarisca, outros chamam bola, mas o nome certo é caititu. Quem come a mandioca é o caititu. Ele come a mandioca.

⁷⁷ Poronga é uma luminária, uma lamparina que os seringueiros usam na cabeça para percorrer as estradas da seringa na floresta amazônica. Feita, geralmente, a partir de latas de óleo, o seu combustível mais frequente é o querosene. Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Poronga>. Acesso em 13 de ago. de 2023.

⁷⁸ A lâmpada a óleo, também designada por candeia, lucerna, lamparina ou lâmpada de azeite,[1] é constituída de um recipiente com algum tipo de óleo combustível, sobre o qual flutua um pedaço de madeira ou cortiça, com um pavio encerado fixo. Seu uso se estende desde a pré-história até aos dias de hoje. Disponível em: https://pt.wikipedia.org/wiki/L%C3%A2mpada_a_%C3%B3leo. Acesso em 13 de ago. de 2023.

construíram um laço de afeto, o que os fez entender que tinham bastantes afinidades e, por isso, decidiram se casar. Com aproximadamente 23 anos de idade, D. Francisca casa-se com Raimundo Moraes de Sá, na Igreja Católica, em Breves, município do Arquipélago de Marajó. Entretanto, por conta da conversão do casal ao protestantismo, em meados dos anos 2010, eles oficializaram o casamento na Igreja Cristã Evangélica, no Rio Mucutá.

Raimundo Sá manteve seu ofício de seringueiro na região, porém com a decadência da extração da borracha⁷⁹ no Vale Amazônico, enveredou-se em um ramo novo de trabalho, no caso, a roça de mandioca e a produção de farinha de mandioca. Um dado muito relevante na narrativa sobre a história do esposo de D. Francisca Sá, contado por ela, diz respeito à transição de ofício de seu marido, que deixou de ser seringueiro e passou a ser agricultor. Segundo ela, foi ela mesma quem o ensinou sobre as práticas culturais do saber e o saber fazer com o cultivo da mandioca, produção e comercialização da farinha. Nos primeiros anos de casamento, D. Francisca Sá e Seu Raimundo Sá mantiveram o trabalho na roça de mandioca e na casa de farinha, e à medida que os filhos foram nascendo, crescendo e atingindo uma idade razoável para colaborar no trabalho, o casal já podia contar com a sua colaboração, como diz D. Francisca Sá: “Quando tinha já os filhos que ajudavam, eram os nossos filhos. Mas no início era só nós!” (Relatos de D. Francisca Sá, 2020).

O esposo de D. Francisca Sá também chegou a extrair madeira, mas somente em momentos excepcionais, quando havia necessidade de melhoramento das moradias da sua família e também para a construção da primeira embarcação da Família Sá.

No dia 23 de setembro de 2015, aos 80 anos, Francisca Sá ficou viúva. Seu esposo, Raimundo Sá, faleceu aos 78 anos de fibrose pulmonar, no Hospital Regional do Marajó, em Breves, no Arquipélago de Marajó, e foi sepultado em Currálinho, no cemitério São João Batista.

⁷⁹ Ver: WEINSTEIN, B. Experiência de pesquisa em uma região periférica: a Amazônia. **História, Ciências, Saúde**. Manginhos, Rio de Janeiro, vol. 9, n., p. 261-72, maio-ago. 2002.

2.2.2 Narrativas de D. Maria

Figura 10 – D. Maria raspando mandioca em sua casa de farinha



Fonte: Elaborado pelo autor em 2019.

Maria das Graças Nogueira Sá dos Santos, nasceu em 25 de fevereiro de 1960, filha primogênita do casal Francisca Nogueira Sá e Raimundo Moraes de Sá. Ela é conhecida no Rio Mucutá como D. Maria, entre seus irmãos é chamado de Mana e, assim como sua mãe e seus oito irmãos, é nascida e criada no Rio Mucutá.

Quando arguida sobre qual seria o seu ofício, D. Maria, antes de responder, ficou em silêncio e, logo em seguida, respondeu “Olha, trabalho na roça, fazer a farinha e na casa. Trabalho do dever de casa: lavar louça, varrer casa, lavar roupa, passar pano”. E quando arguida sobre o que seria o dever de casa na casa de farinha, ela respondeu: “Rapa mandioca,

cevar, coar a massa, mais é isso! Torrar é difícil. Aqui e acolá que eu pego o rodo, mas é só um instante (...)” (Relatos de D. Maria, 2022). Enquanto falava sobre suas tarefas de casa, D. Maria fazia gestos, como se estivesse contando os próprios dedos, gestos que repetiu quando enumerou os deveres com o cultivo e produção da mandioca.

Nas lembranças de sua infância nos espaços da roça de mandioca e casa de farinha, D. Maria relembra que possivelmente, por volta dos 8, 9 anos de idade, acompanhava sua mãe e seu pai em ambos os espaços. Ela tem na memória a imagem da roda de madeira, o que, para a menina Maria, era mais um brinquedo para suas brincadeiras de infância

Nesse tempo a gente não trabalhava, só brincava. Nesse tempo era puxado na roda [...] A gente já brincava, a gente já não trabalhava. Só mesmo pra brincar mesmo. Só lembro assim que era puxado na roda a mandioca pra cevar (D. Maria, 2022)⁸⁰.

Nestas suas lembranças de infância, lembrou ainda que nos primeiros anos do casamento dos seus pais, estes não possuíam a casa de farinha da família, Segundo D. Maria, ela juntamente com seus pais e alguns dos seus irmãos, entre estes, Professor Carlos, D. Maria do Socorro e Professor João faziam farinha na casa de farinha de dois moradores antigos do Rio Mucutá, Simpliciano Santos e Antônio Costa, e que o forno de torrar a farinha de mandioca deste último morador era feito de cobre.

A filha primogênita da matriarca da Família Sá, assim como sua mãe, lembra-se que nos primeiros anos do casamento de seus pais eles trabalhavam sozinhos, porém, quando a farinha era grande, tinham seus convidados, pois ainda não tinham seus filhos, e, portanto, sua mãe sempre estava presente nas tarefas na roça de mandioca e na casa de farinha. A partir do momento que os filhos foram nascendo e adquirindo idade para ajudar os pais no manejo com a mandioca e, conseqüentemente, na casa de farinha, segundo sua filha Maria, D. Francisca Sá foi diminuindo suas idas aos espaços, porém não deixou de desempenhar suas tarefas, ao contrário, permaneceu na agência da produção e comercialização da farinha de mandioca juntamente com seu esposo.

De família humilde, D. Maria teve uma infância marcada nos espaços da roça de mandioca e na casa de farinha e lembra-se das brincadeiras na companhia de alguns dos seus primeiros irmãos, Professor Carlos, D. Maria do Socorro e Professor João, e de algumas crianças que vinham com seus pais como convidados no mutirão organizado por D. Francisca

⁸⁰ Entrevista com D. Maria das Graças Sá (D. Maria) em 11/11/2022, no Rio Mucutá, no município de Curralinho/PA, no Arquipélago de Marajó.

Sá e Seu Raimundo Sá. Ela se lembra de Lucio e Marcelo, filhos de Simpliciano Santos, que brincavam com ela e seus irmãos, inclusive, uma dessas brincadeiras acontecia na roda de madeira, um dos maquinários da casa de farinha utilizado para cevar a mandioca.

Em relação ao seu cotidiano e de seus irmãos acompanhando seus pais no cultivo com a mandioca, D. Maria se lembra com riquezas de detalhes quão pesado era para ela e seus irmãos menores o trabalho na roça de mandioca

[...] quando era pra nós tudo ir nós levava comida, nós ia cedinho, ele (*referindo-se ao pai*) todo tempo ele gostou de trabalhar cedo, de noite ele já saia pro trabalho dele.[...] Sei que o negócio de roça ele gostava. Ele saia de madrugada, se fosse pra arrancar mandioca, ele saia de madrugada 5 horas da manhã [...], 6 horas tava limpando a roça. Quando era 9 horas, 10 horas conforme o tanto de mandioca que fosse arrancar, ele já vinha de volta. Ele gostava de sair bem cedinho. (D. Maria, 2022)⁸¹.

No fragmento de fala acima, D. Maria inicia sua narrativa de como era o cotidiano de sua família num dia de trabalho na roça de mandioca. Ela deixa evidente, que uma das táticas organizadas pelo seu pai era de que todos acordassem bem cedo, muitas vezes de madrugada, e que seu pai tinha o hábito de acordar cedo e organizar a alimentação necessária para aquela manhã de trabalho. Essa estratégia era para evitar o máximo possível o contato com a irradiação solar e levar a comida para o local para otimizar o tempo de trabalho nos intervalos para comer, descansar, brincar dos filhos pequenos e, conseqüentemente, dar início, o mais breve possível, ao trabalho na roça de mandioca. Entretanto, o término das tarefas na roça de mandioca dependia da quantidade de mandioca que teria que ser arrancada, por isso, em algumas vezes, eles todos retornavam por volta das 9 horas, 10 horas da manhã.

Assim como sua mãe, D. Maria também se casou por volta de seus 23 anos, com Raimundo Nonato Moraes dos Santos, de 71 anos, que era mecânico formado pelo curso de mecânica geral, lavrador, homem farinheiro e seringueiro como o seu pai. Raimundo Nonato era natural da comunidade Santo Antônio, no Alto Piriá, no município de Curralinho. Segundo ele, por volta da década de 80, com aproximadamente 28 anos de idade, foi morar com seu pai no Rio Mucutá, onde é conhecido pelo codinome Cuxiu. D. Maria e Cuxiu foram casados por mais de 30 anos e viveram no Rio Mucutá ao longo desses anos. Cuxiu faleceu recentemente, no ano de 2024.

⁸¹ Entrevista com D. Maria das Graças Sá (D. Maria) em 11/11/2022, no Rio Mucutá, no município de Curralinho/PA, no Arquipélago de Marajó.

2.2.3 Narrativas de D. Ene

Figura 11 – D. Ene raspando mandioca na casa de farinha de sua mãe



Fonte: Elaborado pelo autor em 2023.

Alcilene Nogueira Sá Pereira é conhecida no Rio Mucutá como D. Ene, a filha caçula da matriarca da Família Sá. Nasceu no dia 02 de janeiro de 1979, é mulher farinheira, mulher ribeirinha, lavradora, casada e dona de casa.

Em suas memórias de infância, D. Ene lembra que, provavelmente, por volta dos 8, 9 anos de idade já estava acompanhando os seus pais e seus irmãos na roça de mandioca e na casa de farinha

[...] De 8 a 9 anos. A gente todos!! Nós éramos muito! Nós somos 9 irmãos! A nossa vida era fazer farinha. A gente acordava cinco horas, a gente ia pra roça com o papai e a mamãe, a gente arrancava a mandioca, já passava o dia todo. Só a tarde já 5, 6 horas parava, vinha

pra casa. De madrugada também, o papai já levantava pra gente ir 4 horas da madrugada. Não tinha energia nesse tempo era só a lamparina mesmo. Cada qual tinha uma pra raspar a mandioca. É legal. Era legal, mas era pesado também. Trabalhava muito mesmo! (D. Ene, 2022)⁸².

No serviço da planta, da roça ele levava todos os pequenos, a gente ia. [...] Eu acho que é assim, desde quando a gente começou que dava conta de trabalhar a gente já ia pra roça. Eu lembro que o papai levava a gente desde pequeno já pra roça. A gente ia plantar milho. A gente não ia pra certos tipos de serviço pesado, mas quando chegava a maniva, plantar o milho, a melancia que ele plantava muito. Ele gostava de plantar, a gente ia com eles logo quando era pra arrancar a mandioca, [...] (D. Ene, 2021)⁸³.

Nos fragmentos acima, D. Ene narra com uma preciosidade de detalhes o “cotidiano”, tema discutido por Michel de Certeau, que ganha centralidade nesta pesquisa. Segundo Certeau (2011), é no cotidiano do sujeito ordinário que as práticas ordinárias acontecem. Assim como os conceitos das práticas cotidianas, como estratégia e táticas planejadas pelos pais de D. Ene no que se refere à iniciação dela e de seus irmãos nas práticas culturais nos espaços roça de mandioca e casa de farinha, ou como conceituou Certeau (2011) “as maneiras de fazer” na arte de fazer farinha. Quanto ao cotidiano da Família Sá na organização de um dia de trabalho na roça de mandioca, percebe-se algumas singularidades nas lembranças de D. Ene, quando todos os seus 8 irmãos, solteiros e casados, estavam junto com ela e com seus pais no trabalho na roça de mandioca e na casa de farinha. Ela relembrou o cotidiano da sua família à época da plantação na roça de mandioca, da colheita das raízes, quando seus pais levavam todos os filhos para a roça para plantar a maniva, milho ou melancia. Segundo D. Ene, havia um período certo para que a ida aos espaços roça de mandioca e casa de farinha fosse iniciada, era a partir do momento que seus pais entendessem que os filhos já tinham atingido uma idade que lhes possibilitasse colaborar com as tarefas nos locais.

Outra lembrança singular sobre o cotidiano na plantação na roça de mandioca e na casa de farinha diz respeito à demanda de trabalho. D. Ene diz que, algumas vezes, quando a demanda era muito grande, ela e seus irmãos mais trabalhavam do que brincavam e quando o inverso acontecia, para ela era mais divertido, sobretudo quando os pais tinham os convidados nos mutirões e eles levavam seus filhos.

⁸² Entrevista com D. Alcilene Sá (D. Ene) em 01/04/2022, no Rio Mucutá, no município de Curralinho/PA, no Arquipélago de Marajó.

⁸³ Entrevista com D. Alcilene Sá (D. Ene) em 09/03/2021, no Rio Mucutá, no município de Curralinho/PA, no Arquipélago de Marajó.

D. Ene tem na memória as brincadeiras de infância na plantação da roça de mandioca e na casa de farinha junto com seus irmãos. Ela lembra da sua casinha de boneca construída no quintal da casa de seus pais. A casa de boneca era feita de varas de madeira e coberta com folhas de bananeira, ou folhas de sororoca, idênticas às folhas de bananeira, segundo ela, sua casinha de boneca era completa, pois tinha do açúcar ao café, e até amassar açaí fazia parte da brincadeira, assim como preparar o fogareiro para assar peixe, se a mãe liberasse.

Segundo D. Ene, suas irmãs mais velhas, D. Maria, D. Maria do Socorro e D. Lucia, não chegaram a brincar com ela, pois, já estavam casadas e com seus respectivos filhos. Entretanto, ela lembra de brincar com sua irmã Nilzete “[...] Eu cheguei a brincar bem pouco com a Nilzete” (Relato de D. Ene, 2021), sua irmã um pouco mais velha do que ela. Quanto aos seus irmãos, Raimundo Nonato, mais conhecido como Doco, Carlos e João, estes já casados e com suas respectivas famílias, não brincavam mais com ela, quando D. Ene se refere aos seus irmãos homens, tem em suas lembranças as brincadeiras com seu irmão caçula Moca e seus amigos de infância, que quando apareciam para querer brincar com ela e sua irmã Nilzete na casinha de boneca, elas os expulsavam, pois iam para bagunçar a brincadeira.

Outra lembrança singular para D. Ene são os seus brinquedos de criança, ela tem viva em sua memória a imagem das bonecas confeccionadas com espiga de milho, que eram feitas escondidas do seu pai, e algumas bonecas industrializadas de suas irmãs mais velhas, que sua mãe guardara ao longo do tempo. Essas bonecas industrializadas, suas irmãs ganhavam nas casas de família onde trabalhavam, na cidade de Curralinho, e quando retornavam para a casa de seus pais, no Rio Mucutá, as levavam e a mãe as guardava. Além das brincadeiras de esconde-esconde e pega-pega, D. Ene relembrou que, um dia, seu filho caçula, Kássio, de 9 anos, mexendo num cômodo, que era tipo um depósito em sua casa, onde guardava alguns objetos, achou um bonecão que ela brincava quando era criança, ela o pegou, lavou-o e o guardou novamente, porém, seu esposo, Dalcio, em um dia de queimar coisas, pegou o bonecão e o queimou.

A dinâmica de levantar-se de madrugada para ir à plantação da roça de mandioca e para a casa de farinha se manteve à época da juventude, D. Ene lembra-se que ela e suas irmãs não iam muito para a roça de mandioca, mas as idas para a casa de farinha eram frequentes, principalmente quando a farinhada era grande, necessitando da presença dos filhos de D. Francisca e de Seu Raimundo Sá

A gente acordava mais de madrugada quando era pra fazer a farinha né! Pra roça a gente tinha que acordar cedo pra ir pra roça pra plantar,

porque na parte da roçagem a gente não ia com o papai pra roçar, era só eles que iam, os menino homem. A gente já chegava pra plantar a roça. A gente tinha que acordar cedo, não tanto assim quando era a farinha, mas a gente acordava cedo pra não pegar muito sol, mas farinhadas grandes que a gente tinha que acordar bem cedo 4, 5 horas da madrugada.

Levantava, fazia o café e nessa época não tinha nem energia solar, a gente tinha uma lamparina ou um lampião que chamavam a gás, a gente acendia e botava lá né! Levava pra lá e todo mundo rapava a mandioca até 4 horas, quando tivesse clareando o dia a gente ia cuidar das outras coisas, mas de madrugada a gente só rapava pra amanhecer aquela quantia pra gente fazer a farinha. Aí amanhecia o dia, tirava uma das mulheres pra fazer o almoço e os serviços da casa. O resto ficava na casa de farinha até 6 horas da tarde (D. Ene, 2022) ⁸⁴.

Ressalta-se que as tarefas na roça de mandioca e na casa de farinha aconteciam em momentos pontuais na Família Sá, como no caso de alguma farinhada grande proveniente de uma encomenda que a família tinha aceitado ou em momentos que não havia aula.

E na memória da filha caçula, sua mãe sempre estava presente, o tempo todo com o seu pai nas tarefas da roça de mandioca coivarando, plantando e arrancando a raiz. Tudo isso eles faziam juntos. Outra peculiaridade está relacionada à divisão sexual do trabalho, que nas lembranças de D. Ene eram bem definidas, sendo que as tarefas dos “menino homem” seriam a capina e a agricultura de coivara (derruba e queima), e as das meninas/mulheres seria a plantação da maniva (mandioca), ou seja, todos levantavam cedo e iam para a roça e, chegando no espaço, as tarefas já estavam definidas, os meninos/homens roçavam e as meninas/mulheres plantavam. Contudo, quando terminava o serviço na roça de mandioca, e estivesse no período da colheita da raiz, todos participavam. Eles seguiam com os aturás carregados das raízes de mandioca em direção à casa de farinha para o início da raspagem, tarefa em que todos, mulheres e homens, tinham que participar, como lembra D. Ene “Levava pra lá e todo mundo rapava a mandioca até 4 horas”. Quando o dia estivesse amanhecendo, toda a mandioca já deveria estar raspada e, neste momento, D. Francisca Sá e seu esposo decidiam quem permanecia nas tarefas na casa de farinha e escolhiam as mulheres para retornar para a casa da família e iniciar os afazeres domésticos.

Antes de finalizar as narrativas das mulheres farinheiras da Família Sá é significativo apresentar as narrativas dos homens farinheiros da referida família, em particular, de Edson Nogueira Sá, filho caçula da matriarca da Família Sá, que corrobora para legitimar o protagonismo das mulheres com as maneiras de fazer na arte de fazer farinha.

⁸⁴ Entrevista com D. Alcilene Sá (D. Ene) em 08/07/2022, no Rio Mucutá, no município de Curralinho/PA, no Arquipélago de Marajó.

2.2.4 Narrativas de Moca

Figura 12 – Moca raspando mandioca na casa de farinha de sua mãe



Fonte: Elaborado pelo autor em 2023.

Edson Nogueira Sá, filho caçula de D. Francisca Sá, é conhecido no Rio Mucutá pelo apelido Moca⁸⁵, nasceu no dia 25 de setembro de 1975, e assim como sua mãe e seus 8 irmãos, é nascido e criado no Rio Mucutá. Homem farinheiro, homem ribeirinho, lavrador, agroextrativista e pescador, é casado, tem 48 anos de idade e possui o ensino fundamental incompleto.

⁸⁵ Entrevistador: Por que tu tens esse apelido de Moca?

Entrevistado: Esse apelido não sei dizer da onde ele veio. Meu irmão que me chamava de Mocajuba e ficou só como Moca.

Segundo Moca, as primeiras lembranças de infância na roça de mandioca são de quando ele tinha provavelmente 5 anos de idade e acompanhava sua mãe e seu pai, juntamente com seus irmãos. Ele ficava observando os mais velhos trabalharem e aprendendo o trabalho com o cultivo e manejo da mandioca. À época de menino, Moca tem guardado em sua memória que todos da sua família participavam da lida no cultivo da mandioca e na produção da farinha de mandioca, ou seja, sua mãe, seu pai, suas irmãs e seus irmãos, e seus respectivos esposos e esposas. Moca também se lembra das irmãs menores, Nilzete e D. Ene, porém, em relação a sua irmã caçula, D. Ene, lembra-se que ela estava presente em ambos os espaços, mas não estava ali para trabalhar, estava ali sem fazer nada, nas palavras dele: “Não ia ainda trabalhar, se ia não fazia nada” (Relatos de Moca, 2022).

Para Moca, essas memórias de sua infância sobre o cultivo da mandioca e a produção de farinha de mandioca na casa de farinha de sua família, são memórias de sofrimento, ou como referenda Pollak (1992), são memórias traumatizantes, pois, segundo ele, ainda estar na lida pesada e difícil com o cultivo da mandioca e na produção da farinha lhe causa dores de coluna, pois não é uma atividade fácil. Em sua compreensão, isso tem a ver com o fato de, mesmo tendo tido a oportunidade de frequentar à escola, não ter concluído os estudos, o que lhe possibilitaria ter outra ocupação, outro ofício e, assim, ter uma vida melhor. Assim como seus irmãos Carlos Nogueira Sá e João Nogueira Sá, ambos professores da educação básica, lotados na E.M.E.I.F. Pau D’arco, no Rio Mucutá, que terminaram o ensino regular e chegaram a frequentar a universidade concluindo os estudos acadêmicos, o que lhes possibilitou estudar e ser aprovado em concurso público de nível superior e assim, não necessitar mais permanecer no cultivo e produção da mandioca.

Apesar dessas memórias de sofrimento de Moca, ao lembrar-se quão difíceis e enriquecedoras foram as maneiras de fazer na arte de fazer farinha, suas memórias de infância com suas irmãs menores, Nilzete e D. Ene, e seus amigos de infância, Tino e Vla, moradores do Rio Mucutá, são repletas das lembranças ainda presentes acerca das brincadeiras e dos brinquedos que eles faziam enquanto estavam na roça de mandioca e na casa de farinha. Alguns desses brinquedos, confeccionados por eles, eram as espingardas de sororoca – árvore que brota nas capoeiras na roça, e é semelhante a uma bananeira. Segundo Moca, eles confeccionavam esses brinquedos e brincavam na capoeira e na casa de farinha. Outro brinquedo confeccionado por Moca, Nilzete e D. Ene eram as bonecas feitas com a vassoura de açaí ou de bacaba. Além desses brinquedos, ele chegou a brincar com sua irmã caçula de casinha de boneca. Quando arguido se brincava com os seus irmãos Raimundo Nonato,

Carlos e João e/ou com suas irmãs D. Maria, D. Maria do Socorro e D. Lucia, respondeu que não, pois eles eram já adultos, tinham suas famílias e já trabalhavam.

Segundo Moca, as brincadeiras com suas irmãs e seus colegas de infância só aconteciam nos momentos de folga do trabalho, seja na roça de mandioca e/ou na casa de farinha. As brincadeiras na roça de mandioca, segundo ele, só aconteciam quando o sol não estava muito quente, nesse intervalo é que eles buscavam sombra para se proteger do sol e aproveitavam para brincar. E na casa de farinha, as brincadeiras aconteciam quando as farinhadas não eram grandes e/ou quando os convidados (geralmente algumas famílias) para os mutirões organizados por D. Francisca Sá e seu esposo levavam seus filhos.

Nas lembranças de Moca, assim como nas lembranças de suas irmãs, D. Maria e D. Ene, e de sua mãe, um evento relevante para a Família Sá está relacionado com a compra do primeiro motor movido a óleo diesel, o motor 78, para o melhoramento da produção da farinha de mandioca. Nesse evento, “a grande farinhada” (grifo do autor), todos os integrantes da família participavam, todos os filhos, os solteiros e os casados, e, conseqüentemente, as noras e genros. Segundo as agentes históricas desta pesquisa, foram 4 semanas seguidas produzindo, a cada semana, 25 fardos de 30 quilos, totalizando 100 fardos. A compra do motor 78 foi negociada pelo esposo da matriarca da Família Sá, com o pagamento negociado com a produção de 100 fardos de farinha de mandioca.

As lembranças do filho caçula sobre esse momento singular da trajetória de vida da Família Sá são as seguintes

Muito trabalho, muito trabalho mesmo! A gente se levantava, na época [...] 3horas da madrugada pra começar a torrar a farinha. Pra roça que ia cedo mesmo, amanhecia o dia na roça pra arrancar a mandioca, negócio de 30 paneirada de mandioca, era muita gente na época. Papai convidada e pagava a diária do pessoal (Moca, 2023)⁸⁶.

Nas memórias de infância relacionadas ao trabalho na roça de mandioca, Moca lembra do seu pai, Raimundo Sá, acordando por volta das 4 horas da madrugada, preparando o café e o beiju, para que todos eles tomassem o café da manhã antes da lida na roça de mandioca e, por volta das 4h30 da madrugada, começava a acordar os filhos para que as 5 horas já estivessem a caminho da roça de mandioca.

Em relação às tarefas na casa de farinha, Moca pontua mudanças que ocorreram ao longo do tempo no processo da raspagem da mandioca quando diz “A primeira lembrança era

⁸⁶ Entrevista com Edson Sá (Moca) em 10/11/2022, no Rio Mucutá, no município de Curralinho/PA, no Arquipélago de Marajó.

tirar a mandioca do casco, descascar a mandioca mole, a gente colocava com casca na época, agora não, a gente já raspa, já coloca em vasilhas próprias, coar a massa, tudo isso eu já fazia” (Relatos de Moca, 2022). Nesse trecho ele se refere à introdução do motor a óleo diesel, que melhorou o beneficiamento da produção da farinha de mandioca, pois, quando ela era ralada artesanalmente, levava horas. É interessante observar neste fragmento de lembrança do filho caçula da matriarca da Família Sá, as mudanças ocorridas ao longo do tempo em relação ao processo de raspagem da mandioca, que ao chegar à casa de farinha, era desempenhado pelas mulheres e pelos homens.

Outra lembrança relevante diz respeito a roda de madeira. Moca relembrou, ainda, que a força física dispensada para rodar a roda de madeira era muito grande, devido à velocidade que ela girava para cevar a mandioca. Por isso, ele não dava conta de “puxar a roda” e, algumas vezes, chegou a se machucar no braço e no queixo. Segundo ele, seus parceiros de puxar a roda geralmente eram o seu pai e o seu irmão Doco.

A produção e comercialização da farinha de mandioca produzida pela sua família tinha destino certo, um comerciante na Vila do Piriá, localizada antes do Rio Mucutá. Este senhor, conhecido como Coti, patrão de D. Francisca Sá e Seu Raimundo Sá, era o comprador/atravessador direto da produção de farinha de mandioca, inclusive, comercializava, também, as bolotas de borracha. Antes que lhe fosse perguntado o que seria o patrão, Edson disse: “O patrão é aquele que na época financiava as coisas pra gente pra pagar na quinzena, quinze dias, trinta dias conforme a produção né!” (Relatos de Moca, 2022).

Era o patrão do papai. [...]. A gente saía de casco, saía 3 horas da madrugada, tava amanhecendo o dia pela Vila do Piriá, chegava em torno de umas 7:30h, 8 horas na casa do patrão dele pra trazer a farinha. Tinha vez que ele trazia a borracha (Moca, 2023)⁸⁷.

Então, o primeiro destino da farinha produzida pela Família Sá era para o comércio do Seu Coti, sobretudo se a família tivesse alguma pendência financeira com ele. O transporte dessa farinha para o comércio de Seu Coti era feito de casco, pelos filhos caçulas de D. Francisca, D. Ene e Moca.

Quando a Família não estava devendo ao patrão, a produção e comercialização da farinha de mandioca tinha como destino o município de Breves, localizado no Arquipélago de Marajó. Para transportar o produto, D. Francisca e Seu Raimundo Sá alugavam uma

⁸⁷ Entrevista com Edson Sá (Moca) em 10/11/2022, no Rio Mucutá, no município de Currallinho/PA, no Arquipélago de Marajó.

embarcação. Segundo Moca, raras vezes, a Família Sá comercializava o produto no próprio município, ou seja, em Curralinho e áreas adjacentes.

3 ENTRE O CULTIVO, RASPAS DE MANDIOCA E CHEIRO DE FARINHA TORRADA

3.1 No mês de maio começa a roça: “é muito trabalho”

Neste capítulo serão abordadas as relações de gênero entre mulheres e homens nos espaços roça de mandioca e casa de farinha, no momento do processo de produção, acerca do ponto de vista sobre os saberes e fazeres com o cultivo da mandioca e produção da farinha. Por outro lado, esses espaços serão observados como lugares de sociabilidades na perspectiva de evidenciar como se processam as relações de gênero e seus ambientes.

No Rio Mucutá, no município de Curralinho/PA, no Arquipélago de Marajó, na História do Tempo Presente, as mulheres farinheiras da Família Sá escolheram este rio para viverem e constituírem suas famílias. Da mesma forma, existem outras famílias agricultoras que se detêm no cultivo de outras culturas, como o açaí, na extração de madeira e do palmito e, conseqüentemente, no manejo e produção com a mandioca. Por certo, o ofício com a farinha ainda é presente na vida de algumas famílias naquele rio e, inegavelmente, é motivador das práticas culturais daqueles sujeitos (Certeau, 2011), além de se constituir como fonte da economia local, dos saberes, trocas e sociabilidades nos espaços. De todo modo, na forma tradicional, o cultivo da maniva⁸⁸ e a produção da farinha de mandioca ainda se realizam nas farinhadas com a reunião do núcleo familiar e, em alguns momentos, com outras famílias ou com moradores do próprio rio, assim como acontece com os membros da Família Sá. Outrossim, as famílias agricultoras prezam pela diversidade de espécies do tubérculo, cultivando inúmeras variedades de mandioca, dentre as quais foi possível catalogar: “galça” e/ou “gauça”, “pecuí”, “amarelinha”, “amarelão”, “galça” e/ou “gauça roxa”, “taxi”, “pacajá” e “juvita”.

Por consequência, a qualidade da farinha de mandioca se inicia com a escolha da maniva (mandioca) a ser plantada, fato que é destacado em muitas pesquisas de Velthem (2015), as quais apontam principalmente para a variedade do tubérculo, a qual segue os sabores e as pretensões das famílias agricultoras que as priorizam de acordo com o tempo de semeadura e da colheita, o tipo de solo, a coloração pretendida para ser consumida e para a comercialização.

⁸⁸ Nome comum dado pelas famílias agricultoras do Rio Mucutá, no município de Curralinho/PA, no Arquipélago de Marajó à planta da mandioca.

As mulheres farinheiras da Família Sá escolheram utilizar as espécies “galça” e/ou “gauça” e “pecuí”, ambas têm coloração branca e são consideradas adequadas para a produção da farinha desejada pela família e pelos consumidores, como demonstrado na Figura 13. Segundo elas, essas espécies apresentam boa produtividade, considerando o saber cultural e o conhecimento sobre o cultivo e a produção da mandioca e dos seus derivados sob a ótica das maneiras de fazer com as práticas ordinárias dessas mulheres no que se refere à hora certa de se colher a mandioca, levando em consideração a espécie cultivada, o que está diretamente relacionado a sua colheita, verde ou muito madura, o que poderá interferir positiva ou negativamente na qualidade do produto final, ou seja, a farinha. Da mesma forma, no que diz respeito à variedade das espécies de mandioca, também são relevantes as considerações a respeito do tipo de solo, ou como preferem denominar as mulheres farinheiras, o tipo de terreiro e/ou capoeira também é um elemento significativo que influencia na qualidade da farinha de mandioca. Essas características também são apontadas por Velthem (2015), sob a percepção de que o local da plantação e a composição do solo interferem diretamente na qualidade da farinha.

Figura 13 – As espécies de mandioca “galça” e/ou “gauça” e “pecuí”



Fonte: Elaborado pelo autor em 2024.

Nessa perspectiva, as plantações de maniva (mandioca) e as farinhadas da Família Sá no Rio Mucutá, durante os primeiros anos do século XX, foram marcadas pelo trabalho artesanal e familiar em todas as etapas da produção. A começar pelo plantio, passando pelo processo de raspagem, moagem das raízes, prensagem, peneiração e torrefação. Cada parte era executada manualmente e de forma específica, carregada por um conjunto de saberes e fazeres transmitidos oralmente pelo pai da matriarca da referida família e pelas próprias agentes históricas desta pesquisa.

O manuseio e as técnicas apreendidas com o cultivo com a mandioca, assim como as técnicas apreendidas na produção da farinha de mandioca e seus derivados (beiju, goma, polvilho, crueira, tucupi, farinha de tapioca e farinha de mandioca) estão entrelaçados aos saberes tradicionais e às relações sociais locais “[...]as quais se relacionam, sobretudo, a produção de alimentos tradicionais – *os produtos da terra*, [...] ‘produzidos localmente, a partir de procedimentos avaliados como ambiental, social e economicamente sustentáveis, enraizados em um território e em uma cultura.’⁸⁹”

Nessa relação sobre *os produtos da terra*, a mandioca e seus derivados, singularmente, a farinha de mandioca, produzida localmente pelas mulheres farinheiras da Família Sá, no Rio Mucutá, apresenta forma de produção específica baseada na tradição e na cultura da agricultura familiar, que são traduzidas por meio do saber e saber fazer com a mandioca.

Segundo D. Ene, nos idos do mês de maio, o início do verão amazônico é a estação do ano adequada para iniciar o cultivo da mandioca, que se faz a partir da escolha da capoeira/terreiro para o plantio da maniva (mandioca) e o início da capina para a limpeza deste “[...] maio até dezembro [...]. Porque assim quando começa a chover pra lá, novembro, dezembro já tem que ter feito à roça, senão ela não grela mais a maniva. É esse tempo!” (Relatos de D. Ene, 2021). Segundo a filha caçula de D. Francisca Sá, a capoeira tem que ser em uma ponta de terreno de terra boa, não alagadiço, pois o empoçamento do terreiro durante a maturação das raízes contribuirá para o desenvolvimento de plantas daninhas - as “tiriricas” - que são ervas espontâneas que nascem em abundância nas roças de mandioca e se não forem arrancadas, impedem o crescimento das plantações de mandioca e podem causar danos como brocas e podridão, que resultarão na perda do rendimento e qualidade da mandioca e, conseqüentemente, dos seus derivados (polvilho, goma, tucupi, crueira, maniva, farinha de mandioca, farinha de tapioca).

⁸⁹ SOUSA, Fagner Freires de; PIRAUX, Marc. A construção social da qualidade da farinha de mandioca em comunidades rurais na Amazônia paraense. **Novos Cadernos NAEA**, v. 18 n. 3, p. 199-222, set-dez. 2015.

Após a escolha da capoeira, inicia-se a agricultura de coivara, que é a derrubada e queima da matéria vegetal encontrada no terreiro para o cultivo da mandioca. Aliás, as etapas da escolha do terreiro/capoeira, capina, derrubada e a coivara já tinham acontecido e não foi possível observá-las, somente foi possível registrar o processo da agricultura de coivara por meio das fontes fotográficas na Figura 14.

Figura 14 – Roça de mandioca depois da capina e coivara (derruba e queima)



Fonte: Elaborado pelo autor em 2024.

Logo após a capina, segue-se para a coivara. Para isso, deve-se esperar o tempo em que a agricultura de coivara tenha o processo dos nutrientes disponibilizados ao solo na forma de cinzas, que são produzidas a partir da queima da matéria vegetal e são como fertilizantes, pois a queima libera os nutrientes contidos na planta. Após esse período, inicia-se a plantação da maniva, quando os seus caules são carregados pelos homens ou por aqueles que participam do mutirão, como demonstrado na Figura 15, e são transportados amarrados em feixes.

Figura 15 – Feixes de maniva sendo trazidos para roça de mandioca



Fonte: Elaborado pelo autor em 2024.

Ao chegarem à roça de mandioca, os feixes dos caules dos pés de maniva são cortados pela motosserra, a partir do caule da planta da mandioca em pequenas partes, de 10 a 12 cm, chamadas de ramas (denominação que se dá a haste da maniva – mandioca), com o diâmetro de mais ou menos um dedo e vários pés de comprimento, conforme demonstrado na Figura 16. Enquanto isso, são abertas diversas cavidades (covas) na capoeira, com o auxílio das enxadas, pelas mulheres e/ou homens e, em cada uma dessas covas, enterra-se de duas a três ramas em uma profundidade de cerca de 10 cm, deixando as ramas levemente inclinadas. O número de covas para o plantio da mandioca dependerá das dimensões da capoeira, geralmente as roças de mandioca da Família Sá tem a metragem de 1 (uma) tarefa. Segundo as filhas e o filho de D. Francisca Sá, 1 tarefa corresponde a 100 m², medida de um campo de futebol, que corresponde a 1 hectare (100m²)⁹⁰, conforme demonstra a Figura 17. Após esse processo, as ramas são colocadas em paneiros e são carregadas pelos agricultores ao longo da capoeira até chegar ao local onde serão plantadas, no centro das covas com os nós e olhos para cima e para baixo consecutivamente. Esse processamento das covas é organizado de forma que, segundo

⁹⁰ Um hectare, representado pelo símbolo ha, é uma unidade de medida de área equivalente a 100 ares ou a 10 000 metros quadrados. Disponível em: https://pt.wikipedia.org/wiki/Hectare#cite_note-1. Acesso em 24 de Jul. de 2024.

os agricultores, exista um espaçamento de aproximadamente 1 metro entre cada uma, e posteriormente, planta-se as hastes (ramas) da maniva, já preparadas, nas covas.

Figura 16 – Ramas (hastes) de maniva cortadas para o plantio.



Fonte: Elaborado pelo autor em 2024.

Figura 17– Covas abertas com as ramas de maniva para o plantio



Fonte: Elaborado pelo autor em 2024.

Após a plantação da mandioca, é necessário haver um tempo de maturação de mais ou menos 9 meses, para que o crescimento da raiz seja perfeito, e assim, poder-se fazer a colheita. Porém, se houver a necessidade da colheita antecipada, segundo as mulheres farinheiras, no 6º mês de plantada, a raiz pode ser colhida para a produção da farinha de mandioca.

Após a colheita, as raízes da mandioca são colocadas dentro dos paneiros, chamados de aturás, que são confeccionados a partir de fibras vegetais, mas que nas casas de farinha de D. Francisca Sá e sua filha primogênita, D. Maria, foram substituídos pelas bombas, que são feitas dos containers de combustíveis de 20 litros, conforme demonstrado na Figura 18. As raízes são transportadas para a casa de farinha pelas mulheres, homens e até mesmo pelas crianças. O processamento da mandioca deve ser iniciado num prazo de 36 horas, uma vez que a fermentação das raízes começa logo após a colheita. Após a chegada das raízes da mandioca à casa de farinha, as próximas etapas do processo são: 1) lavagem; 2) raspagem; 3) amolecimento; 4) ralar/cevar; 5) prensagem; 6) peneirar; 7) torrar; 8) resfriamento e, por último, o 9) ensacamento.

Figura 18 – O utensílio conhecido como “bomba” para o transporte das raízes da mandioca da roça para a casa de farinha



Fonte: Elaborado pelo autor em 2024.

Desse modo, as maneiras de fazer com as práticas culturais com o manejo e produção com a mandioca são constituídas de demandas específicas e complexas percebidas por meio da estratégia e das táticas realizadas pelas mulheres farinheiras e outros agentes sociais, relacionadas com o saber e o saber fazer, característicos da arte de fazer farinha, pois, ao compartilharem com o pesquisador-observador os seus saberes e fazeres de maneira detalhada evidenciam suas maneiras de fazer com as práticas na arte de fazer farinha. Como exemplifica Bosi, a memória do trabalho é tão viva que “[...] transforma no desejo de repetir o gesto e ensinar a arte a quem o escuta” (Bosi, 1994, p.474).

3.2 Na casa de farinha a gente trabalha, conversa, ri “é muito legal”

As pessoas que têm pouco conhecimento sobre o assunto dirão que a casa de farinha é uma simples edificação destinada à produção da farinha e aos demais derivados da mandioca como o beiju, o polvilho, a goma, o tucupi, a crueira, a farinha de tapioca e a farinha de mandioca. Porém, este espaço não se mantém somente para a produção de farinha e afins, mas também como marca da permanência cultural entre os moradores do Rio Mucutá e, em particular, da Família Sá.

Sendo assim, rotular a casa de farinha meramente como um espaço concreto e as farinhadas meramente como resquícios das práticas cotidianas dos povos indígenas é não estar atento para as significativas relações que se desenvolvem na vida cotidiana de uma família agricultora e durante a farinhada. Essas casas, ainda presentes em muitas localidades no município de Curralinho/PA, no Arquipélago de Marajó, em particular, no Rio Mucutá, são espaços que abrigam manifestações culturais, como as práticas ordinárias relacionadas com o dia a dia da produção da farinha da mandioca, assim como as manifestações do trabalho, além das relações sociais, culturais, ambientais e econômicas naquele espaço chamado casa de farinha e/ou casa de forno, os membros da Família Sá utilizam os dois termos, apesar de denominarem com mais frequência como casa de forno.

Aqui será descrito um dia de trabalho na casa de farinha da referida família, dia esse, que como já dito pelas mulheres farinheiras da Família Sá, inicia-se de madrugada. Muito embora não tenha sido possível observar, durante a madrugada, a roça de mandioca e nem a casa de farinha, não se deixou de vivenciar muitas horas dentro das casas de farinha de D. Francisca Sá e de sua filha primogênita D. Maria.

De todo modo, adentrou-se às casas de farinha das mulheres farinheiras da Família Sá para se observar a vivência sobre o cotidiano naquele espaço, a percepção de como se dá/dava tal rotina, as sociabilidades e as práticas culturais na arte de fazer farinha. Essas observações foram feitas por meio de filmagens, fotografias e descrições etnográficas, como demonstrado nas Figuras 19, 20 e 21, sendo as imagens 19 e 20 da casa de farinha de D. Francisca Sá e a imagem 21 da casa de farinha de D. Maria.

Figura 19 – Casa de Farinha de D. Francisca Sá, na beirada do Rio Mucutá (Vista externa)



Fonte: Elaborado pelo autor em 2024.

Figura 20 – Casa de Farinha de D. Francisca Sá (Vista interna)



Fonte: Elaborado pelo autor em 2024

Legenda: Vista interna da casa de farinha de D. Francisca Sá, com utensílios e maquinários, como a masseira, no canto esquerdo, as duas bases dos fornos e os tachos de repouso, ao fundo e o cocho da farinha para o resfriamento da farinha, à frente.

Figura 21 – Casa de Farinha de D. Maria (Vista interna)



Fonte: Elaborado pelo autor em 2024.

Legenda: Vista interna da casa de farinha de D. Maria, com utensílios e maquinários, o maquinário tarisca e/ou caititu, à frente, o forno, ao fundo, a masseira, do lado esquerdo, e o cocho da farinha para o resfriamento da farinha virado para baixo, do lado direito.

A princípio, a partir das narrativas orais das mulheres farinheiras da Família Sá e demais agentes sociais do Rio Mucutá, desde o início do século XX, o trabalho artesanal marca toda a trajetória da produção farinheira da Família Sá, desde a preparação do solo para o plantio de mandioca, até o processo final que dá origem ao produto. As agentes históricas realizavam seus serviços de forma manual, com o auxílio de ferramentas e maquinário artesanal, como o ralador construído com lata de óleo de querosene, e posteriormente com a roda de madeira demonstrada na Figura 22. Mesmo com algumas transformações nas etapas da farinhada, como a introdução da tarisca e/ou caititu, demonstrado na Figura 23, o trabalho artesanal foi predominante ao longo do século XX.

Figura 22 – Roda de Madeira⁹¹



Fonte: Elaborado pelo autor em 2024.

⁹¹ A roda de madeira utilizada na casa de farinha possivelmente tinha 3 vezes o tamanho desse protótipo. Essa roda de madeira foi construída pelos filhos do casal D. Maria e Cuxiu com a finalidade de moer cana de açúcar para fins de lazer.

Figura 23 – Tarisca e/ou caititu



Em mais um dia de trabalho das mulheres farinheiras da Família Sá, a produção da farinha começa desde muito cedo. Às 7 horas da manhã, o pesquisador-observador já estava a caminho da escola e avistou ao longe a fumaça saindo do forno da casa de farinha de D. Maria, ela estava “rapando” a mandioca e alguns de seus familiares estavam seguindo sua vida cotidiana, na produção da farinha.

O processo de preparação da farinha de mandioca na casa de farinha se inicia com a chegada da raiz trazida dentro das bombas pelas mulheres e homens da roça de mandioca até o espaço, onde as raízes passarão pelo procedimento de lavagem para eliminar a terra aderida à casca. Após sua higienização, as raízes são depositadas no centro da casa de farinha, um espaço amplo onde é formado um círculo do qual todos participam, mulheres, homens e

crianças (quando aparecem). Assim, inicia-se a raspagem da raiz pelas mulheres chamadas de “raspadeiras”, como pode ser visto na Figura 24.

Figura 24 – As mulheres raspadeiras de mandioca



Fonte: Elaborado pelo autor em 2024.

Nas lembranças de D. Ene, irmã caçula de D. Maria, nos tempos das farinhadas grandes da sua família havia a necessidade de mão de obra qualificada para determinadas tarefas, como as mulheres raspadeiras, e os homens, para desempenharem algumas tarefas no “dia trocado”, como por exemplo, os forneiros para a torrefação da farinha.

A partir do momento que a quantidade de mandioca coletada aumentou, os membros da Família Sá perceberam a necessidade de contratação de quantidade considerável de mão de obra para dar conta do serviço na casa de farinha e na roça de mandioca. Essa necessidade foi adaptada para atender também à prática do “dia trocado”, o trato dos convidados e dos mutirões e a diferença entre esses acordos.

D. Ene tem viva em sua memória as histórias contadas por sua mãe na época em que realizavam grandes farinhadas e o trato sobre os convidados dos seus pais

[...] o papai fazia os convidados dele pra roça, vinha uns quantos, né! Era o seu Ingrácio, era o irmão de criação do meu avô Jami, tinha o Seu Chico Dantas que chamavam [...] eles chegavam bem de madrugada pra ajudar o papai. O Seu Marcelo

que inclusive era o avô do meu esposo, que gostava muito de fazer farinha, trabalhava com farinha, que são da Família Santos, né! (D. Ene, 2022)⁹².

Por exemplo, convidava aquela família, convidava a outra, não era só uma família, era muitas pessoas, era de 30 pessoas que tava nesse tempo, era muito animados os convidados [...](D. Ene, 2022)⁹³.

Quando arguida se seus pais realizavam os mutirões, D. Ene diz “Só convidado. Nesse tempo não tinha mutirão! Esse mutirão foi inventado um tempo desse [...]” (D. Ene, 2022).

Segundo D. Ene, ao longo do tempo no Rio Mucutá, a Família Sá foi substituindo a “modalidade” convidados (grifos do autor), que seria mais frequente à época dos seus pais nas grandes farinhadas e o proprietário da roça assumia as responsabilidades com a alimentação de todos, e assim paulatinamente sendo substituído pela “nova modalidade” mutirão (grifos do autor) na História do Tempo Presente, mesmo que, ela afirme que ainda há dentro da localidade famílias e pessoas que permanecem com seus convidados. D. Ene define as diferenças entre os convidados e o mutirão:

Ainda tem pessoas que ainda faz convidado, mas a gente é mais no mutirão agora [...] nós estamos trabalhando ultimamente só com os mutirões, por exemplo, aqui do Dalcio, eles estão de 12 pessoas, então esse mutirão é marcado uma vez na semana, e meio dia pra um e meio pra outro, eles fazem, e no mutirão a gente não tem aquela obrigação, aquele compromisso de dar comida pras pessoas, cada qual traz o seu. Agora os convidados, tu sai convidando os vizinhos né?!, trocar o dia que a gente chama, por exemplo, hoje eu ajudo a fulana e amanhã é ele que vem me ajudar e aí tu tem que dar o café, dar o almoço, essa é a diferença do convidado pro mutirão (D. Ene, 2022)⁹⁴.

Há uma singularidade sobre o pagamento dos serviços para quem era convidado e para quem participava dos mutirões. Segundo D. Ene, pagava-se um valor tanto para os convidados como para aqueles que fossem do mutirão “Sim, por exemplo: se não quiser pagar com diária como a gente chama pra trabalhar, no convidado; no mutirão não, já tá uma combinação de trocar o dia assim mesmo, ajuda o fulano que ele te ajuda” (Relatos de D. Ene, 2022). Todavia, pagava-se um valor acordado para aquela família convidada para o serviço, fosse por dia trabalhado ou empreitada e, para aqueles do mutirão, negociava-se o “dia trocado”.

⁹² Entrevista com Alcilene Sá (D. Ene) em 01/04/2022, no Rio Mucutá, no município de Curralinho/PA, no Arquipélago de Marajó.

⁹³ Entrevista com Alcilene Sá (D. Ene) em 16/09/2022, no Rio Mucutá, no município de Curralinho/PA, no Arquipélago de Marajó.

⁹⁴ Entrevista com Alcilene Sá (D. Ene) em 16/09/2022, no Rio Mucutá, no município de Curralinho/PA, no Arquipélago de Marajó.

Quanto ao “dia trocado”, esse era um acordo feito a partir de trato verbal, no qual se colaborava com uma determinada família na realização de um serviço específico, e esse auxílio seria retribuído quando fosse necessário. É importante ressaltar que nem sempre há/havia essa forma de contratação e pagamento, em espécie, pelo serviço, já que era comum a adesão ao trabalho através de laços de amizade e/ou compadrio.

Apesar de D. Ene evidenciar que existiam diferenças entre os convidados e os mutirões, inclusive relembrando que convidar pessoas era uma prática mais frequente à época dos seus pais, D. Francisca Sá relatou o contrário sobre isso. A matriarca lembrou que no início de seu casamento, antes do nascimento dos filhos, quando só ela e seu esposo estavam na lida na roça de mandioca e na casa de farinha, eles, muitas vezes, tinham os convidados e realizavam os mutirões, e se não houvesse alimentação, ela disse “Normal, normal, quando dava pra comprar, quando não dava a gente arrumava no mato, nesse tempo lanternava ainda pra caça” (D. Francisca Sá, 2022).

As casas de farinha se constituem para além do espaço de trabalho, elas são também como espaços de sociabilidades onde as relações sociais são reforçadas, como sendo ponto de encontro para conversas, novidades da região, assuntos do dia e do mundo, “causos”, risadas e gargalhadas enquanto trabalham, em especial durante o processo de raspagem da mandioca e nos intervalos, seja para tomar um café ou na hora do almoço, momentos em que se envolve o maior número de trabalhadores na farinhada, como constatado nesta pesquisa de campo.

Dependendo do “tamanho da farinhada”, ou seja, da quantidade de mandioca colhida para a farinha que irá ser produzida, os horários para extração das raízes e raspagens podem variar, uma vez que se tratando de uma farinhada grande, os agricultores arrancam as mandiocas ainda de madrugada, para que por volta das 6 ou 7 horas da manhã já estejam na casa de farinha para dar início ao processo de raspagem.

Em outro dia de pesquisa de campo, ao desembarcar da rabeta, desta vez na casa de farinha de D. Francisca Sá, o pesquisador-observador ouviu como trilha sonora principal o barulho das facas raspando as mandiocas. O raspar bem até ficarem bem brancas e limpas evidencia o conhecimento apreendido pelas(os) raspadoras(es) de mandioca em relação à habilidade e agilidade no manuseio com as facas afiadas e separadas exclusivamente para essa função, como demonstrado na Figura 25 e, conseqüentemente, a necessidade da remoção de resíduos da casca da mandioca no momento da raspagem, o que poderia afetar a boa qualidade da farinha. Durante a raspagem da mandioca, há uma conversa e outra entre as(os)

raspadoras(es), algumas risadas, alguns “causos”, que ecoam paralelamente ao som da tarisca e/ou caítitu cevando a mandioca ou durante a escaldação e torrefação da farinha.

Figura 25 – As mulheres raspadeiras e os homens raspadores de mandioca



Fonte: Elaborado pelo autor em 2024.

Legenda: da direita para a esquerda, D. Ene, Rosa Maria Sá, Mailon Sá e Junhão.

Na época em que a casa de farinha era gerida por D. Francisca e seu Raimundo Sá, a tarefa de raspar a mandioca era desempenhada pelas mulheres raspadeiras, mesmo que elas desempenhassem outras tarefas durante o processo, pois esse era um trabalho que exigia dessas mulheres os saberes e fazeres próprios de sua execução. Segundo D. Ene, as mulheres raspadeiras que trabalhavam para a sua família foram contratadas de maneira informal e recebiam o pagamento ao final do dia ou quando terminavam toda raspagem. E quando se tratava de uma produção de pequena escala, os próprios membros da Família Sá eram suficientes para aquela farinhada

[...] pra rapa tem que pagar, principalmente de antes a gente pagava muita rapadeira que chama pra rapar a mandioca né! A gente pagava mais as mulher pra rapar a mandioca e os homem era trocado os dias com as pessoas na casa de farinha também precisa. Quando a família é grande não precisa tanto (D. Ene, 2022)⁹⁵

⁹⁵ Entrevista com Alcilene Sá (D. Ene) em 16/09/2022, no Rio Mucutá, no município de Curralinho/PA, no Arquipélago de Marajó.

Entretanto, essa tarefa não é exclusiva das mulheres na Família Sá, pois não está relacionada ao sexo, visto que, foi observado, ora na casa de farinha de D. Francisca Sá, ora na casa de sua filha D. Maria, os homens compartilhando-a. Em outro dia de pesquisa de campo, na casa de farinha de D. Maria, observou-se Guilherme, um dos seus netos, junto com sua avó na raspagem da mandioca, assim como na casa de farinha da matriarca da Família Sá estavam seu filho Moca, seu genro Dalcio, seu neto Mailon e Junhão, também desempenhando essa tarefa. O principal ponto para tal tarefa é a arte de saber raspar bem a mandioca, habilidade que as mulheres farinheiras e os homens da Família Sá desempenham com maestria.

Após o fim da raspagem da mandioca, ela deve descansar no batelão, que é uma canoa de grande porte cheia d'água para amolecer a raiz, ou nas bacias cheias d'água, repletas de mandioca raspada.

Passados alguns dias, chegará o momento de cevar a mandioca mole na tarisca e/ou caititu, que é instalado numa banqueta feita de madeira e que no caso das casas de farinha da matriarca da Família Sá e de sua filha primogênita, é denominado de banco. A massa cevada vai caindo diretamente sobre o “cocho” de madeira, colocado embaixo da tarisca. O cocho é um pedaço de madeira escavada e lisa, com formato de calha, utilizado para receber a massa da mandioca já cevada. Em algumas visitas feitas às casas de farinha, observou-se ora as mulheres ora os homens cevando a mandioca na tarisca e/ou caititu, como demonstrado nas Figuras 26 e 27.

Figura 23 – D. Maria cevando a mandioca na tarisca e/ou caititu na sua casa de farinha



Fonte: Elaborado pelo autor em 2024.

Figura 24 – Moca cevando a mandioca na tarisca e/ou caititu na casa de farinha de sua mãe



Fonte: Elaborado pelo autor em 2024.

Após a mandioca cevada, a massa é encaminhada para a prensa de vara e armazenada em saco de serrapilheira, que depois de cheio, é coberto por folhas de palmeira e armazenado adequadamente dentro do recipiente em que a mandioca cevada perde o sumo (ácido cianídrico dotado de propriedades nocivas), no maquinário. Para evitar a fermentação e o escurecimento da farinha, a prensagem deve ser operacionalizada imediatamente após a massa ser cevada. Essa tarefa na Família Sá, segundo as mulheres e os homens, é responsabilidade dos homens, porém, dependendo da ausência de outro homem para colaborar, a mulher também a desempenha, como aconteceu na casa de farinha de D. Francisca Sá, onde Rosa Maria, esposa do seu filho Edson, manuseava a prensa conjuntamente com o esposo (Figura 28).

Figura 25 – O casal Rosa Maria e Moca na prensagem da mandioca na casa de farinha de D. Francisca Sá.



Fonte: Elaborado pelo autor em 2024.

Depois da massa prensada e seca, o líquido da mandioca é retirado através do processamento da prensagem, durante dias, ou, segundo as mulheres farinheiras da Família Sá,

dependendo da necessidade da produção, em poucas horas a massa já está enxuta (depois de 2 ou 3 horas).

A massa enxuta e compactada é colocada em outro artefato, chamado pelas mulheres farinheiras de masseira, que é uma grande caixa retangular de madeira que possui em suas extremidades uma peneira presa. Nela a massa compactada será peneirada para reter fragmentos mais grosseiros ou fiapos ou grãos indesejados que estejam presentes, conhecidos como crueira. Existe ainda o cuidado de não misturar a massa espessa com a que estava sendo peneirada, pois ambas dividem o mesmo espaço na masseira, porém na medida em que se peneira a massa, afasta-se aquela não peneirada para o lado oposto.

Posteriormente, a massa peneirada é colocada no forno para dar início ao procedimento de torrefação. Durante a pesquisa de campo nas duas casas de farinha, o pesquisador-observador observou que as tarefas de escaldação e torrefação da farinha de mandioca são realizadas pelos homens, e que em ambos os espaços, existe um forneiro titular. Na casa de farinha de D. Francisca Sá, o forneiro titular seria Junhão, que dividia essa tarefa com Moca, Seu Dalcio (esposo de D. Ene) e com a filha caçula da matriarca da Família Sá, que também desempenhava a função de forneira. Na casa de farinha de D. Maria, observou-se que o forneiro titular seria Elizeu, filho de D. Maria, porém, todas as vezes em que o pesquisador-observador se encontrava presente naquele espaço, geralmente, D. Maria, ela mesma desempenhava as tarefas de escaldar e de torrar a farinha. Pois a escaldação e a torrefação da farinha demandam, além do esforço físico, de pequenos intervalos para as(os) forneiras(os), por isso, o revezamento entre eles é necessário. Assim, define-se que, além da força física, a arte de fazer farinha exige o saber e o saber fazer. Sendo assim, na Família Sá, mulheres e homens desempenham e se complementam nas tarefas nas casas de farinha.

O trabalho do forneiro é primordial na casa de farinha, considerado como uma especialidade na feitura da farinha, ou seja, trata-se de uma atividade que não pode ser realizada por qualquer pessoa. Em primeiro lugar, por ser a etapa primordial da farinhada, em que qualquer deslize pode levar à perda total do produto final. Em segundo, por ser um ofício que exige extrema habilidade e saberes específicos, como os movimentos adequados para mexer, o modo de segurar o rodo, as formas de jogar a farinha no forno e o ponto ideal da farinha, quando ela já está pronta, como pode ser visto na Figura 29.

Figura 26 – D. Ene torrando farinha de mandioca



Fonte: Elaborado pelo autor em 2024.

O forneiro tem que ficar em cima de uma espécie de tablado, com uma elevação de 20 a 30 cm acima do chão, que ele utiliza para ficar em uma altura mais adequada para movimentar a farinha no forno, usando o grande rodo de mexer. Esse instrumento possui um cabo de 3 m e é manipulado pelo forneiro para espalhar a farinha no forno com movimentos de vai e vem, até que ela esteja torrada. Há também a fornalha, que se situa na parte inferior, por baixo do piso do forno, na qual a lenha é colocada através da cavidade que fica na parte externa da casa de farinha.

O processo de torrefação define a qualidade e o sabor da farinha que, de acordo com os hábitos de cada região, pode ser mais fina ou mais grossa, mais ou menos seca, com mais ou com menos amido. A gradação desses tipos depende da habilidade de quem está na torração da farinha, no controle do tempo de torração e na temperatura do forno. Contudo,

uma farinha de boa qualidade para D. Francisca Sá: “É bem escaldada! É bem a massa bem preparada, bem escaldadinha, bem torrada! Que não seja azeda! É isso a farinha boa!” (D. Francisca Sá, 2022), e sobre a farinha de má qualidade, ela disse que é “Farinha ruim... É uma farinha malfeita mesmo! Mal descascada, deixar a massa azedar, não torrar bem, queimar tudo! Aí, não tem como sair boa! (risos)” (D. Francisca Sá, 2022).

Além da qualidade da farinha de mandioca, também tem que se considerar as características estruturais do tacho do forno, porque se a chapa for nova, segundo as mulheres farinheiras da Família Sá, o ajudante do forneiro tem que alimentá-la com lenha nova, bem enxuta. Se a chapa já estiver com muito tempo de uso, a sua espessura fica fina, por isso, o ajudante do forneiro, segundo D. Maria “[...] tem que ir tareando com pouco fogo (com pouca lenha, o grifo é do autor). Aí, a gente tem que ir devagar, ela custa mais pra não queimar a farinha, se não ela queima” (D. Maria, 2022). Além disso, tem a qualidade da lenha, que deve estar bem enxuta para a manutenção da temperatura adequada para o início da escaldação e posterior torrefação, conforme demonstrado na Figura 30.

Figura 30 – As lenhas enxutas e armazenadas para alimentar o forno⁹⁶



Fonte: Elaborado pelo autor em 2024.

⁹⁶ Na casa de farinha de D. Francisca Sá, os feixes de lenha enxuta são armazenados embaixo da maseira, que fica do lado esquerdo do forno.

Para tais tarefas é necessário que haja o forneiro e um ajudante de forneiro, que pode ser uma mulher ou um homem, essa tarefa é exercida por ambos nas casas de farinha da Família Sá. Esse profissional tem que observar, com o auxílio do forneiro, a necessidade constante de reposição da lenha para manter a temperatura do forno, sendo, como disse D. Maria: “[...] Sempre tem que tá colocando lenha pra não esfriar o forno”, porque um forno frio” [...] Não escalda bem! Nós temo um negócio de dizer assim: se não botar muito fogo a farinha mata! (risos)” (D. Maria, 2022).

Após a torragem é realizado o último peneiramento, conforme está mostrado na Figura 31, etapa essencial assim como todas as demais, para que se tenha o indicativo de uma farinha boa e de qualidade. É nesta última etapa da produção da farinha de mandioca, antes do ensacamento, que são retirados possíveis fiapos que prejudicam a qualidade do produto final. Após todo esse processo, a farinha de mandioca fica no cocho para resfriar antes de ser embalada em sacos de polietileno de 30 kg, quando estará pronta para ser comercializada.

Figura 27 – Última peneiração para retenção de resíduos impróprios antes do ensacamento.



Fonte: Elaborado pelo autor em 2024.

O cotidiano descrito acima vai além da perspectiva do trabalho, a interação social é um desdobramento de uma série de atividades que vão além das práticas culturais, pois se relaciona com as maneiras de fazer, com o saber, o saber fazer, o conhecimento sobre as

práticas culturais com a mandioca, que se expressa nas relações sociais, na dinâmica das tarefas realizadas com/entre as mulheres e com/entre os homens nos espaços roça de mandioca e casa de farinha, onde é relevante ressaltar as tarefas desempenhadas por ambos os sexos.

Em relação aos utensílios e artefatos utilizados na fabricação de farinha, destaca-se os encontrados e mais comuns nas casas de farinha, conforme apresentado no Quadro 1, abaixo.

QUADRO 1 – ARTEFATOS E UTENSÍLIOS DA CASA DE FARINHA

Artefatos e utensílios	Finalidade
Caititu e/ou Tarisca	Instrumento provido de um rebolo, ou cilindro, com pequenas serrilhas, utilizado na ralagem da mandioca.
Cocho	Pedaço de madeira escavada e lisa, com formato de calha, utilizada para armazenar a massa da mandioca cevada, antes de passá-la à prensa; serve de depósito para a massa ralada e depois para a farinha torrada.
Tipiti	Tipo de prensa feita com fibras vegetais que resulta em um cesto com trançado duplo, especial, feito em formato cilíndrico, utilizado para o escoamento do líquido venenoso da mandioca (tucupi). Embora seu tamanho varie bastante, as mais comuns têm um metro de comprimento e, ao serem distendidas, alcançam quase o dobro do comprimento normal.
Prensas de madeira	Existem outros tipos de prensas para o escoamento do tucupi, tais como: prensa de alavanca, prensa de parafuso e prensa mista.
Tacho de Torração	Espécie de bacia ou alguidar grande, de formato circular, colocada no forno para a torração da farinha. Essas tachas podem ser confeccionadas em cobre, ferro ou barro.
Paneiros, aturás e/ou bombas,	Usado para o transporte das raízes da mandioca e depositar a mandioca raspada.
Facas	Para raspar as raízes da mandioca.

Fonte: Elaborado pelo autor em 2022.

3.3 “Eu gosto de trabalhar na roça e de trabalhar na casa de farinha, mas tem muitos fardos”

As reflexões de D. Ene, filha caçula da matriarca da Família Sá, a respeito dos longos anos de trabalho dispensados pelos seus pais em relação às práticas culturais com o manejo e produção com a mandioca, no que diz respeito ao bem-estar e melhoria de qualidade de vida deles, incluindo os filhos que ainda eram solteiros e dependiam da subsistência dos pais, são emblemáticas, pois, segundo ela, foi uma vida com muita luta, muito trabalho, muitas restrições, como ela reitera “[...] que a farinha não trouxe melhoria pra nós em nada, porque a gente trabalhava muito, é um serviço muito custoso e a gente não via lucro de nada, só dava mesmo pra comprar a despesa da casa e a gente pagava umas contas” (Relatos de D. Ene, 2022). Na percepção dela, o ofício de mulher farinheira e de homem farinheiro dos seus pais e, quiçá da Família Sá no cotidiano com as práticas ordinárias na roça de mandioca e na casa de farinha, para além da legitimidade e reconhecimento dos saberes e fazeres na arte de fazer farinha, não seriam suficientes, por conta das dificuldades e das necessidades básicas que poderiam ser suprimidas pelas várias décadas dedicadas à mandioca. D. Ene assevera que o lucro obtido com a comercialização da farinha de mandioca supria algumas necessidades básicas dela, dos seus irmãos e consequentemente dos seus pais, como, por exemplo: a quitação de uma dívida. Para ela, o único bem material conquistado através do cultivo e produção com a mandioca foi o motor 78.

Como se pode ver a partir das narrativas orais de D. Ene, as tensões e conflitos existentes na trajetória de vida da Família Sá, em algum momento, impossibilitaram o bem-estar e a melhoria na sua qualidade de vida. Esse bem-estar só foi alcançado pela família por meio do recebimento da aposentadoria de seus pais. Ela enumera e classifica essas melhorias, a começar pela: aquisição de uma boa casa, pois aquela que a família possuía não era uma boa casa, era uma casa velha, que precisava de reparos ou ser reconstruída e/ou derrubada para a construção de uma casa melhor, segundo ela, seu Raimundo Sá se aposentou antes de D. Francisca Sá e o primeiro investimento da aposentadoria dele foi a construção de uma casa melhor; a compra da embarcação “Comandante Sá”, pois ter o seu próprio meio de transporte trouxe significativas melhorias, como não ter mais que alugar barcos de outrem para fazer o transporte da produção de farinha, assim como levar o casal Sá para receber suas respectivas aposentadorias; naquela época não se tinha barco de linha para o transporte de passageiros

como se tem hoje; compra do conjugado (conjugado de motor)⁹⁷; compra de máquina de bater açaí e outros bens e, por último, paulatinamente, D. Francisca Sá e seu esposo foram diminuindo a produção de farinha para ser comercializada e, eventualmente, comercializavam se houvesse alguma encomenda expressiva e assim, mantiveram a produção da farinha somente para o consumo diário da família.

Logo após essas reflexões, D. Ene confirmou essas mesmas questões acerca da Família Sá, sobre a sua própria família, que é constituída por ela, seu esposo Dalcio e seus 4 filhos – Mailon, Cristian, Sântia e Kássio. Ela também analisa que os anos de trabalho com o cultivo e produção com a mandioca não proporcionaram para sua família algum bem-estar e/ou melhoria na qualidade de vida. Segundo ela, a partir dos anos 2000, quando ela e seu esposo se filiaram à Colônia de Pescadores Z-37 de Currálinho, foram beneficiados com o Seguro Defeso⁹⁸ do Governo Federal, seus 4 filhos foram matriculados na E.M.E.I.F. Pau D’arco, o que lhes possibilitou receber o benefício do Programa Bolsa Família do Governo Federal e ela trabalhou durante 10 anos na E.M.E.I.F. Pau D’arco, como funcionária temporária no cargo de serviços gerais, somente a partir desses mecanismos sociais e desse emprego na instituição de ensino, que ela e seu esposo perceberam o início da melhoria de vida de sua família. D. Ene afirma que a partir dos anos 2000 sua família começou a dar início a um novo ciclo, não dependendo “[...] do serviço do mato, meu marido não tira a madeira por causa dessa ajuda que a gente tem graças a Deus! E foi melhorando, a gente tem as melhorias, a gente vai comprando as coisas com o Seguro Defeso e o Bolsa Família⁹⁹ [...] comprando as telhas, pagava o serviço do carpinteiro e o Dalcio tirava madeira para a construção da casa [...]” (Relatos de D. Ene, 2022).

Sobre o mesmo ponto de vista de sua filha caçula, D. Francisca Sá reafirma o que D. Ene diz “[...] que a farinha não trouxe melhoria pra nós em nada [...] só mesmo em fardo!” (Relatos de D. Ene, 2022).

E que as décadas de muito trabalho na roça de mandioca e na casa de farinha não trouxeram muitas benfeitorias, visto que, trabalhou-se por longos anos na produção da farinha,

⁹⁷ O conjugado, também conhecido por torque, é o esforço realizado por um motor, mais precisamente pelo centro do eixo do rotor do motor, quando realiza um trabalho de força ou de movimento. Em termos gerais diz-se que “uma força que atua sobre uma alavanca, origina um conjugado”. Disponível em: <https://www.google.com/search?q=o+que+%C3%A9+o+maquinario+chamado+de+conjugado&oq=o+que+%C3%A9+o+maquinario+chamado+de+conjugado&aqs=chrome..69i57j33i160l3.35470j0j15&sourceid=chrome&ie=UTF-8>. Acesso em: 23 de abr. de 2023.

⁹⁸ Sobre Seguro Defeso Disponível em <https://semil.sp.gov.br/educacaoambiental/prateleira-ambiental/periodo-de-defeso/>. Acesso em: 23 de abril. de 2023.

⁹⁹ Sobre Bolsa Família Disponível em: <https://www.gov.br/mds/pt-br/acoes-e-programas/bolsa-familia>. Acesso em: 23 de abril. de 2023.

mas a escala de produção era pequena, e o que era vendido rendia somente o suficiente para comprar uma quantidade pequena de gêneros alimentícios e por isso, para complementar a renda familiar, o seu esposo tirava madeira. Nas lembranças dela sobre a produção de farinha de mandioca diz “[...] Nós fazia mesmo pouco, pra comprar mesmo um cafezinho, um açúcar, fazia pra comer, ele tirava uma madeira e ai, ajuntava um dinheirinho e, ai, que dava pra gente comprar alguma coisa” (Relatos de D. Francisca Sá, 2022). Segundo D. Francisca Sá, a conquista e o melhoramento da sua casa própria, vieram somente com a aposentadoria do casal e eventualmente com a produção de farinha. Com as aposentadorias do casal Sá também foi possível a aquisição do motor conjugado para ser instalado na casa de farinha.

Igualmente, D. Maria e Cuxiu, quando arguidos sobre o bem-estar e as melhorias na qualidade de vida do casal e de seus filhos relacionados também aos longos anos com o cultivo e a produção com a mandioca, reiteram histórias parecidas às narradas por D. Ene e D. Francisca Sá, logo, eles não têm muita certeza do bem-estar e da melhoria da qualidade de vida proporcionada pelo trabalho com a mandioca. E, em vários momentos, o casal se entreolhava e refletia a respeito e o que geralmente vinha como resposta era “Não sei! Isso não sei! [...] Nós compremo alguma coisa com a farinha, umas coisas, mas não me lembro se foi com a farinha, mas só que agora não me lembro o que foi.” (Relatos de D. Maria, 2022).

Segundo D. Maria e Cuxiu, o que lhes possibilitou melhorar de vida foram suas aposentadorias, assim como aconteceu com D. Francisca e seu Raimundo Sá. Eles são aposentados pelo Sindicato dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais do Município de Curralinho, ela se aposentou aos 55 anos de idade e ele, aos 60 anos de idade. Segundo D. Maria e Cuxiu, suas aposentadorias lhes proporcionaram a melhoria da casa própria, possibilitando a sua ampliação, a construção de mais cômodos e de um banheiro interno de alvenaria, além da pintura da casa e a compra de uma nova máquina de bater açaí. É relevante pontuar que o casal, no que diz respeito a casa, afirmou que “Sempre tiveram uma casinha boa [...] Nós tinha, ela era boa, mas ..., não era pintada! (*risos*) (Relatos do casal dos Santos, 2022).

É provável que a diminuição gradual do cultivo da mandioca ao longo deste século e, conseqüentemente, da produção da farinha de mandioca para a comercialização em média e/ou grande escala, mantendo-se somente e primordialmente para as “despesas” dos membros da Família Sá, tenha acontecido por conta do agravamento gradativo da doença de seu Raimundo Sá e, conseqüentemente do seu falecimento, em 2015, além do agravamento da saúde debilitada de D. Francisca Sá que, ainda assim permanece na agência da produção da

farinha, assim como alguns dos seus filhos, no caso D. Ene e Moca, seu genro Dalcio e Junhão.

Por outro lado, caso exista alguma encomenda expressiva ou alguma necessidade iminente, como, por exemplo, uma dívida a ser paga, a família recorre, num curto período, à produção de farinha de mandioca para sanar tais eventos.

Atualmente, D. Francisca Sá, aos 90 anos de idade, encontra-se com a saúde fragilizada por complicações na visão, devido ao agravamento da catarata e das crises de labirintite, como também, as limitações físicas devido à idade avançada, que a impossibilitam de permanecer no plantio da mandioca e na produção da farinha com mais assiduidade. Quando arguida se antes dos problemas de visão era assídua e frequente no trabalho na roça de mandioca e na casa de farinha, ela afirma enfaticamente “Eu ia. Capinava, ajudava arrancar mandioca e gostava de arrancar! Agora não dou conta mais e mesmo a minha vista que enxergo demais pouco!” (Relatos de D. Francisca Sá, 2022).

Nesse aspecto emblemático e consciente do núcleo familiar da Família Sá sobre o “fardo” do trabalho com o manejo e cultivo com a mandioca, mesmo sendo constatado pelos membros da família que o ritmo de trabalho na roça de mandioca e na casa de farinha é um trabalho duro e pouco rentável, com muitos “fardos”, inclusive com grande quantidade de sacas de farinha de mandioca, eles sentem orgulho em produzir alimento para suas famílias e para a mesa de outras famílias, mesmo que a rotina seja exaustiva e que nem sempre seja fácil conciliar a beleza do trabalho com o esforço físico. Apesar disso, cada saco de farinha que sai da casa de farinha é motivo de celebração. É a prova do seu esforço, dedicação e da sua capacidade de transformar a natureza em sustento. É a garantia de que a tradição da produção de farinha, tão importante para a sua cultura e economia, continua viva.

CONSIDERAÇÕES GERAIS

Um dos derivados da mandioca, a farinha, é um gênero alimentício muito apreciado na Amazônia Marajoara e tem sua relevância definida por uma série de usos, apropriações, representações e práticas culturais apreendidas pelo povo brasileiro, amazônico, marajoara e ribeirinho, em particular, pelas mulheres farinheiras da Família Sá, do Rio Mucutá, no município de Curralinho/PA, no Arquipélago de Marajó, na História do Tempo Presente.

As considerações a respeito das relações socioculturais, econômicas e ambientais, além do simbólico entre as/os sujeitas/os desta pesquisa de dissertação e a farinha de mandioca são pertinentes. A análise das práticas culturais dos povos indígenas e, em particular, das práticas ordinárias sobre a relevância do trabalho indígena, e especificamente do trabalho feminino das mulheres farinheiras indígenas, ou não, na Amazônia Marajoara demonstrou em sua temporalidade e espacialidade o protagonismo e empoderamento das mulheres ao longo do processo histórico e também sua importância no projeto político de colonização portuguesa no Vale Amazônico, pois, sua relevância foi comprovada nas fontes documentais às quais tive acesso, como na literatura de viagens dos viajantes, colonizadores, colonos e missionários, que por ali transitaram, e nas correspondências oficiais entre os administradores locais e a Coroa Portuguesa, que tinham como objetivo principal o controle e a manutenção do domínio luso sobre o novo território americano.

A cultura alimentar dos povos originários da região amazônica e marajoara se impôs sobre esses viajantes, que mesmo com uma visão preconceituosa e negativa sobre a vida cotidiana, os hábitos e costumes dos povos indígenas, julgando-os como se tivessem uma cultura inferior, em algum momento, tiveram que aceitá-la e submeter-se à dieta alimentar indígena, baseada no consumo da farinha de mandioca e de seus derivados.

No percurso da análise sobre os estudos do cotidiano, sobre as “maneiras de fazer” na perspectiva de Michel de Certeau, em sua obra “A Invenção do Cotidiano – Artes de Fazer” sobre as práticas cotidianas das(os) sujeitas(os) desta pesquisa, em particular, das mulheres farinheiras da Família Sá, uma família produtora de farinha de mandioca na região do Rio Mucutá, no município de Curralinho/PA, no Arquipélago de Marajó, na História do Tempo Presente, presenciei o protagonismo dessas mulheres no processo produtivo da farinha de mandioca, em face aos seus domínios dos saberes e fazeres na arte de fazer farinha, nos espaços roça de mandioca e casa de farinha, visto que, desde o período colonial, as fontes documentais analisadas sugerem a importância do manejo e cultivo da mandioca pelas

mulheres e homens indígenas, especialmente, pelas “índias farinheiras”. Ademais, tratei também sobre os aspectos socioculturais, econômicos e ambientais, além dos aspectos simbólicos (a lenda da mandioca), que embora apresente versões diferentes, dependendo do povo indígena que a conta, tornaram a raiz do tubérculo um gênero alimentício insubstituível, basilar para as populações indígenas e, em especial, para as mulheres indígenas, ou não, pois, narram sobre o nascimento de Mani, uma menina, e também sobre a relevância da presença da mulher com as práticas ordinárias com a mandioca. E, nesse aspecto, referenda-se o protagonismo e empoderamento das mulheres e, para esta pesquisa, as mulheres farinheiras da Família Sá.

Na análise sobre a categoria gênero e a divisão social do trabalho nos espaços roça de mandioca e casa de farinha, constatei que as tarefas das mulheres e dos homens estão relacionadas com os marcadores sociais, o que, portanto, é uma construção social, pois, o que observei durante a pesquisa de campo é de que na prática, as tarefas da mulher e do homem são complementares, um depende do outro em um enlace que ultrapassa o que é afirmado nos discursos. Como foi dito no decorrer desta pesquisa, mesmo sendo o discurso sobre o trabalho baseado na afirmação da “masculinidade”, o que pude observar nos espaços roça de mandioca e casa de farinha é uma prática pautada na inter-relação complementar entre as(os) agentes históricas nas divisões das atividades. Em relação às tarefas na roça de mandioca, a presença feminina pode ser observada de maneira constante. Mesmo que seja vista como “ajuda”, sua relevância não deve ser inferiorizada ou classificada numa posição secundária.

Talvez a contradição observada entre o discurso e a prática esteja pautada nas transformações da divisão do trabalho por gênero, ocorridas nas últimas décadas. Na prática cotidiana do trabalho, o que se observou foi uma relação histórica de complementaridade, em que mulheres e homens, em um esforço de solidariedade, integram-se para cumprir prazos, compromissos e garantir a manutenção e a soberania alimentar do núcleo familiar.

“Olha, eu coo massa, se for preciso eu cevo mandioca ainda, rapo mandioca eu rapo e muito ainda!” (Relatos de D. Francisca Sá, 2019). “[...]Fazendo a farinha. É fazendo a roça, capinando, plantando, coivarando. Tudo a gente faz!” (Relatos de D. Maria, 2019). “A vida toda, né! Desde que eu me entendo, a gente já é trabalhando. Trabalhava com o papai, com a mamãe e, agora, continua. (*risos*)” (Relatos de D. Ene). Essas eram as primeiras expressões de boa parte das mulheres farinheiras da Família Sá, quando indagadas sobre suas experiências na produção farinheira no Rio Mucutá. As casas de farinha foram marcadas pelo trabalho artesanal e familiar, de modo que cada etapa da farinhada possuía uma série de significados e

modos de fazer, que exigia das agentes históricas um conjunto de saberes e fazeres com as maneiras de fazer com as práticas culturais sobre o manejo e cultivo com a mandioca.

Além do local de trabalho e dos processos do cultivo e produção com a mandioca, os espaços roça de mandioca e casa de farinha são ambientes-lugares de encontros, de “causos”, gargalhadas, tristezas e alegrias entre parentes, vizinhos e compadres. Roças de mandioca e casas de farinha são ambientes-lugares de memórias, pois fizeram parte de suas histórias de vidas e foram diversas vezes sua segunda morada.

A partir da segunda metade do século XX, as farinhadas e os espaços passaram por algumas transformações, a exemplo da substituição do processo manual da moagem da raiz da mandioca (ralador artesanal) e o manuseio da grande roda de madeira, que, gradualmente, deram lugar ao motor a diesel (tarisca e/ ou caititu), utilizado atualmente. Para os membros da Família, a motorização da moagem é vista como uma mudança benéfica e positiva para o trabalho nas farinhadas, especialmente por diminuir o cansaço físico e acelerar o processo de cevar as raízes. Além disso, as tarefas nas casas de farinha também possuem uma condição de especialistas em determinadas etapas da produção, pelo fato de serem detentores de saberes e fazeres na arte de fazer farinha, como as mulheres raspadeiras, os homens raspadores e forneiros. As mulheres e homens farinheiros da Família Sá vivenciaram de perto tais mudanças, em particular, as mulheres farinheiras que foram protagonistas dos (des)ajustes no cotidiano, ora na roça de mandioca ora na casa de farinha.

As farinhadas são representadas pelas/os agentes históricas nesta pesquisa de maneira dual: um processo árduo, com memórias traumatizantes, mas também festivo, com gargalhadas e “causos”. Embora houvesse o encontro e as conversas, as mulheres farinheiras da Família Sá revelaram traços de trabalho pesado e de uma vida sofrida. Elas apresentaram o passado da sua família partindo de suas experiências e vivências na História do Tempo Presente, lembrando que em sua época de crianças e jovens, o tempo era muito difícil. Hoje, olhando para o presente, em que alguns já são adultos e outros são idosos, como a matriarca da Família Sá e sua filha primogênita, é possível enxergar também os aspectos positivos. O presente é visto como um tempo melhor diante das facilidades e benefícios alcançados com o passar dos anos.

O processo de produção artesanal de farinha possuía um ciclo que era realizado desde a extração das mandiocas até sua torrefação. Esses momentos foram narrados e demonstrados com riqueza de detalhes pelos membros da Família Sá, que detêm um conjunto de saberes e fazeres essenciais para a realização das etapas na farinhada.

Por meio das memórias de infância e dos cotidianos das agentes na roça de mandioca e na casa de farinha, foi possível conhecer um pouco acerca do seu saber cultural relacionado às técnicas com o cultivo da mandioca e seus produtos derivados como, beiju, goma, crueira, farinha de tapioca, tucupi e, em particular, a farinha de mandioca. O que percebi na pesquisa de campo é que essas mulheres são empoderadas nos dois espaços, pois, elas detêm muito mais do que o saber cultural, elas detêm o saber ambiental, uma vez que o saber plantar e o saber colher são as técnicas e o conhecimento que elas possuem sobre a natureza em relação ao cultivo da mandioca, assim como no processo da comercialização, em que elas aprenderam as técnicas de comercializar a farinha de mandioca.

No que se refere à História Ambiental e à relação dos seres humanos com o “mundo natural”, percebi a inter-relação dos grupos humano e natureza, nos quais existem além dos fatores ambientais, fatores econômicos, sociais e culturais, que ao longo desta pesquisa, foram narrados pelas (os) agentes históricas (os), relativos ao manejo e cultivo da mandioca. Um dos primeiros fatores que pode explicar a predominância do cultivo da mandioca são as condições ambientais apresentadas pela região: uma combinação de temperatura, índice pluviométrico, solo e cobertura vegetal. Sobre essas condições, os membros da Família Sá são detentores dos domínios dos saberes e fazeres quando afirmam que o período do verão amazônico é a estação do ano propícia para a agricultura de coivara. Esse conhecimento é refletido na escolha das diversas espécies de tubérculo semeadas pelas famílias agricultoras do Rio Mucutá, mas os membros da Família Sá escolheram trabalhar com as espécies “galça” e/ou “garça” e “pecuí”, que se relacionam, sobretudo, com a produção dos alimentos tradicionais, os produtos da terra, que de acordo com Cruz (2011), são alimentos “produzidos localmente, a partir de procedimentos avaliados [...] como ambiental, social e economicamente sustentáveis enraizados em um território e em uma cultura.”

Os resultados destacam que a tradição familiar com a produção da farinha de mandioca vem do saber cultural e conhecimento transmitidos pela oralidade através dos seus pais e que a trajetória de vida das mulheres farinheiras da Família Sá nos espaços roça de mandioca e casa de farinha legitima o seu empoderamento. Foi observado também que a produção da farinha de mandioca, além da lógica cultural, é permeada pela lógica econômica e possibilitou compreender as práticas culturais, sociais, as relações de gênero e o próprio protagonismo dessas mulheres.

O trabalho de realizar entrevistas de história oral de vida com as mulheres farinheiras da Família Sá possibilitou reconstruir práticas, hábitos, impasses vividos através desse

tortuoso processo das reminiscências. Nesse sentido, a pesquisa tentou recuperar as práticas ordinárias e, portanto, quase invisíveis, que normalmente não deixam vestígios escritos sobre as práticas culturais desses sujeitos, como as mulheres farinheiras, mas deixou traços de memórias.

Para as mulheres farinheiras da Família Sá, em particular, a matriarca Francisca Nogueira Sá e suas filhas, respectivamente Maria das Graças Nogueira Sá dos Santos, a primogênita, e Alcilene Nogueira Sá Pereira, a caçula e, para Edson Nogueira Sá, o filho caçula, a farinha de mandioca é o tempero do alimento que dará gosto à comida. Por isso, o cultivo da matéria-prima, a mandioca, a produção da farinha e comercialização são aspectos relevantes no que se refere às atividades necessárias para a despesa, ou seja, tanto para o consumo da farinha de mandioca para as suas respectivas famílias, quanto para a prática econômica, mesmo que atualmente seja realizada em momentos pontuais.

Foi importante conhecer o perfil de cada mulher, nome, faixa etária, a importância de cada uma no processo da produção e comercialização da farinha de mandioca. E foi possível constatar que tais mulheres dividem seus tempos entre as produções de farinha, as atividades domésticas e as atividades religiosas.

A agricultura familiar relacionada ao cultivo da mandioca para posterior produção e comercialização da farinha de mandioca pela Família Sá foi, e é, uma atividade produtiva que sempre esteve presente nas práticas ordinárias dessa família e que estão presentes desde a família da mãe da matriarca, Maria Nogueira da Silva, e que se manteve com Jaime Rodrigues de Oliveira, pai da matriarca.

Mesmo com todas as adversidades que o cultivo da produção da mandioca trouxe, seja com o roçado, a capinagem, derruba e a queimada (coivara), assim como todo o preparo para a produção da farinha de mandioca, às mulheres farinheiras da Família Sá ficou a perpetuação da prática cultural em relação à mandioca, que para elas é mais do que um alimento, apresenta-se como valores culturais que passaram a representar as suas próprias identidades como mulheres farinheiras, ratificada pela fala uníssona “Eu gosto de trabalhar na roça e de trabalhar na casa de farinha.”.

FONTES ORAIS

DA SILVA José Pereira. Entrevista com José Pereira da Silva. [Entrevista cedida a] Alberto Flavio Furtado de Lima. Gravação em Vídeo. 22 de set. de 2021.

DOS SANTOS, Elizeu Nogueira Sá. Entrevista com Elizeu dos Santos [Entrevista cedida a] Alberto Flavio Furtado de Lima. Gravação em Vídeo. 17 de jan. de 2019.

DOS SANTOS, Maria das Graças Nogueira Sá. Entrevista com Maria das Graças, a filha primogênita da matriarca da Família Sá. [Entrevista cedida a] Alberto Flavio Furtado de Lima. Gravação em Vídeo. 15 de jan. de 2019.

DOS SANTOS, Maria das Graças Nogueira Sá. Entrevista com Maria das Graças, a filha primogênita da matriarca da Família Sá. [Entrevista cedida a] Alberto Flavio Furtado de Lima. Gravação em Vídeo. 17 de jan. de 2019.

DOS SANTOS, Maria das Graças Nogueira Sá. Entrevista com Maria das Graças, a filha primogênita da matriarca da Família Sá. [Entrevista cedida a] Alberto Flavio Furtado de Lima. Gravação em Vídeo. 29 de fev. de 2019.

DOS SANTOS, Maria das Graças Nogueira Sá. Entrevista com Maria das Graças, a filha primogênita da matriarca da Família Sá. [Entrevista cedida a] Alberto Flavio Furtado de Lima. Gravação em Vídeo. 13 de fev. de 2020.

DOS SANTOS, Maria das Graças Nogueira Sá. Entrevista com Maria das Graças, a filha primogênita da matriarca da Família Sá. [Entrevista cedida a] Alberto Flavio Furtado de Lima. Gravação em Vídeo. 31 de mar. de 2022.

DOS SANTOS, Maria das Graças Nogueira Sá. Entrevista com Maria das Graças, a filha primogênita da matriarca da Família Sá. [Entrevista cedida a] Alberto Flavio Furtado de Lima. Gravação em Vídeo. 02 de abr. de 2022.

DOS SANTOS, Maria das Graças Nogueira Sá. Entrevista com Maria das Graças, a filha primogênita da matriarca da Família Sá. [Entrevista cedida a] Alberto Flavio Furtado de Lima. Gravação em Vídeo. 17 de set. de 2022.

DOS SANTOS, Maria José. Entrevista com Maria José, de codinome Maju. [Entrevista cedida a] Alberto Flavio Furtado de Lima. Gravação em Vídeo. 17 de jan. de 2019.

DOS SANTOS, Raimundo Nonato Moraes. Entrevista com Raimundo Nonato, mais conhecido como Cuxiu. [Entrevista cedida a] Alberto Flavio Furtado de Lima. Gravação em Vídeo. 15 de jan. de 2019.

DOS SANTOS, Raimundo Nonato Moraes. Entrevista com Raimundo Nonato, mais conhecido como Cuxiu. [Entrevista cedida a] Alberto Flavio Furtado de Lima. Gravação em Vídeo. 17 de jan. de 2019.

DOS SANTOS, Raimundo Nonato Moraes. Entrevista com Raimundo Nonato, mais conhecido como Cuxiu. [Entrevista cedida a] Alberto Flavio Furtado de Lima. Gravação em Vídeo. 29 de fev. de 2019.

DOS SANTOS, Raimundo Nonato Moraes. Entrevista com Raimundo Nonato, mais conhecido como Cuxiu. [Entrevista cedida a] Alberto Flavio Furtado de Lima. Gravação em Vídeo. 13 de fev. de 2020.

DOS SANTOS, Raimundo Nonato Moraes. Entrevista com Raimundo Nonato, mais conhecido como Cuxiu. [Entrevista cedida a] Alberto Flavio Furtado de Lima. Gravação em Vídeo. 31 de mar. de 2022.

DOS SANTOS, Raimundo Nonato Moraes. Entrevista com Raimundo Nonato, mais conhecido como Cuxiu. [Entrevista cedida a] Alberto Flavio Furtado de Lima. Gravação em Vídeo. 02 de abr. de 2022.

DOS SANTOS, Raimundo Nonato Moraes. Entrevista com Raimundo Nonato, mais conhecido como Cuxiu. [Entrevista cedida a] Alberto Flavio Furtado de Lima. Gravação em Vídeo. 17 de set. de 2022.

PEREIRA, Alcilene Nogueira Sá. Entrevista com Alcilene Nogueira Sá Pereira. [Entrevista cedida a] Alberto Flavio Furtado de Lima. Gravação em Vídeo. 09 de mar. de 2021.

PEREIRA, Alcilene Nogueira Sá. Entrevista com Alcilene Nogueira Sá Pereira. [Entrevista cedida a] Alberto Flavio Furtado de Lima. Gravação em Vídeo. 1 de abr. de 2022.

PEREIRA, Alcilene Nogueira Sá. Entrevista com Alcilene Nogueira Sá Pereira. [Entrevista cedida a] Alberto Flavio Furtado de Lima. Gravação em Vídeo. 08 de jul. de 2022.

PEREIRA, Alcilene Nogueira Sá. Entrevista com Alcilene Nogueira Sá Pereira. [Entrevista cedida a] Alberto Flavio Furtado de Lima. Gravação em Vídeo. 16 de set. de 2022.

SÁ, Edson Nogueira. Entrevista com Edson Nogueira Sá, filho caçula da matriarca. [Entrevista cedida a] Alberto Flavio Furtado de Lima. Gravação em voz. 10 de nov. de 2023.

SÁ, Edson Nogueira. Entrevista com Edson Nogueira Sá, filho caçula da matriarca. [Entrevista cedida a] Alberto Flavio Furtado de Lima. Gravação em voz. 11 de nov. de 2023.

SÁ, Francisca Nogueira. Entrevista com Francisca Nogueira Sá, a matriarca da Família Sá. [Entrevista cedida a] Alberto Flavio Furtado de Lima. Gravação em Vídeo. 13 de fev. de 2019.

SÁ, Francisca Nogueira. Entrevista com Francisca Nogueira Sá, a matriarca da Família Sá. [Entrevista cedida a] Alberto Flavio Furtado de Lima. Gravação em Vídeo. 01 de abri. de 2022.

SÁ, Francisca Nogueira. Entrevista com Francisca Nogueira Sá, a matriarca da Família Sá. [Entrevista cedida a] Alberto Flavio Furtado de Lima. Gravação em Vídeo. 09 de jul. de 2022.

SÁ, Francisca Nogueira. Entrevista com Francisca Nogueira Sá, a matriarca da Família Sá. [Entrevista cedida a] Alberto Flavio Furtado de Lima. Gravação em Vídeo. 16 de set. de 2022.

FONTES DOCUMENTAIS

Termo de Autorização de Uso Sustentável (TAUS)

Cadastro do Sindicato dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais do Município de Curralinho.

Projeto Nossa Várzea – Cidadania e Sustentabilidade na Amazônia Brasileira.

REFERÊNCIAS

ADAMS, Cristina; MURRIETA, Rui Sérgio S; SANCHES, Rosely A. Agricultura e Alimentação em Populações Ribeirinhas das Várzeas do Amazonas: Novas Perspectivas. **Ambiente & Sociedade**, vol. VIII, nº 1 jan./jun. 2005.

ALBERTI, Verena. **Manual de história oral**. 3. ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2005.

ALBERTI, Verena. **O que documenta a fonte oral?** Possibilidades para além da construção do passado. CPDOC-FGV. Rio de Janeiro, 1996.

ALCIDES, Melissa Mota; CERQUEIRA, Louise Maria Martins. Memórias palatáveis: práticas e saberes na produção da farinha de mandioca em Alagoas, Brasil. **Patrimônio e Memória**, Assis, SP, v. 15, n. 1, p. 47-72, jan./jun. 2019. Disponível em: <pem.assis.unesp.br>.

ALGRANTI, Leila Mezan. **Tabernas e botequins:** cotidiano e sociabilidades no Rio de Janeiro (1808-1821). *Acervo*, Rio de Janeiro, v. 24, n 2 p. 25-42, jul./dez. 2011.

ALMEIDA, Carla Beatriz de. **A prosopografia ou biografia coletiva:** limites, desafios e possibilidades. Anais do XXVI Simpósio Nacional de História – ANPUH. São Paulo, julho 2011.

APOLINÁRIO, Juciene Ricarte. **Sabores, saberes e o “pão dos trópicos”:** contatos interétnicos entre indígenas e colonizadores a partir da circulação e uso da mandioca. *Patrimônio e Memória*, Assis, SP, v. 15, n. 1, p. 28-46, jan./jun. 2019. Disponível em: <pem.assis.unesp.br>

ARAÚJO, Francisco Evandro de. As coisas e os homens: casas de farinha, cultura material e experiências do cotidiano das farinhadas. **Temporalidades – Revista de História**, ed. 22, v. 8, n. 3, p.337-360, set./ dez. 2016.

ARAÚJO, Lucas Monteiro de. **Representações marajoaras em relatos de viajantes: natureza, etnicidade e modos de vida no século XIX**. Orientador: Agenor Sarraf Pacheco, 2017. Dissertação (Mestrado em Antropologia pelo Programa de Pós-Graduação em Antropologia) Universidade Federal do Pará, 2017.

ARAÚJO, Lucas Monteiro de; SARRAF-PACHECO, Agenor. **Sob a pena dos viajantes:** Narrativas sobre vida e trabalho no Marajó oitocentista. *Artigos livres*, *Acervo*, Rio de Janeiro, v. 36, n. 3, p. 1-32, set./dez. 2023.

AZEVEDO, Miri Ana B.; SERPA, Nara C. Poder e o empoderamento feminino. **Open Science Research IX**. Editora Científica Digital. v.9, 2022. Disponível em: www.editoracientifica.com.br.

BARBOSA, Milka Alves Correia [et. al]. Mulheres e patriarcado: relações de dependência e submissão nas casas de farinha do agreste alagoano. **Sociais e Humanas**, Santa Maria, v. 24, n. 02, p. 65-87, jul/dez 2011.

BARBOSA, Milka Alves Correia [et. al]. Mulheres e Patriarcado: Relações de dependência e submissão nas casas de farinha do Agreste Alagoano. In: **Farinheiras do Brasil: tradição, cultura e perspectivas da produção familiar de farinha de mandioca**. (Orgs) Valdir Frigo Denardin e Rosilene Komarcheski. Matinhos: UFPR Litoral, p. 109-127, 2015.

BATISTA, Adeil dos Santos; NASCIMENTO, Dilce Pio. **A narrativa oral das mulheres sobre a farinha na comunidade São Bonifácio do Rio Marau-AM**. CESP - Trabalho de Conclusão de Curso Graduação. Universidade Estadual do Amazonas. Repositório Institucional UEA. Agosto 2019.

BORGES DA CRUZ, Roberto. Usos e apropriações da farinha de mandioca na colonização do Estado do Maranhão e Grão-Pará. Instituto Colombiano de Antropología e Historia Bogotá, Colombia, **Fronteras de la Historia**, vol. 18, núm. 1, p. 105-128, 2013.

BOSI, Ecléa. **Memória e sociedade: lembranças de velhos**. 3.ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

BRAIT, Beth. A Palavra mandioca do verbal ao verbo-visual / The Word Manioc from Verbal to Verbal Visual Language. **BAKHTINIANA**, São Paulo, v. 1, n. 1, p.142-160, 2009.

BULST, Neithard. Sobre o objeto e o método da prosopografia. **POLITEIA: Hist. e Soc.**, Vitória da Conquista, v. 5, n. 1, p. 47-67, 2005.

CANCELA, Cristina Donza. **Casamentos e Relações Familiares na Economia da Borracha (Belém- 1870 -1920)**. Orientadora: Eni de Mesquita Samara, 2006. Tese (Doutorado) Programa de Pós-Graduação em História Econômica do Departamento de História da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, 2006.

CANCELA, Cristina Donza. **Destino cor-de-rosa, tensão e escolhas: os significados do casamento em uma capital amazônica (Belém, 1870-1920)**, cadernos Pagu (30), p. 301-328, janeiro-junho de 2008.

CANCELA, Cristina Donza. **Casamento e família em uma capital amazônica: (Belém 1870-1920)**, Belém: Ed. Açaí, 2011.

CARDOSO, Denise Machado. O trabalho das mulheres na pesca e na produção de massa de caranguejo no norte da Amazônia brasileira. In: **História das mulheres na Amazônia; (Pará, século XVIII aos dias atuais** Cristina Donza Cancela [et al] (Orgs.). São Paulo: Livraria da Física, p. 555-572, 2023.

CASCUDO, Luis da Camara. **História da Alimentação no Brasil**. Primeiro Volume. Cardápio Indígena, Dieta Africana, Ementa Portuguesa. Companhia Editora Nacional. São Paulo, 1967.

CAVIGNAC, J. A.; OLIVEIRA, L. A. História e etnografia nativas da alimentação no Brasil: notas biográficas a respeito de um antropólogo provinciano. **Imburana** – revista do Núcleo Câmara Cascudo de Estudos Norte-Rio-Grandenses/UFRN. n. 2, p.63-75, 2010.

CERTEAU, Michel de. **A Invenção do Cotidiano**: 1. Artes de fazer. 17. ed. Tradução de Ephraim Ferreira Alves. Petrópolis, RJ: Vozes, 2011.

COLACIOS, Roger D. Os meios ambientes da história ambiental brasileira: pela abertura da caixa - preta. **História Revista**, Goiânia, v. 22, n. 2, p. 6-22, 2017

COUTINHO, Andrea Lima D. A “Feitura da Farinha”: notas etnográficas de uma farinhada no Alto Sertão da Bahia. In: **Farinheiras do Brasil**: tradição, cultura e perspectivas da produção familiar de farinha de mandioca. (Orgs) Valdir Frigo Denardin e Rosilene Komarcheski. Matinhos: UFPR Litoral, p. 219-243, 2015.

CRUZ, Roberto Borges da. **Farinha de “Pau” e de “Guerra”**: os usos da farinha de mandioca no extremo Norte (1722-1759). Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal do Pará – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas – Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia, Belém, 2011.

DE OLIVEIRA, Érica Silva; MAXIMIANO, Claudina Azevedo. **Casas de farinha na cidade de Lábrea-AM**: Práticas tradicionais, diálogos e convergências entre o rural e o urbano, Amazonas, 2021.

DRUMMOND, José Augusto. A História Ambiental: temas, fontes e linhas de pesquisa. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol.4, n.8, p. 171-197,1991.

EBENSPERGER, Dr. Enrique Oyarzun. A Proposito de Intervalo Intergenesico. **Rev Chil Obstet Ginecol**, v.83, nº 1, 2018.

FERREIRA, Maria Mary; SANTOS, Marluze do Socorro Pastor. Parteiras tradicionais: visibilidades e invisibilidades de um trabalho milenar. In: **A Mulher e Modernidade na Amazônia**. Eunice Ferreira dos Santos [et al]; (Orgs.) Maria Luzia Miranda Álvares, Eunice Ferreira dos Santos, Maria Ângela D’Incao. Belém: GEPEM/CFCH/UFPA, p.103-110,1997.

FICHA PATRIMÔNIO MANDIOCA 002. **Ficha de catalogação das práticas** – Patrimônio imaterial código [002].

GADDIS, John Lewis. **Paisagens da história**: como os historiadores mapeiam o passado. Rio de Janeiro: Editora Campus, 2003.

GIL, Tiago L. Montando bases: alguns exemplos concretos. *In: Como se faz um banco de dados (em história)*. 2. ed. Porto Alegre: Ladeira Livros, p. 133-173, 2021.

GUERRERO, Natalia Ribas. Fornos quentes, terra vestida. *In: Farinheiras do Brasil: tradição, cultura e perspectivas da produção familiar de farinha de mandioca*. (Orgs) Valdir Frigo Denardin e Rosilene Komarcheski. Matinhos: UFPR Litoral, p. 245-271, 2015.

GUIMARÃES, Francisco Alfredo Morais. **A cultura da mandioca no Brasil e no mundo: Um caso de roubo da história dos povos indígenas**. VIII Encontro Estadual de História ANPUH BA. Feira de Santana, 2016.

HALBWACHS, Maurice, 1877-1945. **A Memória Coletiva**. Tradução de Beatriz Sidou. São Paulo: Centauro, 2006.

HARRIS, Mark. **Rebelião na Amazônia: Cabanagem, Raça e Cultura Popular no Norte do Brasil, 1798-1840**. Campinas-SP: Editora da Unicamp, 2018.

HOERLLE, Gladis. Experiências e vivências de mulheres agricultoras no Oeste do Paraná. **História Oral**, v. 17, n. 2, p. 125-152, 2014.

JACOBSEN, Sara M. Felberg; SOUZA, Maurício Silva de. A história ambiental como forma de estudo/reflexão sobre a Amazônia. **Revista FAROL – Rolim de Moura – RO**, v. 5, n. 5, p. 44-58, 2017.

KOMARCHESK, Rosilene; DENARDIN, Valdir Frigo. A Produção de farinha de mandioca em Guaraqueçaba/PR: Entre sustentabilidade, interações e conflitos socioambientais. *In Farinheiras do Brasil: tradição, cultura e perspectivas da produção familiar de farinha de mandioca*. (Orgs) Valdir Frigo Denardin e Rosilene Komarcheski. Matinhos: UFPR Litoral, p.272-297, 2015.

LEANDRO, José Augusto. Viver e sobreviver da farinha de mandioca no litoral do Paraná no século XIX. *In: DENARDIN, Valdir Frigo; KOMARCHESKI, Rosilene*. (Orgs.). **Farinheiras do Brasil: tradição, cultura e perspectivas da produção familiar de farinha de mandioca**. Matinhos: UFPR Litoral, p. 13-35, 2015.

LEIROZA, Adriane Schroeder L Os engenhos de farinha em Florianópolis: Apontamentos para uma História Plural. *In: DENARDIN, Valdir Frigo; KOMARCHESKI, Rosilene*. (Orgs.). **Farinheiras do Brasil: tradição, cultura e perspectivas da produção familiar de farinha de mandioca**. Matinhos: UFPR Litoral, p. 37-57, 2015.

LIMA, Alberto Flavio Furtado de. **“Operação Lenocínio”: memórias do fechamento da zona do meretrício na cidade de Belém do Pará em 1970**. Orientadora: Franciane Gama Lacerda, 2014. Trabalho de conclusão de curso (Licenciatura/Bacharelado em História) - Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, da Universidade Federal do Pará, 2014.

LIMA, Alberto Flavio Furtado de; SARMENTO, Enos Botelho; GONÇALVES, Letícia Cardoso. **Mulheres e Autoridades em Espaços Amazônidos**: Estudos sobre Soure, Curralinho e Barcarena. Belém, Pará. Março 2020.

LOBATO, Flávio Henrique Souza; CAÑETE-RAVENA, Voyner. A Viagem da Farinha: da Produção ao consumo Papa-Chibé. In: RODRIGUES, Carmem Izabel; SILVA, Luiz de Jesus Dias; RAVENA-CAÑETE, Voyner (Orgs). **Mercados Populares em Belém**: produção de sociabilidades e identidades em espaço urbano. Belém: NAEA p. 219-238, 2017.

MÂCEDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. **Daquilo que se come**: uma história do abastecimento e da alimentação em Belém (1850 – 1900). Orientador: Antônio Otaviano Vieira Junior, 2009. Dissertação (Mestrado) Universidade Federal do Pará, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia, Belém, 2009.

MÂCEDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. **A cozinha mestiça**: uma história da alimentação em Belém (fins do século XIX a meados do século XX). Orientadora: Franciane Gama Lacerda, 2016. Tese (Doutorado) – Universidade Federal do Pará, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas /Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia, Belém, 2016.

MANESCHY, Maria Cristina; ALENCAR Edna; NASCIMENTO, Ivete Herculano. Pescadoras em busca de cidadania. In: **A Mulher Existe?** Uma contribuição ao estudo da mulher e gênero na Amazônia/ (Orgs.) Maria Luzia Miranda Álvares, Maria Ângela D’Incao. Belém: GEPEM, p.81-96, 1995.

MARINHO, Paloma Abelin S.; GONÇALVES, Hebe S. Práticas de empoderamento feminino na América Latina. Revista de Estudios Sociales, n.56, p. 80-90, 2016. Disponível em: <https://journals.openedition.org/revestudsoc/9863>.

MEIHY, José Carlos Sebe Bom; HOLANDA, Fabíola. **História Oral**: como fazer, como pensar. 2. ed. 2ª reimpressão. São Paulo: Contexto, 2013.

MONTENEGRO, Antônio Torres. **História, Metodologia, Memória**. 1 ed. 1ª reimpressão. São Paulo: Contexto, 2010.

MORAES, Ieda Palheta. Mulheres horticuloras: Agricultura familiar no Ubiroca em Marituba no Pará. In: **História das mulheres na Amazônia; (Pará, século XVIII aos dias atuais**. Cristina Donza Cancela [et al] (Orgs.). São Paulo: Livraria da Física, p. 501-526, 2023.

MOTTA-MAUÉS, Maria Angélica. **“Trabalhadeiras” e “Camarados”**: relações de gênero, simbolismo e ritualização numa comunidade amazônica. Belém: UFPA, 1993.

MOURÃO, Leila. **Do açaí ao palmito**: uma história ecológica das permanências, tensões e rupturas no estuário amazônico. Belém: Ed. Açaí, 2011.

NIEMEYER, Ana Maria de; GODOI, Emília Pietrafesa de. **Além dos territórios: para um diálogo entre a etnologia indígena, os estudos rurais e os estudos urbanos**. Campinas, SP: Mercado de Letras, 1998.

OLIVEIRA, Lana Regina Cordeiro de. **Saberes e processos educativos na comercialização da farinha de mandioca na Feira do Agricultor de Mãe do Rio - Pará**. Orientadora: Denise de Souza Simões Rodrigues, 2012. Dissertação (Mestrado em Educação) Programa de Pós-Graduação em Educação, Centro de Ciências Sociais e Educação da Universidade do Estado do Pará, 2012.

OLIVEIRA, Maria de Fátima. Do tempo das cachoeiras ao rio afogado: uma história ambiental do Tocantins. **Fênix – Revista de História e Estudos Culturais**. Vol.14, Ano XIV, nº 2, 2017. Disponível em: www.revistafenix.pro.br.

OLIVEIRA, Osmael Márcio S. **Entre raspas de mandioca e cheiro de farinha torrada: trabalho, memória e produção farinheira em Cuité-PbB (anos 1950-1980)**. Orientador: Severino Cabral Filho, 2018. Dissertação (Mestrado em História) Centro de Humanidades da Universidade Federal de Campina Grande (UFCG), CAMPINA GRANDE-PB, 2018.

ONU MULHERES. Os princípios do empoderamento das mulheres. 2016. Disponível em: http://www.onumulheres.org.br/wpcontent/uploads/2016/04/cartilha_WEPs_2016.pdf.

PÁDUA, José Augusto. As bases teóricas da história ambiental. **Estudos Avançados**. v. 24, n. 68, 2010.

PÁDUA, José Augusto; CARVALHO, Alessandra Izabel de. A construção de um país tropical: apresentação da historiografia ambiental sobre o Brasil. **História, Ciências, Saúde – Manguinhos**, Rio de Janeiro, v.27, n.4, p.1311-1340, 2020.

PERROT, Michelle. A força da memória e da pesquisa histórica. Entrevista e tradução: Denise Bernuzzi de Sant’Anna. **Projeto História**, São Paulo, (17), p.351-360, 1998.

PERROT, Michelle. As mulheres ou os silêncios da história. Tradução Viviane Ribeiro. In: **O que é um trabalho de mulher?** Bauru, SP: EDUSC, p. 251-262, 2005.

PERROT, Michelle. DOSSIÊ: “História das Mulheres no Ocidente”. Escrever uma história das mulheres: relato de uma experiência. **Cadernos Pagu** (4), p.9-28, 1995.

PICANÇO, Miguel de Nazaré Brito. Comida, consumo e identidade: Notas etnográficas por entre os processos migratórios da mandioca; do contexto brasileiro paraense ao contexto europeu. v. 8, n. 13. **Mosaico**, 2017.

PICANÇO, Miguel. **Na roça, na mesa, na vida: uma viagem pelas trajetórias da mandioca, no e além do nordeste paraense**. 1. ed. Belém, PA: Paka-Tatu, 2018.

POLLAK, Michael. Memória, Esquecimento, Silêncio. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 3, p. 3-15, 1989.

POLLAK, Michael. Memória e Identidade Social. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol.5, n.10, p. 200-212, 1992.

PORTELA, Leide J. P.; DOS SANTOS, Priscila R.; SILVA, Josué da Costa. A roça e o trabalho coletivo na produção da farinha de mandioca nas comunidades quilombolas Matá e Silêncio em Óbidos, Pará, Brasil. **Geographia Opportuno Tempore**, Londrina, v.7, n. 1, p. 72-84, 2021.

PORTELLI, Alessandro. **O que faz a história oral diferente**. Projeto História, São Paulo, (14), 1997.

PORTELLI, Alessandro. **Tentando aprender um pouquinho**: Algumas reflexões sobre a ética na História Oral. Projeto História, São Paulo, (15), 1997.

QUEIROZ, Maria Isaura Pereira de. Relatos orais: do "indizível" ao "dizível". In: **Experimentos com histórias de vida**. Itália, Brasil [S.l.: s.n.], 1988.

RAMINELLI, Ronald. Eva Tupinambá. In: **História das mulheres no Brasil**. Mary Del Priore (org.); Carla Bassanezi (coord. de textos) 9. ed. São Paulo: Contexto, p.11-44, 2007.

RAVENA, Nírvia. Mulher e índia: a história do trabalho indígena feminino no Grão-Pará. In: **A Mulher e Modernidade na Amazônia**. Eunice Ferreira dos Santos [et al]; (Orgs) Maria Luzia Miranda Álvares, Eunice Ferreira dos Santos, Maria Ângela D'Incao. Belém: GEPEM/CFCH/UFPA, p.85-102, 1997.

REIS, Denner Vieira. **Produção de farinha de mandioca na comunidade de Pedras-AM**. Orientadora: Alem Silvia Marinho dos Santos, 2018. Trabalho de conclusão de curso (Licenciatura em Geografia) – Centro de Estudos superiores de Parintins, Universidade do Estado do Amazonas, Parintins/AM, 2018.

SALES, Dione Vieira; MACIEL, Rogerio Andrade. Cultura Material da Farinha na Amazônia Paraense. **Revista Humanidades e Inovação**. v. 7, n. 15, 2020.

SAMARA, Eni de Mesquita. **Casamento e papéis familiares em São Paulo no século XIX**. Cad. Pesqui. [online] n. 37, p.17-25, 1981.

SAMARA, Eni de Mesquita. **A Família brasileira**. Brasiliense, 1983.

SAMARA, Eni de Mesquita. **Constituição da família na população livre**. Brasil: História Econômica e Demográfica. Tradução. São Paulo: Ipe/Usp, 1986.

SAMARA, Eni de Mesquita. Mulheres das américas: um repasse pela historiografia latino-americana recente. **Revista Brasileira de História**, v. set./fev 1990/91, n. 21, p. 227-40, 1991.

SAMARA, Eni de Mesquita. Patriarcalismo, família e poder na sociedade brasileira (séculos XVI-XIX). **Revista Brasileira de História**, v. 11, n. 22, p. 7-33, 1991.

SAMARA, Eni de Mesquita. Novas “imagens da família ‘à brasileira’”. **Psicologia USP**, São Paulo, 3(1/2), p.59-66, 1992.

SAMARA, Eni de Mesquita. A Família no Brasil: História e Historiografia. **História Revista** 2(2), p. 07-21, jul/dez, 1997.

SAMARA, Eni de Mesquita. Mercado de trabalho, gênero e família no Brasil (1836-1996). **Revista da Biblioteca Mário de Andrade**, v. 57, n. ja/dez. 1999, p. 55-64, 1999.

SAMARA, Eni de Mesquita. O que mudou na Família Brasileira? Da Colônia à Atualidade. **Dossiê: Família**. Psicologia (USP) 13(2), 2002.

SANTOS, Marluze do Socorro P. A Mulher na agricultura: contribuições, implicações e quereres. In: **A Mulher e Modernidade na Amazônia**. Eunice Ferreira dos Santos [et al]; (Orgs.) Maria Luzia Miranda Álvares, Eunice Ferreira dos Santos, Maria Ângela D’Incao. Belém: GEPEM/CFCH/UFPA, p.111-120, 1997.

SCOTT, Joan Wallach. **Gênero**: uma categoria útil de análise histórica. Educação & Realidade. Porto Alegre, v. 20, n. 2, p.71-99, jul./dez. 1995.

SCOTT, Joan. História das Mulheres. In: BURKE, Peter (Org.) **A escrita da história**: novas perspectivas. São Paulo: Editora UNESP, p. 65-98, 2011.

SHARPE, Jim. A história vista de baixo. In: BURKE, Peter (Org.) **A escrita da história**: novas perspectivas. Tradução de Magda Lopes. São Paulo: Editora UNESP, p. 39-64, 2011.

SIMONIAN, Ligia T. L. Mulheres Seringueiras na Amazônia Brasileira: uma vida de trabalho silenciado. In: **A Mulher Existe?** Uma contribuição ao estudo da mulher e gênero na Amazônia/ (Orgs.) Maria Luzia Miranda Álvares, Maria Ângela D’Incao. Belém: GEPEM, p.97-116, 1995.

SILVA, Cirlene do Socorro Silva da; DA SILVA, Maria das Graças. Casas de farinha: Cenários de (con)vivências, saberes e práticas educativas. In: DENARDIN, Valdir Frigo; KOMARCHESKI, Rosilene. (Orgs.). **Farinheiras do Brasil**: tradição, cultura e perspectivas da produção familiar de farinha de mandioca. Matinhos: UFPR Litoral, p. 59-81, 2015.

SILVA, Cirlene do Socorro Silva da; DA SILVA, Maria das Graças. Saberes e sabores que informam a prática de comercialização em casas de farinha na Amazônia paraense. In: **Mercados Populares em Belém**: produção de sociabilidades e identidades em espaço urbano.

RODRIGUES, Carmem Izabel; SILVA, Luiz de Jesus Dias; RAVENA-CANETE, Voyner, (Orgs). Belém: NAEA, p. 239-259, 2017.
Disponível em: <pem.assis.unesp.br>.

SILVA, Cirlene do Socorro S. da. Casas de farinha: espaço de (con)vivências, saberes e práticas educativas./ Orientadora: Maria das Graças da Silva, 2010.Dissertação (Mestrado em Educação), Universidade do Estado do Pará, Belém, 2011.

SILVA, Henrique Ataíde da. ;MURRIETA, Rui Sérgio Sereni. Mandioca, a rainha do Brasil? Ascensão e queda da Manihot esculenta no estado de São Paulo. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi**. Ciências Humanas, v. 9, n. 1, p. 40, jan.-abr. 2014.

SILVA, Henrique Ataíde da. **Mandioca, a rainha do Brasil? Ascensão e queda da Manihot esculenta em São Paulo.**/ Orientador: Henrique Soares Carneiro, 2008. Dissertação (Mestrado no Programa de Pós-Graduação em História Social) Departamento de História da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, SP, 2008.

SILVA, Maria Angélica da; ALCIDES, Melissa Mota; CERQUEIRA, Louise Maria Martins. Memórias palatáveis: práticas e saberes na produção da farinha de mandioca em Alagoas, Brasil. **Patrimônio e Memória**, Assis, SP, v. 15, n. 1, p. 47-72, jan./jun. 2019.

SILVA, V. P.; BARROS, D. D. **Método história oral de vida:** contribuições para a pesquisa qualitativa em terapia ocupacional. **Rev. Ter. Ocup.** Univ. São Paulo, v. 21, n. 1, p. 68-73, jan./abr. 2010.

SILVEIRA, Maryane Meneses. **Farinhada:** construção simbólica na reprodução da agricultura familiar. Orientadora: Maria Augusta Mundim Vargas, 2006. Dissertação (Mestrado em Geografia) Núcleo de Pós- Graduação em Geografia Agrária e Regional da Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão/SE, 2006.

SODRÉ, Raimunda Conceição; GUEDES, Ana Célia Barbosa. MULHERES Quilombolas: tradição oral e saberes afrodiáspóricos no Nordeste Paraense. *In: História das mulheres na Amazônia; (Pará, século XVIII aos dias atuais.* Cristina Donza Cancela.[et al] (Orgs.). São Paulo: Livraria da Física, p. 401-426, 2023.

SOUZA, Fagner Freires de; PIRAUX, Marc. **A construção social da qualidade da farinha de mandioca em comunidades rurais na Amazônia paraense.** ISSN 1516-6481. Novos Cadernos NAEA. v. 18, n. 3, p.199-222, set-dez. 2015.

STONE, Lawrence. Prosopografia. **Revista de Sociologia e Política**, Curitiba, v. 19, n. 39, p. 115-137, 2011.

UGARTE, Auxiliomar Silva. **Sertões de Bárbaros.** O mundo natural e as sociedades indígenas da Amazônia na visão dos cronistas ibéricos-séculos XVI-XVII. Manaus: Editora Valer, 2009.

VELTHEM, Lucia Hussak Van. Homens, mulheres e artefatos na produção da farinha de mandioca no Alto Rio Juruá-Acre. *In*: DENARDIN, Valdir Frigo; KOMARCHESKI, Rosilene. (Orgs.). **Farinheiras do Brasil**: tradição, cultura e perspectivas da produção familiar de farinha de mandioca. Matinhos: UFPR Litoral, p.83-107, 2015.

VILAS BOAS, Luana Furtado. **Um estudo do homem ordinário, suas práticas cotidianas e processos de territorialização**: migrantes inseridos no contexto do trabalho precário/ Orientadora: Elisa Yoshie Ichikawa, 2017. Dissertação (Mestrado no Programa de Pós-Graduação em Administração) Centro de Ciências Sociais Aplicadas, Universidade Estadual de Maringá, 2017.

WEINSTEIN, B. **Experiência de pesquisa em uma região periférica**: a Amazônia. História, Ciências, Saúde. Manguinhos, Rio de Janeiro, vol. 9, n., p. 261-72, 2002.

WORSTER, Donald. Para Fazer História Ambiental. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol. 4, n. 8, p. 198- 215 1991.

ANEXOS

Termo de Autorização de Uso Sustentável – TAUS

BENEFICIÁRIA: Francisca da Silva Oliveira/ Francisca Nogueira Sá

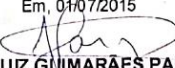
 MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E GESTÃO SECRETARIA DO PATRIMÔNIO DA UNIÃO SUPERINTENDÊNCIA DO PATRIMÔNIO DA UNIÃO NO PARÁ	 TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO SUSTENTÁVEL Nº 50.765 / 2015
Processo: 04957.004317/2014-81	Registro Imobiliário Patrimonial – RIP: 0455.0100252-97

A Superintendência do Patrimônio da União no Estado do Pará – SPU/PA, por delegação de competência da Senhora Secretária do Patrimônio da União, através do art. 1º, II da Portaria nº 200/SPU, de 29/06/2010 e Portaria nº 089/SPU, de 15/04/2010, considerando a imensa potencialidade dos recursos naturais existentes nas áreas de várzeas situadas na Região Amazônica, como fator econômico capaz de contribuir para a melhoria das condições de vida das populações ribeirinhas tradicionais que promovem seu aproveitamento racional e sustentável, bem como a necessidade de promover a ordenação do uso das áreas da União alagáveis situadas na orla fluvial e marítima da Amazônia, dá início ao procedimento de regularização fundiária das áreas da União mediante o reconhecimento da posse para fins de moradia e uso tradicional dos recursos naturais pelas famílias ribeirinhas, como forma de compatibilizar a integridade do meio ambiente com o progresso social, cultural, ambiental e econômico da região, vem de acordo com processo administrativo formalizado junto a esta Superintendência e cadastro no Sistema de Administração Patrimonial – SIAPA, CONCEDER a RAIMUNDO MORAES DE SÁ, RG nº 7372671 - SSP/PA, CPF nº 355.102.752-68, profissão: LAVRADOR - AGROEXTRATIVISTA, e a FRANCISCA DA SILVA OLIVEIRA, RG nº: 2682800 - SSP/PA, CPF nº 458.630.752-87, profissão: LAVRADORA - AGROEXTRATIVISTA, ambos de nacionalidade BRASILEIRA, estado civil CASADO, a AUTORIZAÇÃO DE USO PARA DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES AGROEXTRATIVISTAS DE FORMA SUSTENTÁVEL, a ser cumprida de acordo com a licença ambiental do órgão competente, com referência à área de domínio da União que ocupa há 54 anos, localizada no(a) RIO MUCUTÁ, denominada SÍTIO DEUS PROVERA, Município de CURRALINHO, neste estado do Pará, circunscrita a um raio de até 500m a partir do ponto geodésico, definido com as coordenadas geográficas Latitude (S) 0°13'23,3"9 e Longitude (W) 50°01'53,1", referenciadas ao Sistema Geodésico Brasileiro DATUM SIRGAS 2000, estabelecido no local da moradia do autorizado/beneficiário, alcançando a delimitação de 33m presumível dos terrenos de marinha, respeitados os limites de tradição das posses existentes no local.

A presente Autorização de Uso Sustentável: I) Não confere ao autorizado/beneficiário direito possessório ou dominial sobre a área em questão que continua de propriedade pública da União, concedida por liberalidade e que por este ato, em caráter excepcional e precário, reconhece o uso tradicional sustentável que efetiva a função socioambiental dos bens da União; II) Não poderá ser transferida ou vendida a terceiros em hipótese alguma, sendo a Autorização para uso exclusivo do beneficiário e sua família, sob pena de imediato cancelamento por simples notificação ao autorizado; III) Será cancelada se dado outro uso, pelo autorizado/beneficiário ou terceiro, diverso da moradia, atividades agroextrativistas para fins de subsistência e geração de renda das famílias ribeirinhas ou socioculturais.



Em, 01/07/2015


JORGE LUIZ GUIMARÃES PANZERA
Superintendente do Patrimônio da União no Estado do Pará

Declaro estar ciente dos termos da presente Autorização de Uso Sustentável da área nela referenciada, me comprometendo a cumprir todos os ditames estabelecidos pela mesma, assim como me responsabilizando por qualquer dano físico ou ambiental promovido sobre a área, em descumprimento a autorização específica concedida pelo órgão ambiental competente que é parte integrante deste Termo.

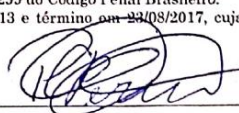
Em _____/_____/_____

Beneficiária/Autorizada

Beneficiário/Autorizado

Ficha de Cadastro Sindical - Sindicato dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais do Município de Curralinho.

Sindicalizado: Francisca da Silva Oliveira/ Francisca Nogueira Sá

SINDICATO DOS TRABALHADORES E TRABALHADORAS RURAIS DE CURRALINHO End. Rua Dom Orione nº 63-Bairro do Aeroporto CNPJ: nº 05.850.326/0001-21, tel.(0**91)36331330 DECLARAÇÃO DE EXERCÍCIO DE ATIVIDADE RURAL Nº 171/2015			
I- DADOS DA SEGURADA:			
1- Nome: FRANCISCA DA SILVA OLIVEIRA	2- apelido: X-X-X	3- DN: 18/03/1935	
4- RG Nº 2682800	5- CPF Nº 458.630.752-87	6- Estado Civil: CASADA	
7- Endereço de Residência: RIO MUCUTÁ	9- Município: CURRALINHO	10- UF: PARÁ	
8- Bairro: ZONA RURAL	12- CTPS/CP Nº 44.567	SÉRIE: 00022-PA	
11- Título Eleitoral Nº 0397 1627 1392	14- Confrontantes ou Vizinhos: EUNICE LEÃO E CARLOS NOGUEIRA SA		
13- Ponto de Referência: IGREJA CRISTÁ	15- Filiação no Sindicato (Se houver) Nº 1.179		
16- Data da Filiação (quando Filando): 26/10/1992			
17- Profissão Atual: LAVRADORA			
18- Condições em que o trabalhador rural ou pescador artesanal exerce a atividade (se proprietário, possessor, parceiro, meeiro, arrendatário, comodatário, etc.):			
19- Regime de Trabalho: () Individualmente (X) Regime de Economia Familiar			
II- DADOS DA PROPRIEDADE EM QUE FOI EXERCIDA A ATIVIDADE RURAL:			
Período: 12/03/2010 à 23/09/2015		Categoria de Trabalhador: SEGURADO ESPECIAL	
PROPRIETÁRIO	NOME DA PROPRIEDADE E ENDEREÇO:	Área total (em hectares)	Área explorada (em hectares)
NOME: FRANCISCA DA SILVA OLIVEIRA	SÍTIO DEUS PROVERÁ	15,0 HECTARES	
CPF/MF: 458.630.752-87	RIO MUCUTÁ		
III- INFORMAR A(S) ATIVIDADE(S) DESENVOLVIDA(S) PELO SEGURADO E DESCREVER CLARA E OBJETIVAMENTE, A FORMA EM QUE ESTA ATIVIDADE É OU FOI EXERCIDA, DISCRIMINANDO OS PERÍODOS E SE FOI EXERCIDA EM PARTE OU EM TODA A SAFRA:			
A SEGURADA TRABALHA NA AGRICULTURA EM REGIME DE ECONOMIA FAMILIAR, EM TERRAS DE PATRIMÔNIO DA UNIAO, CADASTRADO NO SEU NOME, PROPRIEDADE DENOMINADA SÍTIO DEUS PROVERÁ, LOCALIZADO NO RIO MUCUTÁ, MUNICÍPIO DE CURRALINHO.			
IV-DESCREVER QUAIS OS PRODUTOS CULTIVADOS, EXTRAÍDOS OU CAPTURADOS PELO SEGURADO OU UNIDADE FAMILIAR, OU TIPO DE ARTESANATO PRODUZIDO, BEM COMO, OS FINS A QUE SE DESTINAM:			
MANIVA, BANANA, LIMOEIRO, AÇAI,...			
V- DOCUMENTOS EM QUE SE BASEOU PARA EMITIR A DECLARAÇÃO:			
1- CERTIDÃO DE CASAMENTO ANO: 2010			
2- CERTIDÃO DE ÓBITO DO ESPOSO ANO: 2015			
2- CERTIDÃO ELEITORAL DA SEGURADA ANO: 2015			
4- FICHA DE INSCRIÇÃO NO SINDICATO ANO: 1991-1995			
5- TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO ANO: 2015			
VI- IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE:			
Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Curralinho			
Endereço: Rua Dom Orione nº 63, Bairro do Aeroporto- CEP: 68.815-000			
Fundado em 25 /01/ 1976, CNPJ Nº 05.850.326/0001-21			
Registrado no Ministério do Trabalho e Emprego sob o Nº. MTb-310.670/76, Liv. nº 82, Fls. nº 34, em 29 de Maio de 1978.			
VII- DADOS DO REPRESENTANTE SINDICAL:			
Eu: PAULINO CORREA PEREIRA			
RG: 5796054, CPF: 426.542.462-72, Estado Civil: Casado, Residente: Trav. Breves nº 37- Bairro: Marambaia			
Município de Curralinho UF: Pará Declaro sob as penas da lei que todas as informações por mim prestadas são expressão da verdade e estou ciente de que qualquer declaração falsa ensejará a aplicação das penalidades previstas nos art. 171 e 299 do Código Penal Brasileiro.			
Período do Mandato: O mandato da atual diretoria é de 04 anos, com início em 23/08/2013 e término em 23/08/2017, cuja Ata de posse foi registrada sob o Nº 220 no Cartório de Curralinho.			
Curralinho-PA, 16 de Outubro de 2015.			
			
Paulino Corrêa Pereira			
Presidente			
CPF: 426.542.462-72			
VIII- CIÊNCIA DO SEGURADO(A):			
Declaro que estou ciente das informações aqui prestadas.			
			
Assinatura do Segurado (a)			

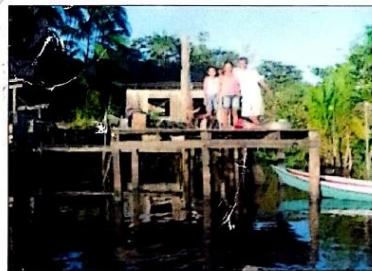
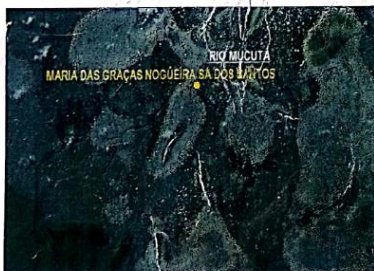
Termo de Autorização de Uso Sustentável – TAUS

BENEFICIÁRIOS Raimundo Nonato Moraes dos Santos/Maria das Graças Nogueira Sá dos Santos

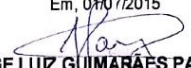
 MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E GESTÃO SECRETARIA DO PATRIMÔNIO DA UNIÃO SUPERINTENDÊNCIA DO PATRIMÔNIO DA UNIÃO NO PARÁ	 TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO SUSTENTÁVEL Nº 50.718 / 2015
Processo: 04957.004311/2014-11	Registro Imobiliário Patrimonial – RIP: 0455.0100247-20

A Superintendência do Patrimônio da União no Estado do Pará – SPU/PA, por delegação de competência da Senhora Secretária do Patrimônio da União, através do art. 1º, II da Portaria nº 200/SPU, de 29/06/2010 e Portaria nº 089/SPU, de 15/04/2010, considerando a imensa potencialidade dos recursos naturais existentes nas áreas de várzeas situadas na Região Amazônica, como fator econômico capaz de contribuir para a melhoria das condições de vida das populações ribeirinhas tradicionais que promovem seu aproveitamento racional e sustentável, bem como a necessidade de promover a ordenação do uso das áreas da União alagáveis situadas na orla fluvial e marítima da Amazônia, dá início ao procedimento de regularização fundiária das áreas da União mediante o reconhecimento da posse para fins de moradia e uso tradicional dos recursos naturais pelas famílias ribeirinhas, como forma de compatibilizar a integridade do meio ambiente com o progresso social, cultural, ambiental e econômico da região, vem de acordo com processo administrativo formalizado junto a esta Superintendência e cadastro no Sistema de Administração Patrimonial – SIAPA, **CONCEDER** a **MARIA DAS GRAÇAS NOGUEIRA SÁ DOS SANTOS**, RG nº **5559909 - SSP/PA**, CPF nº **908.934.252-49**, profissão: **LAVRADORA - AGROEXTRATIVISTA**, e a **RAIMUNDO NONATO MORAES DOS SANTOS**, RG nº: **5347674 - SSP/PA**, CPF nº **951.031.982-15**, profissão: **LAVRADOR - AGROEXTRATIVISTA**, ambos de nacionalidade **BRASILEIRA**, estado civil **CASADA**, a **AUTORIZAÇÃO DE USO PARA DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES AGROEXTRATIVISTAS DE FORMA SUSTENTÁVEL**, a ser cumprida de acordo com a licença ambiental do órgão competente, com referência à área de domínio da União que ocupa há **16** anos, localizada no(a) **RIO MUCUTÁ**, denominada **SÍTIO SÃO JOSÉ**, Município de **CURRALINHO**, neste estado do Pará, circunscrita a um raio de até 500m a partir do ponto geodésico, definido com as coordenadas geográficas Latitude (S) **0°13'30,7"4** e Longitude (W) **50°02'01,7"**, referenciadas ao Sistema Geodésico Brasileiro DATUM SIRGAS 2000, estabelecido no local da moradia do autorizado/beneficiário, alcançando a delimitação de 33m presumível dos terrenos de marinha, respeitados os limites de tradição das posses existentes no local.

A presente Autorização de Uso Sustentável: I) Não confere ao autorizado/beneficiário direito possessório ou dominial sobre a área em questão que continua de propriedade pública da União, concedida por liberalidade e que por este ato, em caráter excepcional e precário, reconhece o uso tradicional sustentável que efetiva a função socioambiental dos bens da União; II) Não poderá ser transferida ou vendida a terceiros em hipótese alguma, sendo a Autorização para uso exclusivo do beneficiário e sua família, sob pena de imediato cancelamento por simples notificação ao autorizado; III) Será cancelada se dado outro uso, pelo autorizado/beneficiário ou terceiro, diverso da moradia, atividades agroextrativistas para fins de subsistência e geração de renda das famílias ribeirinhas ou socioculturais.

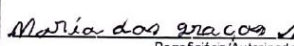
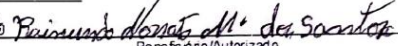


Em, 04/07/2015


JORGE LUIZ GUIMARÃES PANZERA
 Superintendente do Patrimônio da União no Estado do Pará

Declaro estar ciente dos termos da presente Autorização de Uso Sustentável da área nela referenciada, me comprometendo a cumprir todos os ditames estabelecidos pela mesma, assim como me responsabilizando por qualquer dano físico ou ambiental promovido sobre a área, em descumprimento a autorização específica concedida pelo órgão ambiental competente que é parte integrante deste Termo.

Em _____/_____/____



 Beneficiária/Autorizada Beneficiário/Autorizado

Ficha de Cadastro Sindical - Sindicato dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais do Município de Curralinho.

Sindicalizado: Raimundo Nonato Moraes dos Santos

SINDICATO DOS TRABALHADORES RURAIS DE CURRALINHO CADASTRO SINDICAL

Organização: SINDICATO DOS TRABALHADORES RURAIS	Adm: 30/03/2001	Mat. N° 2.768
Nome: RAIMUNDO NONATO MORAES DOS SANTOS	Apelido:	DN: 02/11/1951
Residência: R. C. MULLER RUA LUIZ DE ALMEIDA	UF: Pará	Nat. Paraense
Município: Curralinho	País: Brasil	
Estado Civil: CONJUGADO	G. ES. 2ª SECT	Ocupação principal: TRABALHADOR RURAL
Certidão de Nascimento: ()	Casamento: ()	N° 1131
AL ML: TB. 47772131/53	CTPS: 25.258.00044	CPF: 951.031.382-15
Cônjuge: MARIA DAS GRACAS NOGUEIRA	Apelido:	DN: 25/02/1960
Documentado (a) ()	Filhos ()	Documentado ()
Maiores de 14 anos que trabalha no imóvel ()	Regime de Eco. Familiar ()	Individual ()
Imóvel: SÍTIO SÃO JOSÉ	Dito dono:	
Vizinhos: LÍCIO FRACO MORAES & LETICIA SÁ DE SANTOS		
Modo de aquisição da posse: Municipal: ()	Estadual: ()	Federal: ()
Autorizado: ()	Posse abandonada: ()	Por herança: ()
Comprado: ()	Escrito: ()	Verbal: ()
Município: ITIERPA:	INCRA:	RF:
		GRPU:

LOCALIZAÇÃO: MARCADA ESQUERDA DO RIO MUCUTA
 LESTE: FUNDO DO TERRENO COM QUEM DE DIREITO
 OESTE: FUNDO DO TERRENO COM RIO MUCUTA
 NORTE: PARTE DE SIMA DO TERRENO COM LETICIA SÁ
 SUL: PARTE DE BAIXO DO TERRENO COM RUA FRACO

Área aproximada: 50 HA	Frete: 500 MILHÕES	Fundo: 1.000 MILHÕES	Tempo de ocupação: 8 ANOS
Forma: POSSEIRO	Distância da sede do município: 5.000 HORAS	Transporte: FLUVIAL	
Beneficiários: Casa de família 1	Cobertura: PALHA	Assoalho: TABUA	
Água que usa: RIO	Outras instalações: CASA DE MORADA		
Área Cultivada: 12 ()	Tarefa: (5)	Produção: FARINHA	

CULTURAS PERMANENTES		CULTURAS TEMPORÁRIAS		CRIAÇÕES	
ESPECIES	QUANTIDADE	ESPECIES	QUANTIDADE	ESPECIES	QUANTIDADE
CASABUHEIRO		MANIJA		PATO	
CAPAZCINGO		CANA		GALINHA	
CASUZEIRO		BAUANDA			
MANUANGUERA					
ACHIZELIN					

POSITIVO +
NEGATIVO -

Data: 30.1.03.2001

Raimundo Nonato Moraes dos Santos PRODUTOR

Paulino Barria Pereira RESPONSÁVEL PELO PREENCHIMENTO

João Damasceno de Almeida PRESIDENTE DO STR

Emmanuel da Costa Cardoso AUTORIDADE MUNICIPAL

Declaro conhecer pessoalmente o cadastrado, sabendo ser o mesmo produtor Rural e morador desta área há mais de Anos

CNPJ: N° 05.850.326/0001-21. End. Rua Dom Orione N° 63. Bairro do Aeroporto Curralinho-Pará. Fone: (0**91) 3633.11.10
 E-mail: strcurralinho@ligbr.com.br

Termo de Autorização de Uso Sustentável – TAUS

BENEFICIÁRIA: Alcilene Nogueira Sá Pereira

 MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E GESTÃO SECRETARIA DO PATRIMÔNIO DA UNIÃO SUPERINTENDÊNCIA DO PATRIMÔNIO DA UNIÃO NO PARÁ	 TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO SUSTENTÁVEL Nº 50.629 / 2015
Processo: 04957.004321/2014-49	Registro Imobiliário Patrimonial – RIP: 0455.0100256-10

A Superintendência do Patrimônio da União no Estado do Pará – SPUI/PA, por delegação de competência da Senhora Secretária do Patrimônio da União, através do art. 1º, II da Portaria nº 200/SPUI, de 29/06/2010 e Portaria nº 089/SPUI, de 15/04/2010, considerando a imensa potencialidade dos recursos naturais existentes nas áreas de várzeas situadas na Região Amazônica, como fator econômico capaz de contribuir para a melhoria das condições de vida das populações ribeirinhas tradicionais que promovem seu aproveitamento racional e sustentável, bem como a necessidade de promover a ordenação do uso das áreas da União alagáveis situadas na orla fluvial e marítima da Amazônia, dá início ao procedimento de regularização fundiária das áreas da União mediante o reconhecimento da posse para fins de moradia e uso tradicional dos recursos naturais pelas famílias ribeirinhas, como forma de compatibilizar a integridade do meio ambiente com o progresso social, cultural, ambiental e econômico da região, vem de acordo com processo administrativo formalizado junto a esta Superintendência e cadastro no Sistema de Administração Patrimonial – SIAPA, **CONCEDER** a **ALCILENE NOGUEIRA SÁ PEREIRA**, RG nº 3913296 - SSP/PA, CPF nº 631.438.102-97, profissão: **PESCADORA - AGROEXTRATIVISTA**, e a **ALDÁCIR DA SILVA PEREIRA**, RG nº 3913912 SSP/PA, CPF nº 900.657.782-00, profissão: **PESCADOR - AGROEXTRATIVISTA**, ambos de nacionalidade **BRASILEIRA**, estado civil **CASADA**, a **AUTORIZAÇÃO DE USO PARA DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES AGROEXTRATIVISTAS DE FORMA SUSTENTÁVEL**, a ser cumprida de acordo com a licença ambiental do órgão competente, com referência à área de domínio da União que ocupa há **13** anos, localizada no(a) **RIO MUCUTÁ** denominada **ÁREA FUNDINHO**, Município de **CURRALINHO**, neste estado do Pará, circunscrita a um raio de até 500m a partir do ponto geodésico, definido com as coordenadas geográficas Latitude (S) **0°13'22,8"0** e Longitude (W) **50°01'59,1"**, referenciadas ao Sistema Geodésico Brasileiro DATUM SIRGAS 2000, estabelecido no local da moradia do autorizado/beneficiário, alcançando a delimitação de 33m presumível dos terrenos de marinha, respeitados os limites de tradição das posses existentes no local.

A presente Autorização de Uso Sustentável: I) Não confere ao autorizado/beneficiário direito possessório ou dominial sobre a área em questão que continua de propriedade pública da União, concedida por liberalidade e que por este ato, em caráter excepcional e precário, reconhece o uso tradicional sustentável que efetiva a função socioambiental dos bens da União; II) Não poderá ser transferida ou vendida a terceiros em hipótese alguma, sendo a Autorização para uso exclusivo do beneficiário e sua família, sob pena de imediato cancelamento por simples notificação ao autorizado; III) Será cancelada se dado outro uso, pelo autorizado/beneficiário ou terceiro, diverso da moradia, atividades agroextrativistas para fins de subsistência e geração de renda das famílias ribeirinhas ou socioculturais.



Em 01/07/2015

JORGE LUIZ GUIMARÃES PANZERA
Superintendente do Patrimônio da União no Estado do Pará

Declaro estar ciente dos termos da presente Autorização de Uso Sustentável da área nela referenciada, me comprometendo a cumprir todos os ditames estabelecidos pela mesma, assim como me responsabilizando por qualquer dano físico ou ambiental promovido sobre a área, em cumprimento a autorização específica concedida pelo órgão ambiental competente que é parte integrante deste Termo.

Em _____/_____/_____

Alcilene da Silva Pereira Alcilene Sá Pereira
Beneficiária/Autorizada Beneficiário/Autorizado

Ficha de Cadastro Sindical - Sindicato dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais do Município de Curralinho.

Sindicalizada: Alcilene Nogueira Sá Pereira.

SINDICATO DOS TRABALHADORES RURAIS DE CURRALINHO CADASTRO SINDICAL

Organização: SINDICATO DOS TRABALHADORES RURAIS	Adm: 06/12/2003	Mat. Nº 4.062
Nome: ALCILENE SÁ PEREIRA	Apelido: CN	DN: 02/01/1979
Residência: RIO MUCUA ALENTE DO RIO PAÍVA	UF: Pará	Nação: Brasil
Município: Curralinho	G. ES 7ª SERIE	Nat. Paraense
Estado Civil: CASADA	Nº 011821	Ocupação principal: TRABALHADORA RURAL
Certidão de Nascimento: ()	Lº 00237	Fls. 0230
AL. ML. TE.	CPF 631.438.102-97	Local: CURRALINHO
Casamento: (X)	RG 3913296	DN.
Cônjuge: ALBINO DA SILVA PEREIRA	Apelido: DALCO	Deficiente ()
Documentado (a) ()	Documentado ()	Estudam ()
Filhos ()	Regime de Eco. Familiar (X)	Individual ()
Maiores de 14 anos que trabalha no Imóvel ()	Dito dono:	
Imóvel: FUNDINHO	Vizinhos: ANTONIO GOMES LEÃO E AMARILDO SOUZA PAIVA	
Modo de aquisição da posse: Municipal: ()	Estadual: ()	Federal: (X)
Autorizado: ()	Por herança: ()	Arrendada: ()
Comprado: ()	Escrito: ()	Verbal: ()
Município: ITERPA:	INCRA:	RF:
		GRPU:

LOCALIZAÇÃO: MARGEM DIREITA DO RIO MUCUA

LESTE: FRENTE DO TERRENO COM RIO MUCUA
OESTE: FIM DO TERRENO COM RUA DE ACESSO
NORTE: PARTE DE CIMA DO RIO MUCUA
SUL: PARTE DE BAIXO DO RIO MUCUA

Área aproximada: 50 HA	Frente: 500 METROS	Fundo: 1000 METROS	Tempo de ocupação: 2 ANOS
Forma: POSSE	Distância da sede do município: 5 HORAS	Transporte: FLUVIAL	Assoalho: TÁBUA
Beneficiárias: Casa de farinha	Cobertura: PALHA	Outras instalações: CASA DE MORADIA	Produção: FARINHA DE MILHO
Água que usa: RIO	Tarefa: (2)		
Área Cultivada: 16 ()			

CULTURAS PERMANENTES		CULTURAS TEMPORÁRIAS		CRIAÇÕES	
ESPECIES	QUANTIDADE	ESPECIES	QUANTIDADE	ESPECIES	QUANTIDADE
LIMÃO		MAMÃO		PATO	
ACAI					
CAMU					
COCC					

POSITIVO +
NEGATIVO -

Data 10.03.2005

Alcilene Sá Pereira
PRODUTOR

Pauline Barria Pereira
RESPONSÁVEL PELO PREENCHIMENTO

Assunção Tavares de Sá
PRESIDENTE DO STR

Emanuel da Costa Cardoso
AUTORIDADE MUNICIPAL

CPF Nº 120.997.782-33

Vice-Prefeito Municipal

Declaro conhecer pessoalmente o cadastrado, sabendo ser o mesmo produtor Rural e morador desta área há mais de Anos

CNPJ: Nº 05.850.326/0001-21. End. Rua Dom Orione Nº 63. Bairro do Aeroporto Curralinho-Pará. Fone: (0**91) 3633.11.10
E-mail: strcurralinho@ligbr.com.br

Termo de Autorização de Uso Sustentável – TAUS

BENEFICIÁRIO: Edson Nogueira Sá.

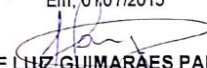
 MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E GESTÃO SECRETARIA DO PATRIMÔNIO DA UNIÃO SUPERINTENDÊNCIA DO PATRIMÔNIO DA UNIÃO NO PARÁ	 TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO SUSTENTÁVEL Nº 50.768 / 2015
PROCESSO: 04957.004319/2014-70	Registro Imobiliário Patrimonial – RIP: 0455.0100254-59

A Superintendência do Patrimônio da União no Estado do Pará – SPU/PA, por delegação de competência da Senhora Secretária do Patrimônio da União, através do art 1º, II da Portaria nº 200/SPU, de 29/03/2010 e Portaria nº 089/SPU, de 15/04/2010, considerando a imensa potencialidade dos recursos naturais existentes nas áreas de várzeas situadas na Região Amazônica, como fator econômico capaz de contribuir para a melhoria das condições de vida das populações ribeirinhas tradicionais que promovem seu aproveitamento racional e sustentável, bem como a necessidade de promover a ordenação do uso das áreas da União alagáveis situadas na orla fluvial e marítima da Amazônia, dá início ao procedimento de regularização fundiária das áreas da União mediante o reconhecimento da posse para fins de moradia e uso tradicional dos recursos naturais pelas famílias ribeirinhas, como forma de compatibilizar a integridade do meio ambiente com o progresso social, cultural, ambiental e econômico da região, vem de acordo com processo administrativo formalizado junto a esta Superintendência e cadastro no Sistema de Administração Patrimonial – SIAPA, CONCEDER a ROSA MARIA DE SOUZA MORAES SÁ, RG nº 5644447 - SSP/PA, CPF nº 899.609.632-68, profissão: PESCADOR - AGROEXTRATIVISTA, e a EDSON NOGUEIRA SÁ, RG nº 5844448 - SSP/PA, CPF nº 899.256.292-68, profissão: PESCADOR - AGROEXTRATIVISTA, ambos de nacionalidade BRASILEIRA, estado civil UNIÃO ESTÁVEL, a AUTORIZAÇÃO DE USO PARA DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES AGROEXTRATIVISTAS DE FORMA SUSTENTÁVEL, a ser cumprida de acordo com a licença ambiental do órgão competente, com referência à área de domínio da União que ocupa há 16 anos, localizada no(a) RIO MUCUTÁ, denominada XXXXXXXXXXXXXXXXXX, Município de CURRALINHO, neste estado do Pará, circunscrita a um raio de até 500m a partir do ponto geodésico, definido com as coordenadas geográficas Latitude (S) 0°13'22,6"0 e Longitude (W) 50°01'55,6", referenciadas ao Sistema Geodésico Brasileiro DATUM SIRGAS 2000, estabelecido no local da moradia do autorizado/beneficiário, alcançando a delimitação de 33m presumível dos terrenos de marinha, respeitados os limites de tradição das posses existentes no local.

A presente Autorização de Uso Sustentável: I) Não confere ao autorizado/beneficiário direito possessório ou dominial sobre a área em questão que continua de propriedade pública da União, concedida por liberalidade e que por este ato, em caráter excepcional e precário, reconhece o uso tradicional sustentável que efetiva a função socioambiental dos bens da União; II) Não poderá ser transferida ou vendida a terceiros em hipótese alguma, sendo a Autorização para uso exclusivo do beneficiário e sua família, sob pena de imediato cancelamento por simples notificação ao autorizado; III) Será cancelada se dado outro uso, pelo autorizado/beneficiário ou terceiro, diverso da moradia, atividades agroextrativistas para fins de subsistência e geração de renda das famílias ribeirinhas ou socioculturais.



Em, 01/07/2015


JORGE LUIZ GUIMARÃES PANZERA
 Superintendente do Patrimônio da União no Estado do Pará

Declaro estar ciente dos termos da presente Autorização de Uso Sustentável da área nela referenciada, me comprometendo a cumprir todos os ditames estabelecidos pela mesma, assim como me responsabilizando por qualquer dano físico ou ambiental promovido sobre a área, em descumprimento a autorização específica concedida pelo órgão ambiental competente que é parte integrante deste Termo.

Em 1 / 1 / 2015
Rosa Maria de Souza Moraes Sá Edson Nogueira Sá
 Beneficiária/Autorizada Beneficiário/Autorizado

Ficha de Cadastro Sindical - Sindicato dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais do Município de Curralinho.

SINDICALIZADO: Edson Nogueira Sá.

SINDICATO DOS TRABALHADORES RURAIS DE CURRALINHO
CADASTRO SINDICAL

Nome: EDSON NOGUEIRA SÁ Matr. N° DN 25/09/75
 Endereço: RIO MUCUZA Apellido: MUCUZA
 Município: Curralinho U.P. Para: 5.ª SÉRIE Nação: Brasil Nat. Paraense: Local: CURRALINHO
 Estado Civil: CASADO O. ES: 5.ª SÉRIE Ocupação principal: TR RURAL Local: Curralinho
 Data de Nascimento: 25/09/75 Casamento: (X) N° 645 L. B. AUX. FLS. 566/11/10 RG. 566/11/10
 Nome: ROSÂ MARIA DE SOUZA MORAES SÁ Apellido: MORAES Estudam: () Deficiente: ()
 Filhos: () Documentado: () Individual: ()
 Regime de Eco. Familiar: () Dito dono: ()
 Situação de aquisição da posse: TERRENO DO ZERRENO Municipal: () Estadual: () Federal: ()
 Posse abandonada: (X) Por herança: () Arrendada: ()
 Escrito: () Verbal: ()
 ITERPA: () INCRA: () RF: () GRPU: ()

LOCALIZAÇÃO:
 TE: FUNDO DO TERRENO
 FTE: FRENTE DO TERRENO
 LOTE: LODO DE BARRIO DO TERRENO
 LADO DO SIMA DO TERRENO

Aproximada: 63m Frente: 200m Fundo: 900m Tempo de ocupação: 31 ANOS
 Distância da sede do município: 5 HORAS Transporte: FLOVIAL
 Cobertura: () Assoalho: ()
 Outras instalações: () Produção: ()
 Tarefa: ()

CULTURAS PERMANENTES		CULTURAS TEMPORARIAS		CRIAÇÕES	
ESPECIES	QUANTIDADE	ESPECIES	QUANTIDADE	ESPECIES	QUANTIDADE
<u>MILHO</u>	<u>1</u>	<u>BAHIA</u>	<u>1</u>		
<u>MANDI</u>	<u>1</u>	<u>PERA</u>			

POSITIVO +
 NEGATIVO -

Data 3.1.8.1207

Edson Nogueira Sá
 PRODUTOR

Assunção Lavares de Sá
 PRESIDENTE DO STR
 CPF. N° 120.907.782-53

Alvaro Aires da Costa
 AUTORIDADE MUNICIPAL

Declaro conhecer pessoalmente o cadastrado, sabendo ser o mesmo produtor Rural e autorizar a assinatura a mais de..... Anos
 C/C: 057.632.072-20

CNPJ: N° 05.850.326/0001-21. End. Rua Dom Orione N° 63, Bairro do Aeroporto Curralinho-Pará. Fone: (0**91) 3633.11.10
 E-mail: strcurralinho@ligbr.com.br

FOLDER DO PROJETO NOSSA VÁRZEA – CIDADANIA E SUSTENTABILIDADE NA AMAZÔNIA
BRASILEIRA.



MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E GESTÃO
SECRETARIA DO PATRIMÔNIO DA UNIÃO
SUPERINTENDÊNCIA DO PATRIMÔNIO DA UNIÃO NO PARÁ

PROJETO NOSSA VÁRZEA



INVESTIR EM SEGURANÇA NA FOSSE PARA OS RIBEIRINHOS
É INVESTIR EM UM PAÍS DE TODOS.



GOVERNO FEDERAL
BRASIL
PAÍS RICO E PAÍS SEM POBREZA



Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão
Secretaria do Patrimônio da União – SPU
Superintendência no Estado do Pará – SPU/PA

A ORGANIZAÇÃO

A Secretaria do Patrimônio da União - SPU, é um órgão do Governo Federal que integra, desde 1999, a estrutura organizacional do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão.

A SPU possui 27 Superintendências Regionais em todo território brasileiro.



Sua missão atual é “**conhecer, zelar e garantir que cada imóvel da União cumpra sua função socioambiental em harmonia com a função arrecadadora, em apoio aos programas estratégicos da Nação**”.

ÁREAS DE DOMÍNIO DA UNIÃO

O artigo 20 da Constituição Federal de 1988 e o Decreto-lei 9.760/46 relacionam os bens que são considerados de propriedade da União, destacando-se entre eles: ***a faixa litorânea em toda a costa brasileira, constituída, principalmente, pelos terrenos de marinha e pelo mar territorial; as ilhas oceânicas e as ilhas fluviais nas zonas de fronteira; as margens dos rios federais, incluindo as áreas de várzeas enquanto leito de rio da União.***

PRINCIPAIS AÇÕES

Entre as várias ações desenvolvidas pela **SPU**, como: administração, regularização e destinação dos bens públicos; Projeto Orla; Regularização Fundiária de Áreas Urbanas, vale destacar a iniciativa da Superintendência do Patrimônio da União no Estado do Pará – SPU/PA, que desde 2007 vem desenvolvendo a regularização fundiária nas áreas de domínio da União, caracterizadas como várzea (enquanto leito maior do rio) e terrenos de marinha, através do **PROJETO NOSSA VÁRZEA – Cidadania e Sustentabilidade na Amazônia Brasileira.**



O **Projeto Nossa Várzea** faz parte do programa de regularização fundiária de áreas de várzeas, terrenos de marinhas e terrenos marginais que visa disciplinar a utilização e o aproveitamento sustentável dos recursos naturais, em favor das populações locais tradicionais, por meio da emissão de **TERMO DE UTOORIZAÇÃO DE USO SUSTENTÁVEL**.

Esse projeto tem como principal finalidade reconhecer os direitos de ocupação das comunidades ribeirinhas tradicionais que ocupam áreas de domínio da União em todo Estado do Pará.

O objetivo central desse projeto é promover a cidadania das comunidades ribeirinhas tradicionais, em harmonia com o desenvolvimento sustentável, a partir de um instrumento inovador que garanta a **segurança na posse da terra**, fazendo cumprir a função socioambiental da propriedade.

Os beneficiários desse projeto são as **comunidades ribeirinhas tradicionais agroextrativistas** que ocupam as margens de rios e áreas de várzeas federais.

Os principais benefícios do projeto são os seguintes:

1. *Reconhecimento e garantia na segurança da posse;*
2. *Comprovante de residência oficial;*
3. *Auxílio no acesso a aposentadoria;*
4. *Possibilita o acesso a linhas de créditos para o financiamento da produção;*
5. *Inclusão em demais programas sociais.*



Digitizado com CamScanner

Na execução desse projeto a Secretaria do Patrimônio da União tem como principais parceiros: INCRA, SIPAM, IBGE, SEMA, EMATER, AGU, DPU, Prefeituras Municipais, STTR, Colônia de Pescadores e Associações Comunitárias de Ribeirinhos.



Superintendência do Patrimônio da União no estado do Pará
SPU/PA

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿՐԹԱԿԱՆ ԵՎ ԿՐԹԱԿԱՆ ՄԱՐԿԱԿԱՆ ԿԵՆՏՐՈՆԻ ՄԻՋԻՑ ԿՐԹԱԿԱՆ ԵՎ ԿՐԹԱԿԱՆ ՄԱՐԿԱԿԱՆ	ԿԵՆՏՐՈՆԻ ԿՐԹԱԿԱՆ ԵՎ ԿՐԹԱԿԱՆ ՄԱՐԿԱԿԱՆ N° 30.001 / 2011
Քաղաք: Երևան 04957 0001302010-17	Քաղաք: Երևան 04957 0001302010-17

[illegible]

LENO COSTA DA SILVA

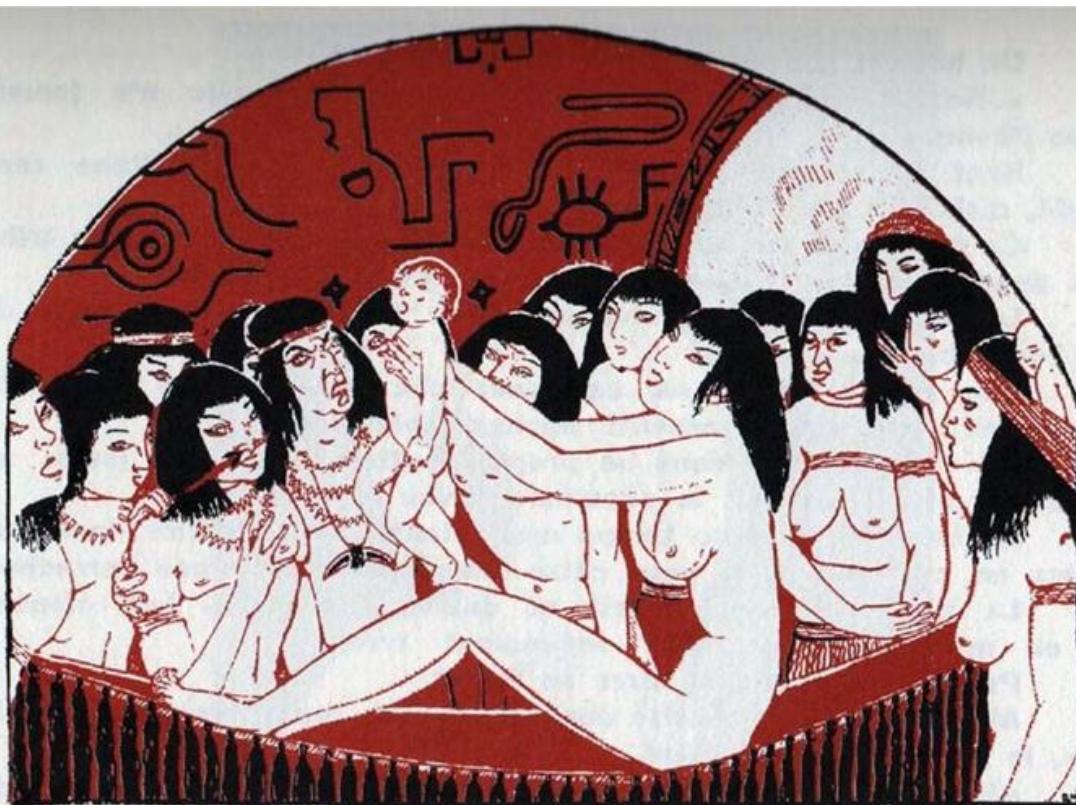
[illegible]

SPUPA

Passagem São Luiz, nº 4700,
bairro Sacramento, CEP: 66.120-000, Belém/PA
Fone: (91) 322.7173, 3321.3955.

grpupa@spu.planejamento.gov.br
grpugabpa@spu.planejamento.gov.br

ILUSTRAÇÃO SOBRE A LENDA DA MANDIOCA



MANI-LOCA

(Maison de Mani).



Il y a très longtemps la fille d'un tuchaua (chef) devint enceinte.

Le tuchaua voulait punir l'amant de sa fille.

Mais devant les prières comme les menaces la jeune fille restait insensible, disant qu'elle n'avait jamais connu l'homme.

Le chef avait décidé de la tuer quand il lui vint un songe.

Un homme tout blanc lui apparut et lui dit :

« .Ne tue pas ta fille car elle est innocente; elle n'a jamais connu l'homme ».

Neuf mois après la vierge accoucha d'une fille d'une rare beauté, mais elle était tout à fait blanche.

Ce fait causa une grande surprise, non seulement dans sa tribu mais dans les tribus voisines qui venaient pour la regarder.

La petite fille reçut le nom de Mani. Elle marcha et parla de très bonne heure.

Une année après sa naissance elle mourut sans avoir été malade et sans avoir ressenti aucune souffrance.

Elle fut enterrée dans sa propre hutte. Tous les jours on découvrait et on arrosait la sépulture, selon la coutume.

Au bout de quelque temps une plante tout à fait inconnue poussa en cet endroit et pour cette raison personne n'osa l'arracher.

La plante poussa, fleurit et donna des fruits. Les oiseaux qui en mangeaient, aussitôt devenaient ivres.

Puis il arriva que la terre se fendit.

Alors on put reconnaître dans la racine, toute blanche dans la terre, le corps même de Mani.

Ainsi les hommes ont appris à manger le manioc, appelé de cette façon parce que la racine est la demeure de Mani.



LIVRE TRADUÇÃO DA LENDA DA MANDIOCA

MANI-OCA

(Casa de Mani)

Em tempos idos, apareceu grávida a filha de um chefe selvagem, que residia nas imediações do lugar em que está hoje a cidade de Santarém. O chefe quis punir no autor da desonra de sua filha, a ofensa que sofrera seu orgulho e, para saber quem ele era, empregou debalde rogos, ameaças e por fim castigos severos. Tanto diante dos rogos como diante dos castigos a moça permaneceu inflexível, dizendo que nunca tinha tido relação com homem algum. O chefe tinha deliberado matá-la, quando lhe apareceu em sonho um homem branco, que lhe disse que não matasse a moça, porque ela efetivamente era inocente, e não tinha tido relação com homem. Passados os nove meses, ela deu à luz uma menina lindíssima e branca, causando este último fato a surpresa não só da tribo como das nações vizinhas, que vieram visitar a criança, para ver aquela nova e desconhecida raça. A criança, que teve o nome de Mani e que andava e falava precocemente, morreu ao cabo de um ano, sem ter adoecido e sem dar mostras de dor. Foi enterrada dentro da própria casa, onde era descoberta diariamente, sendo também diariamente regada a sua sepultura, segundo o costume do povo. Ao cabo de algum tempo, brotou da cova uma planta que, por ser inteiramente desconhecida, deixaram de arrancar. Cresceu, floresceu e deu frutos. Os pássaros que comeram os frutos embriagaram-se e este fenômeno, desconhecido dos índios, aumentou-lhes a superstição pela planta. A terra afinal fendeu-se; cavaram-na e julgaram reconhecer no fruto que encontraram o corpo de Mani. Comeram-no e assim aprenderam a usar a mandioca. O fruto recebeu o nome de Mani-oça, que quer dizer: casa ou transformação de Mani.

Quadro 2 – ETAPAS DE PRODUÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA

Colheita	Colheita manual: mão de obra familiar; trabalho feminino masculino e infantil
Transporte das raízes	Paneiros, aturás e/ ou bombas (contêineres de 20 litros)
Limpeza das raízes	Lavagem minuciosa nas águas barrentas do Rio Mucutá para retirada do excesso de terras e impurezas.
Raspagem	Raspagem manual utilizando facas afiadas, exclusivamente para a raspagem das raízes; mão de obra familiar; trabalho feminino masculino e infantil.
Lavagem	Lavagem criteriosa após a raspagem das raízes com a imersão da mandioca no batelão ou em bacias ou nas bombas. Mão de obra familiar; trabalho feminino masculino e infantil.
Cevar	Uso do caititu e/ou tarisca. Mão de obra familiar; trabalho feminino e masculino.
Prensagem	Utilização da prensa. Não se utiliza mais o tipiti; mão de obra familiar; trabalho feminino e masculino.
Desintegração da massa (Peneiração)	Utilização de peneiras artesanais feitas de fibra vegetal; mão de obra familiar; trabalho feminino e masculino.
Escaldamento e Torrefação	Utilização de fornos de chapas de cobre e/ou ferro e rodo de madeira (pá) para revolvimento da massa para escaldamento e posterior torrefação; mão de obra familiar; trabalho feminino e masculino.
Classificação	Utilização de peneiras com graduação apropriada (granulometria) e manuseio manual; mão de obra familiar; trabalho feminino e masculino.
Esfriamento	Disposição da farinha em cocho de madeira em temperatura ambiente.
Embalagem	Embalada em saco de polietileno de 30 kg

Fonte: Elaborado pelo autor (2023).

IMAGEM DE D. FRANCISCA SÁ “RAPANDO” MANDIOCA NA SUA CASA DE
FARINHA



Fonte: Elaborado pelo autor em 2024.

IMAGEM DE D. MARIA COM SEU “LORÃO“, SEU BÚFALO ALBINO.



Fonte: Elaborado pelo autor em 2024.

IMAGEM DE D. ENE “RAPANDO” MANDIOCA NA CASA DE FARINHA DE SUA MÃE



Fonte: Elaborado pelo autor em 2024.

IMAGEM DE MOCA TORRANDO FARINHA DE MANDIOCA NA CASA DE FARINHA
DE SUA MÃE



Fonte: Elaborado pelo autor em 2024.