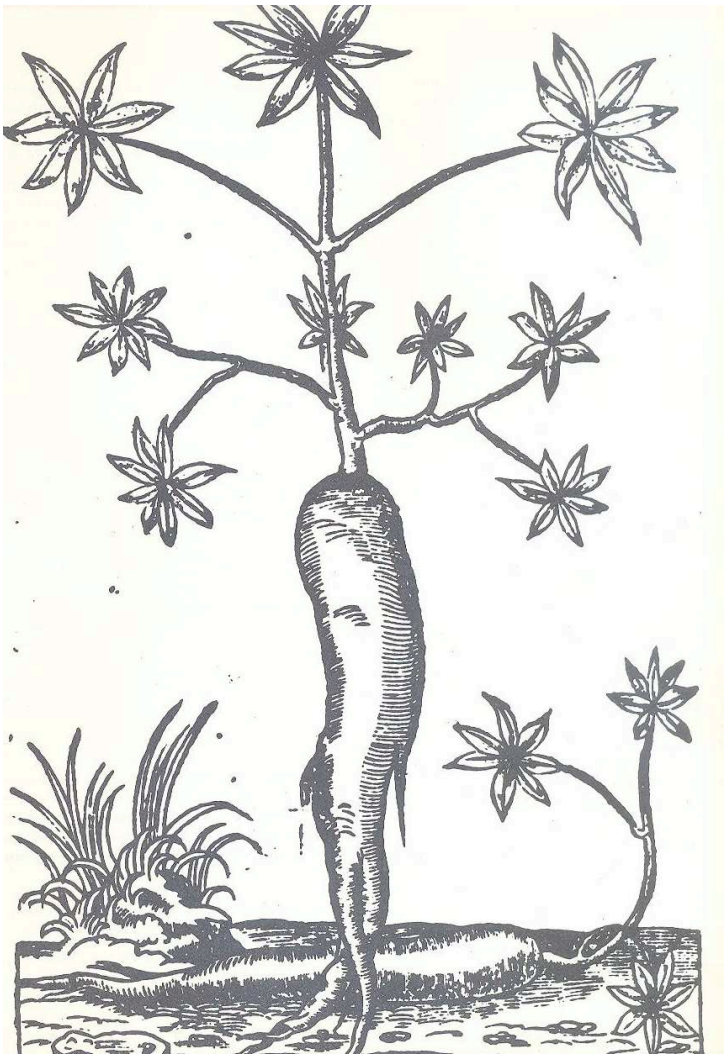
UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
INSTITUTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL

Dissertação de Mestrado em Antropologia Social

MANDIOCA:
Processos biológicos e socioculturais associados no Alto Juruá, Acre



A mandioca. Iconografia produzida em 1575 por André Thevet.

ROBERTA RIZZI

Campinas, SP
2011

FICHA CATALOGRÁFICA ELABORADA PELA
BIBLIOTECA DO IFCH - UNICAMP
Bibliotecária: Sandra Aparecida Pereira CRB nº 7432

R529m

Rizzi, Roberta
Mandioca: processos biológicos e socioculturais associados no Alto Juruá, Acre / Roberta Rizzi. - - Campinas, SP : [s. n.], 2011.

Orientador: Mauro William Barbosa de Almeida
Dissertação (mestrado) - Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas.

1. Agricultura - Alto Juruá (AC) 2. Mandioca. 3. Conhecimento Tradicional. 4. Agrobiodiversidade. 5. Farinha de Mandioca - Alto Juruá (AC) 6. Amazônia. I. Almeida, Mauro William Barbosa de. II. Universidade Estadual de Campinas. Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. III. Título.

Título em inglês: Cassava : interconnected biological and socialcultural processes in the Upper Juruá River, Acre

Palavras chaves em inglês (keywords):
Agriculture - Upper Juruá River (AC)
Cassava
Traditional knowledge
Agrobiodiversity
Cassava flour - Upper Juruá River (AC)
Amazon

Área de Concentração: Antropologia Rural

Titulação: Mestre em Antropologia Social

Banca examinadora: Mauro William Barbosa de Almeida, Pedro Castelo Branco Silveira, Bela Feldman-Bianco

Data da defesa: 28-03-2011

Programa de Pós-Graduação: Antropologia Social

ROBERTA RIZZI

Mandioca: processos biológicos e socioculturais associados no Alto Juruá – Acre.

Dissertação apresentada ao Departamento de Antropologia Social do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Estadual de Campinas para obtenção do grau de Mestre em Antropologia Social sob orientação do Prof. Dr. Mauro William Barbosa de Almeida.

Este exemplar corresponde à redação final da Dissertação defendida e aprovada pela Comissão Julgadora em 28/03/2011.

Comissão Julgadora:

Titulares:

Prof. Dr. Mauro William Barbosa de Almeida – Orientador -DA-IFCH

Profa. Dra. Bela Feldman – DA-IFCH-UNICAMP

Prof. Dr. Pedro Castelo Branco Silveira– Fundação Joaquim Nabuco

Suplentes:

Profa. Dra. Nádia Farage – DA-IFCH-UNICAMP

Profa. Dra. Maria Manuela Ligeti Carneiro Cunha – University of Chicago

Campinas
Março de 2011

iii

À Dona Francisca, pela simplicidade e integridade.

À Terra, Mãe que tanto nos nutre e nos ensina, a quem devemos cuidados e gratidão eterna.

Agradecimentos

A gratidão é a memória do coração. Agradeço imensamente a todos os agricultores, caboclos e seres da floresta que a vida me proporcionou encontrar.

Agradeço incondicionalmente ao meu orientador e mestre Mauro William Barbosa de Almeida, alma de luz, por ter acreditado neste trabalho, e pelos ensinamentos de diversas naturezas. Sua generosidade intelectual é surpreendente. Por ter me ensinado as sutilezas e compreensão na prática da alteridade. Por ter me ensinado a ser rio, sem deixar de ser o mesmo rio que sempre muda.

À minha família, laços eternos de aprendizados. Aos meus pais, Susana e Paulo, pelo amor e apoio de sempre, pela força e integridade que sempre me passaram. A Daniela, que mesmo longe, sempre esteve tão perto. Às minhas avós, Abuela e Oma, fonte de minhas raízes.

Ao Leandro, companheiro no trabalho e no amor. Agradeço pela visão de mundo compartilhada e por ter topado entrar no barco rumo ao Juruá comigo.

A todos os moradores da Vila de São Pedro. À família de Dona Francisca e Seu Dalzio, pelo acolhimento e amizade: Daniel e Danielle, Sirlange e Loro, Fia e Ademir, Socorro, Carla, Delo, Seu Chiquinho, Dona Iolanda, Nego Paulino, Seu Manéu da bicicletaria. Agradecimento especial a Moça e Carlinhos, por nos fazer sentir parte da família, e é claro ao Capuru, entidade que veio para ajudar.

Às crianças do ramal dos Paulino, pelas brincadeiras, cantorias e risadas: Analice, Alex, Alessandro, André, Suiane, Jaqueline e Tainara.

Aos amigos da floresta. No Croa e arredondezas: Seu Pelé e Dona Chagas, Seu Jorge pela sabedoria e ensinamentos da floresta, Dona Irene, Ana e Nazinho, Tuxawa, Dona Socorro e Seu Manéu, pela experiência incrível dos ensinamentos do *cipó.* Na REAJ, Seu Manéu da comunidade de Tapaúna, Mariazinha da comunidade de Nova Vida, Nino da Restauração. Aos meninos do departamento de Cultura de Marechal Thaumaturgo que viajaram com o "Circo da Floresta": Venílson, Capitão e Maricélio. Ao prefeito de Marechal Thaumaturgo, Randinho, que sem seu apoio não teria sido possível realizar o "Circo da Floresta" na REAJ. No Breu, já no Peru: ao Barão Hecer, pela hospitalidade e amizade.

Ao pessoal do projeto *PACTA,* em especial Laure Emperaire pela ajuda e produção intelectual sobre a mandioca.

A toda equipe do Mauro Almeida, principalmente Roberto Rezende, o Ruperts.

Aos companheiros de turma do mestrado de 2008, vocês são incríveis.

Aos biólogos-antropólogos que me colocaram nessa: Allan e Pedrão. Ao Allan, pelas conversas quando ainda escrevia o projeto do mestrado. Ao Pedro, pelas trocas intelectuais e a amizade.

Às professoras Dra. Sylvia Caiuby Novaes e Dra. Emília Pietrafesa de Godoi por terem prestado comentários fundamentais no exame de qualificação.

Ao Grupo de Pífanos Flautins Matuá, pelo encontro com a cultura popular e a brincadeira. Uma família como essas não se faz como antigamente...

Aos amigos: Alice Villela, Isabel Isoldi, Renata Franco, Mariana Cestari, Alan Carneiro, pela força, carinho e aprendizado. Ao Bruno Dutra “Doido”, pelo companheirismo de tanto tempo e por ter me acolhido nesta etapa final da dissertação.

À Fapesp, pela bolsa de mestrado. Ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, pelo apoio institucional.

Ao sítio Terra das Águas, reduto encantador de paz e calmaria que me acolheu neste último ano e onde encontrei a tranqüilidade para finalizar esta dissertação.

Resumo

Este é um estudo sobre a mandioca (*Manihot esculenta* Crantz.) e seu principal derivado, a farinha de mandioca. A farinha de mandioca é o principal item da dieta alimentar da população não-indígena no Alto Juruá no Estado do Acre onde o estudo foi realizado. O estudo apóia-se na pesquisa etnobotânica e etnográfica perto da cidade de Cruzeiro do Sul (Acre) e na Reserva Extrativista do Alto Juruá (também no Acre), complementada pela pesquisa bibliográfica e pelo emprego de técnicas visuais. A mandioca é cultivada em todo o Brasil e mundo, e é representada por um grande número de variedades. Ela constitui um dos mais importantes acessos para a compreensão das relações entre pessoas e o ambiente nas localidades estudadas. Há contudo lógicas diferentes operando no universo da farinha de mandioca nas duas localidades: 1) no regime de circulação da farinha – farinha como mercadoria em Cruzeiro do Sul, farinha como parte da economia doméstica e da economia reciprocidade de vizinhos na reserva; 2) na tecnologia – diferentes processos de fabricação da farinha, instrumentação e casas de farinha; 3) no gosto e predileção das diferentes farinhas e 4) nos cultivares – diferentes variedades de mandioca plantadas e utilizadas. A utilização de diferentes perspectivas – da botânica, da antropologia e da antropologia visual, assim como a realização de um documentário etnográfico, contribui de alguma forma para o diálogo entre as diferentes disciplinas.

Palavras-chave: Agricultura – Alto Juruá (AC), Mandioca, Conhecimento Tradicional, Agrobiodiversidade, Farinha de Mandioca – Alto Juruá (AC), Amazônia.

Abstract

This is a study on cassava (*Manihot esculenta* Crantz.) and on its main use in the Upper Jurua River (Brazil): the *farinha de mandioca,* or cassava flour. The *farinha de mandioca* is the main dietary item of the non-indigenous population in the upper Juruá. The study is based on ethnobotanical and ethnographic research carried out in Cruzeiro do Sul and in the Upper Jurua Extractive Reserve (in State of Acre), as well as on bibliographic research and by visual techniques. Manioc is grown all over Brazil and in several areas across the world, and is represented by a great number of varieties. It is one of the most important accesses to an understanding of the relationships between people and the environment in the areas under study. There are however here logics at work in the *farinha* universe in the two areas: (1) in the regime of circulation of *farinha* (as a commodity in Cruzeiro do Sul, and as part of the domestic economy and of the reciprocity network among neighbors in the Reserve); (2) in its technology (there are distinct processes of production, different tools and different *farinha houses*; (3) in tastes and preferences for different styles of *farinha*; (4) and in the varieties of cassava planted and consumed. The use of distinct perspectives -- ethnobotanical, anthropological and visual -- may also contribute to a possible dialogue between these approaches.

Keywords: Agriculture – Upper Juruá River, Cassava, Traditional Knowledge, Agrobiodiversity, Cassava flour – Upper Juruá River, Amazon.

Sumário

ACRÔNIMOS 5

INTRODUÇÃO 9

Sobre a trajetória acadêmica 10
Esquizofrenia conceitual 11
Sobre a pesquisa, materiais, métodos 13
Ferramenta audiovisual 15
A comparação de casos e o enfoque socio-cultural. 16
Forma e conteúdo 17

CAPÍTULO 1 O UNIVERSO DA PESQUISA: SOB O CÉU DO JURUÁ ACREANO..... 20

Introdução 21
Agricultura familiar e agrobiodiversidade 28
Porque o estudo sobre a mandioca no sudoeste Amazônico? 31
Cruzeiro do Sul 36
Marechal Thaumaturgo 48
Pelas curvas do Juruá 51
Circo da Floresta na Reserva Extrativista do Alto Juruá 56

CAPÍTULO 2 O VASTO MUNDO DA MANDIOCA..... 62

Introdução 63
Origem da mandioca 65
Diversidade do uso da mandioca 74
Usos da mandioca na região 75
História de vida das plantas 80
As qualidades locais da mandioca 84
A circulação das manivas 94

"MEMETIZANDO" O ROÇADO – A DANÇA DAS MANIVAS....96
MANDIOCA E FEIJÃO....98

CAPÍTULO 3 CASA DE FARINHA....102

INTRODUÇÃO....103
IMAGENS PARA A ANTROPOLOGIA: UMA BASE TEÓRICA....103
POSSIBILIDADES IMAGÉTICAS....107
A ETNOGRAFIA ENQUANTO DOCUMENTÁRIO: UMA PROPOSTA....110
A ARTE DE FAZER FARINHA....112
TRANSMISSÃO DO SABER....122
A FARINHA E SUA "SUSTÂNCIA"....123
O ELEMENTO ÁGUA, A DIVISÃO DO TRABALHO E A SAZONALIDADE....125
DONA FRANCISCA: A SENHORA QUE CONTA HISTÓRIAS....130
SEU DÁLZIO: O HOMEM DAS IDÉIAS....134

CONSIDERAÇÕES FINAIS....143

BIBLIOGRAFIA....147

FILME CONSULTADO....162

APÊNDICES....163

SINOSPE DO DOCUMENTÁRIO: FARINHADA (45 MIN DE ADEMAR FARINHA, 2008)....164
PROJETO CIRCO DA FLORESTA....168
DVD COM O VíDEO "CASA DE FARINHA"....169

Acrônimos

ASAREAJ – Associação dos Seringueiros e Agricultores da Reserva Extrativista do Alto Juruá

CERES – Centro de Estudos Rurais (IFCH/Unicamp)

CNPT – Centro Nacional de Desenvolvimento Sustentado das Populações Tradicionais

IBAMA – Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

ICMBio – Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade

IFCH – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas (Unicamp)

INCRA – Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária

ISA – Instituto Socioambiental

GPS - Global Positioning System (Sistema de Posicionamento Global)

PACTA – Populações Locais, Agrobiodiversidade e Conhecimentos Tradicionais na Amazônia

REAJ – Reserva Extrativista do Alto Juruá

RESEX – Reserva Extrativista

SEAPROF (AC) – Secretaria de Estado de Extensão Agro-Florestal e Produção Familiar

SISBIO - Sistema de Autorização e Informação em Biodiversidade

UFAC – Universidade Federal do Acre

UNICAMP – Universidade Estadual de Campinas

Índice de Figuras

Figura 1. Nível do Rio Juruá (Jan/Set de 2009). 25

Figura 2. Eixos de ligação e trânsito..... 26

Figura 3 Diagramas das dinâmicas de inverno e verão. 27

Figura 4. Cruzeiro do Sul, Marechal Thaumaturgo e REAJ 31

Figura 5 Principais rodovias implantadas e planejadas do Estado do Acre. 37

Figura 6 Planta da obra de construção da ponte da Br-364 sobre o Rio Juruá. 39

Figura 7 Ponte da BR-364 sobre o Rio Juruá em 2011, obra quase concluída. 40

Figura 8 Esquema "espinha de peixe". 43

Figura 9 Imagens do centro de Cruzeiro do Sul em duas épocas distintas. 44

Figura 10 Ramal dos Paulino (azul), Rio Juruá e Cruzeiro do Sul. 47

Figura 11 Porto do Juruá, bairro da Lagoinha. 52

Figura 12 Marechal Thaumaturgo e aeroporto, na foz do Rio Amônia. 58

Figura 13 Foto aérea de Marechal Thaumaturgo. 59

Figura 14. Distribuição dos grupos de mandioca. 72

Figura 15. Roças dois meses após o plantio. 84

Figura 16. Comparação entre algumas raízes. 89

Figura 17. Comparação entre algumas manivas de diferentes qualidades. 90

Figura 18. Comparação entre algumas folhas de diferentes qualidades. 91

Figura 19. O espaço do roçado. 92

Figura 20. Arrancando a mandioca 93

Figura 21 Diferentes técnicas de prensa da massa da farinha de mandioca. 119

Figura 22. Casa de Farinha em Cruzeiro do Sul (Ramal dos Paulino). 120

Figura 23. Descascando a mandioca 128

Figura 24 Mapa do ramal dos Paulino. 129

Índice de Tabelas

Tabela 1 Valores das diárias na comunidade do Ramal dos Paulino em 2009. 80

Tabela 2. Produção de mandioca e feijão: Cruzeiro do Sul e M. Thaumaturgo 99

Tabela 4 Qualidades de Qualidades de roça na região de Cruzeiro do Sul. 118

Tabela 5 Qualidades de roça na região de Marechal Thauamturgo. 118

Tabela 5 Relação localização das casas e chefes de família. 130

INTRODUÇÃO

Sobre a trajetória acadêmica

Convém escrever um pouco sobre minha trajetória na academia até chegar aos rios do Juruá no Acre. Sou formada em Ciências Biológicas pela Universidade Estadual de Campinas e durante a minha formação de bióloga realizei projetos de extensão universitária no Assentamento Rural Sumaré II, no município de Sumaré. Esta foi a minha primeira experiência estudando questões socioambientais, e ali se valorizava a idéia de que problemas ambientais e problemas sociais podem ter uma solução conjunta.

Num primeiro momento, trabalhávamos mais a fundo com a Biologia da Conservação, planejando plantios em áreas onde a ação humana prolongada alterou profundamente as condições ecológicas originais. No segundo momento começamos a realizar plantios no Assentamento de Sumaré II, trabalhando diretamente com agricultores. Todos os nossos plantios feitos por mutirões, faziam dos nossos encontros cada vez mais ricos e preciosos no que se refere às trocas entre nós estudantes e os agricultores. Portanto, se fez necessária uma abordagem não simplesmente ecológica e biológica para o planejamento desses plantios, ou seja, o elemento social dessa relação tomou vida, e as consequências para o nosso projeto tornaram-se evidentes.

E assim diversas perguntas me ocorriam: como produzir sob uma perspectiva mais humana, ecologicamente sustentável, com menos impactos à natureza? Como desenvolver pesquisas para essa nova perspectiva da agricultura? Será que existe uma ciência diferente daquela em que a ênfase está no conhecimento útil, simplesmente interessada em fenômenos universais, mecanisistas? Uma ciência que vê as pessoas como parte dos sistemas locais em desenvolvimento? Uma ciência que une esforços sociais, ambientais e tecnológicos para chegar a uma resposta?

Esquizofrenia conceitual

Há uma zona conflituosa entre natureza/cultura, onde transitam lado a lado biólogos e antropólogos. Se há inquietações pessoais entre as diferentes ciências, porque não então agregar mais uma ao rol das confusões? A viagem de campo, enquanto experiência profundamente transformadora, trouxe mais um universo científico para compor o tripé acadêmico-científico que hoje me encontro: Biologia, Antropologia e Artes.

Primeiramente, esta aproximação com as artes se deu pela introdução do uso do vídeo na pesquisa antropológica. Havia inicialmente o esforço teórico-prático em utilizar vídeo-cartas (troca de mensagens imagéticas entre diferentes grupos sociais) para enriquecer a etnografia, e ao mesmo tempo, para a construção de filmes etnográficos. Em campo, outras facetas artísticas desabrocharam. A necessidade primordial de uma troca justa com as comunidades que me recebiam, culminou na oportunidade de elaborar um espetáculo junto ao meu companheiro Leandro para apresentação e circulação em diferentes comunidades. O espetáculo “Circo da Floresta” e a palhaça Firinfimfim, personagem que eu interpretava, estiveram presentes durante toda a viagem de campo.

Posso dizer que ainda me vejo submersa numa esquizofrenia de conceitos entre a biologia, a arte e a antropologia, que muitas vezes são resultados da divisão acadêmica (em caixinhas) dos objetos de estudo, separando o estudo do “social” do estudo do “natural. Para se reaver a unidade perdida, não basta reunir disciplinas, mas sim reconstruir o objeto. Talvez minha busca nesse dissertação, venha ao encontro desse desafio.

O ensino da antropologia em cursos de pós-graduação tem como premissa uma carga de leitura de monografias clássicas, como um ritual necessário a

futuros antropólogos que farão em campo a apreensão de um *ethos* antropológico. Em outras palavras, as leituras deveriam criar mecanismos eidológicos para a identificação, na pesquisa etnográfica, da racionalidade do outro e da alteridade de modo geral. Como num mecanismo de retroalimentação, nossas leituras (que são necessariamente também atos de pensar) alimentam a atividade etnográfica, e estas realimentam releituras ou novas leituras.

A pesquisa de campo é o modo de acesso privilegiado à Antropologia. A observação participante enquanto método científico, herdada pelas incursões de Malinowski nas Ilhas Trobriand, também ocupa um lugar *sui generis* na disciplina.

Após um ano cursando as disciplinas do programa, partimos para a pesquisa de campo. A experiência deveria durar 5 meses, mas estendeu-se por 7 meses. A duração do mestrado é curta (dois anos) com uma estrutura rígida que exige do aluno uma certa pressa para a redação da dissertação.

Mesmo sabendo que o tempo para a redação da dissertação se encurtaria, privilegiamos a experiência da pesquisa de campo. Considerando a minha trajetória advinda de outra área de conhecimento, achamos extremamente importante a imersão na viagem de campo. Seria uma etapa importante para apreensão daquele *ethos* antropológico que comentamos no parágrafo anterior.

O período da pesquisa de campo foi de fevereiro a agosto de 2009. A oportunidade de vivenciar outro modo de vida para entender os valores e sistema de relações sociais presentes naquelas comunidades amazônicas, diminuiu de certa forma a distância da sociedade a qual pertenço com aquela.

Após a volta da viagem de campo, meus cadernos de anotações estavam cheios, a mente e o corpo experienciavam um outro estado de consciência e o tempo corria a ritmo amazônico. O tempo de assimilação e digestão do vivenciado não acompanha a métrica ditada pela instituição financiadora e o programa de pós-graduação. De certa forma, finalizar esta dissertação é colocar limites. O escrever *a posteriori* é quase uma condição para as pesquisas em etnologia.

Philippe Descola, no epílogo de *As Lanças do Crepúsculo,* fala sobre este hiato temporal entre a pesquisa de campo e a obra em si. Aproxima sua obra a um romance, crônica, ou uma composição literária que reorganiza o real para torná-lo acessível, com o cuidado de não modificar a substância dos fatos. Mas Descola não esconde que tudo que é escrito passa pelos diversos filtros sociais que cada antropólogo carrega. É exatamente neste exercício de aproximação e distanciamento que a pesquisa de campo gera, que se consegue enxergar além do que é óbvio, além de demonstrar, com prontidão, como nossos olhares estão domesticados por um substrato cultural moldados por modos de vida e instituições que nos formaram.

Esta pesquisa e seus frutos seguem nesta direção. Não há nas próximas páginas nenhuma verdade absoluta. Descola discorrendo sobre o trabalho do antropólogo diz *"O seu trabalho não tem como dissociar a descrição da invenção, e essa não implica falsidade, aproximando-se antes da verossimilhança do que da verdade".* Gosto da possibilidade de trabalhar com as *quase verdades* ou as *verossimilhanças* (conceitos utilizados por Mauro Almeida e Philippe Descola, respectivamente).

Escrever esta dissertação é como o correr de um rio. Em uma margem, a ciência com todos seus modelos analíticos e abordagens conceituais; do outro lado do rio, a arte, com suas ênfases na emoção e no sentimento. Mas retomo a idéia do barco, nesse rio, entendendo o barco como o indivíduo que lê a dissertação, e o rio como sendo a própria dissertação metaforizada.

Sobre a pesquisa, materiais, métodos

O objetivo geral deste trabalho é estudar as relações entre pessoas, espécies vegetais domesticadas e o ambiente de cultivo, e os espaços associados a eles. Considerando a importância desta espécie vegetal na região e no Brasil, utilizamos como ponto de partida para tal pesquisa, o cultivo da mandioca

(*Manihot esculenta* Crantz), e seu principal derivado, a farinha de mandioca, em duas comunidades da região do Alto Juruá no Estado do Acre.

Foi a partir da identificação dos processos socioculturais associados ao cultivo da mandioca, que pudemos entender a importância das diferenças e semelhanças simbólicas, técnicas e ecológicas existentes nos sistemas agrícolas das populações das microrregiões estudadas. Assim, uma meta desta pesquisa é esboçar uma reflexão sobre as relações sociais que envolvem estes sistemas agrícolas, e também as mudanças de mercado e o contexto institucional-político que vêm interagindo com os usos locais da mandioca.

Foram escolhidas duas áreas de estudo na região do Alto Juruá no Acre para o presente projeto: Cruzeiro do Sul – segunda maior cidade do Estado do Acre e a Reserva Extrativista do Alto Juruá em Marechal Thaumaturgo. Há diversas diferenças no uso do espaço e do território entre esses dois locais. De um lado, uma unidade de conservação, onde moradores socializam o mesmo espaço, sendo uma área sem divisões em lotes, ou seja, uma "propriedade coletiva", o que resulta em práticas de coletivização da floresta (ALMEIDA e PANTOJA, 2004). Isto se reflete diretamente na economia local, na agricultura e na maneira como os moradores se relacionam com a natureza. Do outro lado, a segunda maior cidade do Estado do Acre, com um histórico de ocupação das terras baseado em propriedades privadas (lotes de assentamento do INCRA) e que hoje tem sua economia totalmente voltada para a produção de farinha de mandioca.

Listo a seguir as principais atividades realizadas: revisão bibliográfica[1], pesquisa de campo em projeto coletivo na Vila São Pedro (Cruzeiro do Sul)[2],

---

[1] Levantamento de base bibliográfica sobre a região e sobre teoria antropológica limitada nos seguintes temas: relação homem/natureza, etnoecologia, agroecologia, antropologia do consumo e antropologia da alimentação.

[2] Dados de campo: entrevistas, levantamento da agrobiodiversidade e sua espacialização com o uso do GPS, diário de campo e material fotográfico. Parte dos dados de campo foram coletados

pesquisa de campo individual na Reserva Extrativista (Marechal Thaumaturgo)[3] e uso de acervo documental[4].

Também colocamos em destaque dois aspectos metodológicos da pesquisa: o emprego da ferramenta audiovisual e o enfoque comparativo entre as comunidades pesquisadas.

Ferramenta audiovisual

O presente projeto enfatizou o uso da imagem como método de pesquisa. O uso da imagem, na antropologia, tem sido cada vez maior, e diversas experiências distintas nesse campo mostram como essa ferramenta pode ser utilizada de diferentes maneiras pelo etnólogo (PEIXOTO, 1998). Limitei-me a buscar na experiência do projeto "Vídeo nas Aldeias", um referencial teórico para a utilização da imagem. Este projeto introduziu o fazer e a reflexão sobre a imagem

---

em viagem de campo realizada em julho e agosto de 2006 em função de minha participação no projeto PACTA (Populações Locais, Agrobiodiversidade e Conhecimentos Tradicionais na Amazônia) e sub-projetos a ele associados cujos objetivos científicos articulam-se ao deste projeto de mestrado. O projeto PACTA, sob coordenação do Prof. Dr. Mauro W. B. Almeida (UNICAMP) e da biológa Drª Laure Emperaire (IRD), visa identificar processos biológicos e socioculturais que segundo sua hipótese central geram a agrobiodiversidade na Amazônia brasileira e são indissociáveis da produção e transmissão dos saberes associados às plantas cultivadas.

[3] Pesquisa de campo: utilizando as técnicas clássicas da pesquisa etnográfica, propus-me a fazer entrevistas sobre os conhecimentos e práticas associados à agrobiodiversidade, sobre a circulação das manivas entre as unidades familiares; inventariar, descrever e reconstituir as "histórias de vida" dos objetos associados à produção da farinha, documentação fotográfica e por desenho; fazer observação participativa sobre uso da mandioca (modos de preparar, consumir, vender) e mudanças alimentares; realizar entrevistas sobre mecanismos de aprendizagem, de descoberta e de experimentação relativos à gestão de roçados; descrever e reconstituir através de entrevistas e observação participativa as "histórias dos lugares" associados à mandioca.

[4] Diários de monitoramento socioambiental escrito pelos moradores da Reserva Extrativista Alto Juruá: este material está disponível no CERES – Centro de Estudos Rurais (UNICAMP) e é fruto de 12 anos de trabalho dos moradores da REAJ e pesquisadores vinculados ao projeto *Desenvolvimento de métodos de pesquisa e monitoramento dos ecossistemas e da qualidade de vida na Reserva Extrativista do Alto Juruá* sob coordenação do Prof. Mauro W. B. Almeida. Nesses diários, encontram-se informações sobre a agricultura e alimentação do cotidiano dos moradores da reserva.

do índio na mídia, proporcionando uma produção endógena a partir da formação de realizadores indígenas, através da possibilidade de produção de imagens e posterior edição pelos próprios membros das várias etnias que nelas atuaram (GALLOIS E CARELLI, 1995a). O vídeo, portanto, é concebido como um instrumento de expressão da identidade indígena, permitindo-lhes compor uma nova visão de mundo e de si mesmos. As distâncias geográficas, históricas e culturais que separam povos diferentes, podem ser encurtadas ou transpostas pela circulação de imagens, "através dos quais os diferentes grupos se reconheceriam para repensar e reorganizar, tanto suas semelhanças quanto suas diferenças" (GALLOIS E CARELLI, p 50, 1995b). Esse enfoque corresponde ao entendimento de Homi Bhabha (1998), segundo quem a cultura está localizada num território de diferenças susceptíveis a permanentes traduções: "... a diferença cultural é um processo de significação através do qual afirmações da cultura ou sobre a cultura diferenciam, discriminam e autorizam a produção de campos de força, referência, aplicabilidade e capacidade" (BHABHA, 1998, p.63).

A criação de situações em que se consubstancialize a diferença cultural poderia trazer significações de afirmações "da" cultura ou "sobre" a mesma. A apropriação de ferramentas audiovisuais tinha como objetivo o acesso à imagem do "outro" com o intuito de potencializar a revisão das próprias experiências do nativo em sua sociedade (GALLOIS *apud* PEIXOTO *et al.*, 2001). Chamei esse processo de "mosaico de significações e ressignificações", no qual se busca a causa do estranhamento, o espelho, que ao mesmo tempo é a própria representação do "eu" e também a representação invertida do "outro" (CAIUBY NOVAES, 1993).

A comparação de casos e o enfoque socio-cultural.

As comunidades escolhidas para a pesquisa situam-se no ramal dos Paulino na Vila São Pedro, município de Cruzeiro do Sul e na Reserva Extrativista Alto Juruá em Marechal Thaumaturgo. A dissertação propõe-se a trabalhar nas

escalas locais, com dados obtidos nessas duas comunidades, procurando combinar uma abordagem cultural do cultivo e práticas associadas à mandioca a uma análise processual das mudanças e práticas sociais.

A análise cultural aborda as representações, memórias e visões sobre o processo produtivo da farinha e de cultivares, encarando os sujeitos sociais enquanto portadores de visões de mundo a partir de perspectivas ou pontos de vista. De outro lado, a análise processual trata dos sujeitos sociais do ponto de vista de suas ações e considerando-os como parte de uma teia complexa de relações sociais, envolvidos em práticas de construção cotidiana do espaço, e travando conflitos em torno dessas práticas. A relação entre abordagens justifica-se apenas no nível analítico, já que cultura e processos sociais não podem ser encarados como conceitos dissociados na compreensão sistêmica de uma realidade social.

Sob o ponto de vista de quem está interessada na agricultura, nas plantas, nas pessoas e nos espaços associados desta interação homem-planta, a hipótese que justifica esta abordagem comparativa é que há diferenças nos sistemas agrícolas entre as duas áreas de estudo de caso. Os regimes agrícolas envolvem diferenças técnicas (na escolhas das variedades, nos espaços associados a esses repertórios de variedades e nos métodos de cultivo e processamento), de consumo (diferentes modos de uso), de circulação (diferentes relações de produção) e também ecológicas.

Forma e conteúdo

A pesquisa se constitui de alguns caminhos, atalhos, além da difícil tarefa de travessia de um lugar para o outro. O caminho não é finito, sempre existe o que está por vir. É um caminho de terra, que não aceitando as limitações do asfalto está sujeito as interpéries do percurso. Em algum lugar, vi a necessidade de parar. Na música, a fermata é a figura musical perfeita para entender esta parada. A música não acaba por ali. É o momento de respiro, de síntese, de comunhão.

Neste momento de olhar para o caminho pecorrido e alinhavar fragmentos de experiências, arcabouços teórico e analítico, sentimentos e intuições, nasceu esta dissertação.

Como parte integrante desta dissertação, apresentamos também o documentário *Casa de Farinha* (15'). O documentário mais do que trazer aos olhos do leitor a objetivação do cenário em que uma das comunidades vive e sobrevive, levanta questionamentos e modos de pensar destes próprios agricultores acreanos para o mundo. Este produto fílmico apresenta menos um caráter ilustrativo se levarmos em consideração a argumentação discursiva e incisiva que fora levantada diversas vezes pelos envolvidos na pesquisa (na Vila São Pedro).

No capítulo I, *O universo da pesquisa: Sob o céu do Juruá acreano*, apresentamos os objetivos da pesquisa e como se deu a construção desta investigação. Este capítulo, de cunho sobretudo descritivo, é a apresentação do universo da pesquisa, trazendo as peculiaridades e contextos sobre a região em que estão inseridas as comunidades estudadas.

No capítulo II, *O vasto mundo da mandioca*, pretendemos discutir a relação entre pessoas, espécies vegetais domesticadas, ambiente e os espaços associados a elas. É um capítulo que busca trazer as contribuições bibliográficas sobre a mandioca em diversas regiões, numa escala mais macro, para enfim apresentar ao leitor as particularidades do uso da mandioca nas regiões estudadas, numa escala mais refinada. As descrições e análises sobre o espaço de sociabilidade da casa de farinha, assim como as diferentes qualidades de mandioca que foram encontradas em campo serão tratadas neste capítulo. Elementos da discussão apresentados no capítulo I serão usados neste capítulo para fundamentar a descrição da dinâmica entre as relações observadas pretendemos discutir a relação entre pessoas, espécies vegetais domesticadas, ambiente e espaços associados.

O capítulo III, *Casa de Farinha* traz ao leitor diferentes etnografias (escrita e visual) da casa de farinha. A partir da realização de um documentário sobre a casa

de farinha, abordamos principalmente a vida cotidiana da comunidade estudada na produção da farinha de mandioca, principal subproduto da mandioca e a principal razão de se *botar um roçado* na região. Contém uma reflexão, com base em minha pesquisa de campo, sobre abordagens alternativas, porém não-excludentes à etnografia clássica. Estaremos analisando o documentário *Casa de Farinha*, produzido pela bolsista durante a pesquisa de campo e o processo de realização do mesmo enquanto experiência de antropologia compartilhada.

Em *Considerações finais* apresentamos alguns apontamentos de síntese dos capítulos anteriores à luz dos objetivos e resultados da pesquisa, em relação às questões de uma investigação que relaciona áreas disciplinares diferentes.

Capítulo 1

O UNIVERSO DA PESQUISA: SOB O CÉU DO JURUÁ ACREANO

Introdução

O Estado do Acre pode ser dividido em duas grandes regiões: a mesorregião[5] do Vale do Juruá e a mesorregião do Vale do Acre. Já o Vale do Juruá se subdivide em duas microrregiões, a de Cruzeiro do Sul e de Tarauacá. Este estudo concentrou-se em localidades da microrregião de Cruzeiro do Sul, que compreende os municípios de Cruzeiro do Sul, Mâncio Lima, Rodrigues Alves, Porto Walter e Marechal Thaumaturgo.

Cruzeiro do Sul é o segundo maior município do Estado do Acre, com uma área de 7.924,94 km^2; limita-se ao Norte com o Estado do Amazonas, ao Sul com o município acreano de Porto Valter, ao Leste com os municípios de Tarauacá e Jordão e a Oeste com os municípios de Mâncio Lima, Rodrigues Alves e com a República do Peru. Apresenta uma população de 73.948 habitantes, 58% (38.971) na zona urbana e 42% (28.470) na zona rural[6].

O município de Marechal Thaumaturgo possui em torno de 13.000 habitantes e abrange uma área territorial de 7.744km².[7] A Reserva Extrativista do Alto Juruá (REAJ) foi criada por meio de decreto presidencial em 1990 e é uma unidade de conservação de uso direto destinada ao usufruto de populações tradicionais que ali habitam. A Reserva pertence territorialmente ao município de Marechal Thaumaturgo e, com área de cerca de 5.000 km^2, compreende quase 66% do território municipal, contando com aproximadamente 6.000 moradores que vivem em pequenas comunidades distribuídas ao longo de pequenos rios e igarapés afluentes do rio Juruá.

---

[5] As categorias mesorregião e microrregião são subdivisões dos estados brasileiros que congrega diversos municípios de uma área geográfica com similaridades econômicas e sociais. Foi criada pelo IBGE e é utilizada para fins estatísticos, não constituindo uma entidade política ou administrativa.

[6] IBGE: Contagem da População 2007. http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1 (acesso em 01/10/2009).

[7] IBGE: Contagem da População 2007. http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1 (acesso em 09/11/2009).

O histórico da região está associado à exploração do látex da seringueira (*Hevea brasiliensis*), árvore nativa da floresta amazônica. A população não-indígena começou a ocupar a região no final do século XIX, como parte de um movimento migratório (principalmente de nordestinos).

Houve diferentes ciclos da exploração da seringueira na região, influenciados por diferentes questões externas e contextos mundiais. O primeiro período, aproximadamente de 1870 a 1912, foi interrompido pela grande produtividade da borracha nos campos asiáticos. Sementes da seringueira foram levadas para Inglaterra, e daí para suas colônias asiáticas (Malásia, Ceilão, Índia e Indonésia) a partir de 1876. Até 1912, a produção de borracha amazônica liderava o mercado mundial. O habitat das seringueiras amazônicas era a própria floresta, onde se desenvolveu o sistema de aviamento, com as estradas de seringa, seringueiros, seringalistas, barracões, exportações, lucro dos seringalistas e endividamento dos seringueiros. A produção da borracha amazônica era insuficiente para atender a demanda do mercado mundial. Desta forma, o preço da borracha para exportação era elevado, gerando bastante lucro aos seringalistas da época.

A experiência da plantação na Ásia levou mais de vinte e cinco anos para se desenvolver satisfatoriamente, mas quando, enfim, a produção que se iniciou em 1898 com 1 tonelada, manteve um nível de produção crescente até atingir 47.618 toneladas em 1913, superando a produção amazônica e oferecendo ao mercado mundial abundância do produto a um baixo custo[8]. Convém lembrar que a produção de borracha asiática obedece ao sistema monocultural, maximizando a produção por hectare e com exploração de mão-de-obra barata. Para se ter uma idéia, no sistema asiático são plantadas 400 árvores por hectare, sem serem consorciadas (isto equivale a uma árvore a cada cinco metros). Na floresta, cerca

[8] Estes dados foram coletados nos murais interativos da Biblioteca da Floresta Marina Silva, Rio Branco, especializada em assuntos e autores da Amazônia e do Acre.

de 400 árvores ocupam 400 hectares (o que equivale a uma árvore a cada cem metros). A diversidade para estas áreas são consideradas máximas para zonas amazônicas, já que num hectare de floresta do Alto Juruá há em média 350 diferentes espécies (de 10 cm DAP[9]) (EMPERAIRE, 2002a).

A Segunda Guerra Mundial foi o contexto mundial que influenciou no segundo grande ciclo de exploração da borracha na Amazônia (de 1943 a 1945). O fornecimento de borracha asiática para o mercado europeu e norte americano foi interrompido, já que as colônias asiáticas foram conquistadas pelo exército japonês. A Amazônia foi mais uma vez palco de investimentos nacionais e internacionais para a produção e fornecimento da borracha para as potências aliadas. Com o fim da guerra, há novamente a interrupção da compra da borracha amazônica pelo mercado mundial.

Apesar do fim da exportação da borracha para o mercado norte americano e europeu, o governo brasileiro criou uma legislação que garantiu à produção nacional a compra por parte da indústria brasileira. Os preços eram fixados pelo próprio governo, situação que perdurou até meados da década de 1980. Na segunda metade da década de 1980, começou o fim das políticas protecionistas para a borracha com o governo Sarney. No início dos anos 1990, o governo de Fernando Henrique Cardoso também suspende a ajuda governamental na compra da borracha pela indústria brasileira. Com a ausência da obrigatoriedade de compra da borracha nacional por parte da indústria nacional, os preços caem subitamente.

A existência de seringais é comum à região do Juruá e a outras regiões amazônicas, porém há um diferencial quando tratamos de seringueiros do Acre. O Acre distinguia-se dos demais estados amazônicos na década de 1970 pela importância relativa da atividade de seringueiros na economia. Dentre os fatores

[9] DAP significa diâmetro à altura do peito, convencionado como o diâmetro do tronco a 1,3 m de altura.

que nos leva a esta afirmação podemos elencar os seguintes: 1) a maior parte da produção de borracha amazônica vinha do Acre, 2) a maior parte da população de seringueiros era acreana e por último, 3) a principal ocupação da força-de-trabalho rural no Acre era a produção da borracha.

A produtividade nos altos rios Purus e Juruá chegava a níveis de mais de uma tonelada de borracha por seringueiro ao ano. A média era de 800 kg/ano para o alto Purus e Juruá, contra 400 kg/ano na margem do rio Juruá e 250 kg/ano para o baixo Juruá (ALMEIDA, 1992).

O diferencial do contexto social do Alto Juruá também consiste no surgimento de um movimento sindical local, aliando-se ao movimento regional de seringueiros liderado por Chico Mendes, fundamentando a organização e a luta dos seringueiros contra a dominação de fazendeiro, grileiros e patrões seringalistas. Cabe lembrar, que o movimento liderado por Chico Mendes, tinha como base a luta contra fazendeiros e grileiros da região de Rio Branco, enquanto que no alto Juruá, a luta se deu contra os patrões seringalistas.

A proposta de criação de uma Reserva Extrativista no Alto Juruá seria como uma reforma agrária dos seringueiros, garantindo a permanência na terra em que habitavam e a possibilidade de continuidade do modo de vida local, que dependia principalmente da preservação da floresta para a extração de produtos florestais (como por exemplo a borracha).

Hoje, após quase vinte anos da criação da Reserva, quase não se encontra moradores cortando a seringueira para a produção da borracha. Hoje, os moradores ocupam-se principalmente da agricultura, da pesca e da caça. Tais atividades também eram realizadas quando ainda se produzia a borracha. Há registros que desde a primeira crise da borracha, por volta de 1920, os seringueiros já tinham atividades na agricultura.

A agricultura é a principal atividade econômica das duas regiões, embora ultimamente seja possível observar um grande avanço da pecuária como fonte de renda ou fundo de poupança.

A dinâmica de vida das pessoas desta região está intrinsecamente ligada ao tempo de chuva e de estiagem. A população amazônica divide as estações anuais em duas categorias as estações: inverno e verão. O inverno é o “tempo da chuva” e compreende os meses de novembro a abril. Os índices pluviométricos no município atingiram a marca de 400 mm em março deste ano (2009) e 98 mm em agosto, sendo considerados os meses mais chuvosos e secos, respectivamente (Figura 1).

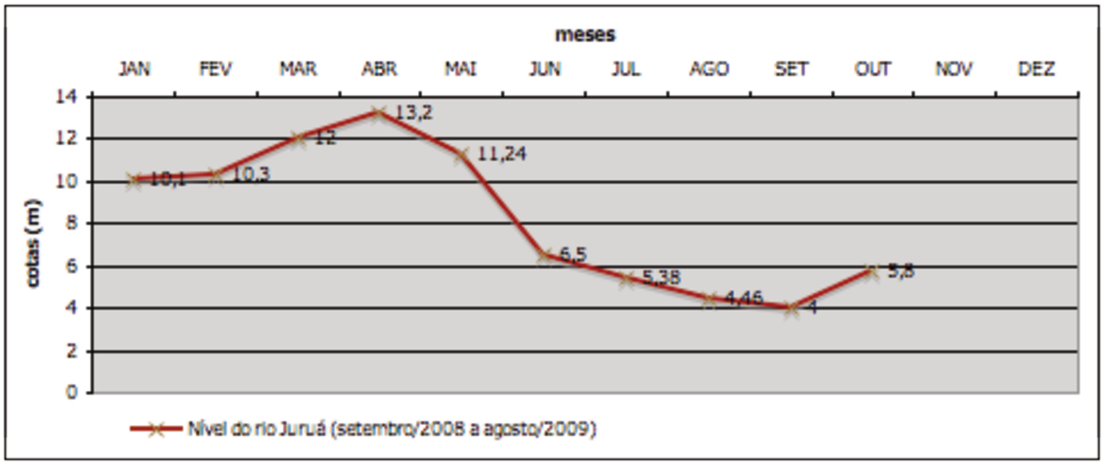


Figura 1. Nível do Rio Juruá (Jan/Set de 2009).

Fonte: baseado nos dados de arquivo do Corpo de Bombeiros de Rio Branco.

No inverno (cor verde no diagrama da Figura 2 e 3) o rio Juruá é a principal via de integração entre Cruzeiro do Sul e o resto do pais, sendo que esta ligação ocorre entre Cruzeiro do Sul e Manaus por *ferry-boats,* barcos e batelões. Já no verão (cor laranja no diagrama), Cruzeiro do Sul liga-se à capital Rio Branco através da rodovia BR-364.

A BR-364, no inverno, encontra-se fechada devido ao grande volume das chuvas e a não pavimentação de muitos trechos. O tráfego de pessoas e

escoamento de produtos se dá principalmente por via fluvial, pelas águas do rio Juruá e afluentes.

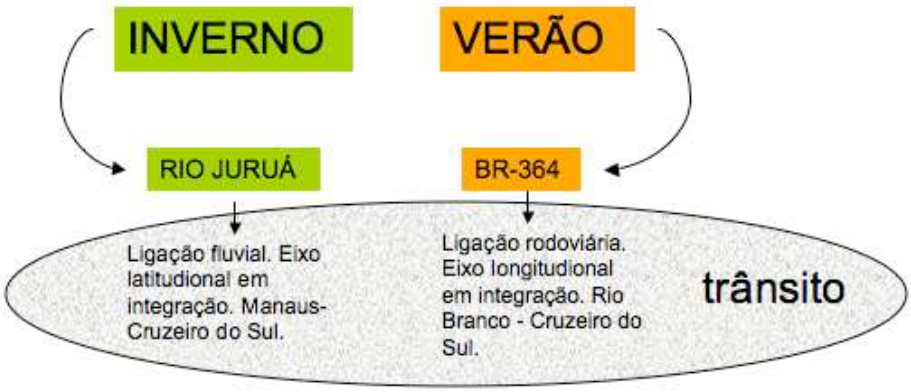


Figura 2. Eixos de ligação e trânsito.

A Figura 3 mostra esquematicamente o que acontece com a entrada e saída de produtos nas diferentes estações. No que diz respeito à atividade agrícola, temos no verão a produção de feijão e milho (cor laranja) nos barrancos do rio, que são descobertos durante a estiagem. O feijão da região produzido durante esta época, é somente transportado para o mercado no verão seguinte (seta de cor verde) pelo rio. Além do feijão, no inverno, há a exportação da farinha de mandioca e importação de milho (setas de cor verde) de outras regiões (de Manaus e Belém) também pelo rio. Nesta época, como há maior produção de farinha de mandioca, o preço de venda também é inexorável mais baixo, assim como o de compra. O grande centro abastecedor e receptor dos produtos do vale do Juruá (principalmente a farinha de mandioca) é o pólo industrial de Manaus/AM. Quando a traficabilidade da estrada se torna possível já no período de estiagem, a conexão da região ao resto do país se dá pelo eixo longitudinal, pelos pólos industriais de Rio Branco e Porto Velho.

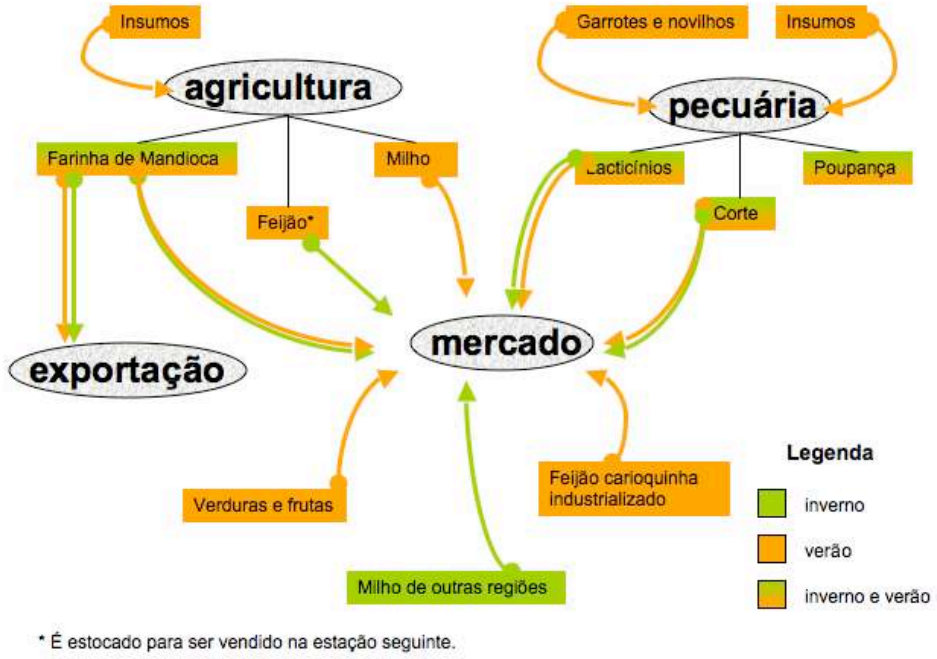


Figura 3 Diagramas das dinâmicas de inverno e verão.

O verão é período de compra de insumos e de importação de garrotes e novilhos (parte superior esquerda do diagrama). Há produção de lacticínios e os produtos do corte do gado tanto no inverno quanto no verão (mistura de cor verde/laranja). A farinha de mandioca é outro produto que é exportado nas duas estações (seta verde e laranja). Resumindo, quanto ao mercado local, o inverno (cor verde) é o período de receber produtos como o feijão produzido na região, o milho de outras regiões (principalmente de Manaus), assim como os lacticínios e carnes de corte. Já o verão é o período em que são importados pela estrada verduras e hortaliças, além do feijão carioquinha que vem do sul do país.

Abordaremos com mais profundidade esta questão no decorrer da seção, já que as práticas, as socializações, o comércio, o trânsito das pessoas e tantas outras coisas mudam, acompanhando o tempo das chuvas.

Agricultura familiar e agrobiodiversidade

O censo agropecuário do IBGE[10] de 2006, pela primeira vez, analisa a produção da agricultura familiar brasileira. Em uma país onde parte do montante da produção agrícola é fundamentalmente oriundo da agricultura familiar (38% do valor da produção), é no mínimo interessante questionar o porque da ausência dos dados até 2006 da agricultura familiar nas pesquisas do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Os últimos dados estatísticos sobre a agricultura familiar no Brasil datavam de 1996 (Projeto de Cooperação Técnica entre FAO e o INCRA).

Foram identificados 4.367.902 estabelecimentos de agricultura familiar que representam 84,4% do total (5.175.489 estabelecimentos), mas ocupam apenas 24,3% (ou 80,25 milhões de hectares) da área dos estabelecimentos agropecuários brasileiros. Mesmo cultivando uma área menor, a agricultura familiar é responsável por garantir a segurança alimentar do país gerando os produtos da cesta básica consumidos pelos brasileiros.

Para nortear a discussão, trago alguns dados das principais culturas nacionais: a agricultura familiar é responsável por 87% da produção nacional de mandioca, 70% da produção de feijão, 46% do milho, 38% do café, 34% do arroz, 58% do leite , 59% do plantel de suínos, 50% das aves, 30% dos bovinos e, ainda, 21% do trigo. A cultura com menor participação da agricultura familiar é a soja (16%).

[10] Agricultura familiar e o censo agropecuário. Ministério do Desenvolvimento Agrário (2006). http://www.mda.gov.br/arquivos/2246122211.pdf (acesso em 02/10/2009).

Em 2006, foi aprovada a Lei nº 11.326 que define os critérios para um estabelecimento ser considerado de agricultura familiar. A Lei 11.326 determina basicamente que: o limite máximo para um empreendimento familiar é de quatro módulos fiscais, a mão-de-obra deve ser predominantemente da própria família e a renda deve ser originada das atividades na propriedade.

Outro termo estritamente relacionado com a agricultura familiar é o da agrobiodiversidade ou diversidade agrícola. Entende-se por agrobiodiversidade todos os elementos que interagem na produção agrícola: os espaços cultivados ou utilizados para criação, as espécies direta ou indiretamente manejadas, como as cultivadas e seus parentes silvestres, as ervas daninhas, os ciclos naturais, os polinizadores, a enxada, a foice, as pessoas, enfim, é um complexo de variáveis biológicas, ecológicas, genéticas e sociais (SANTILLI e EMPERAIRE, 2006).

Conceitos relacionados à noção de complexidade podem proporcionar a compreensão do comportamento dos sistemas agrários. A diversidade agrícola de uma unidade de agricultura familiar é maior do que em unidades de agricultura industrial. Esta última, normalmente, utiliza os sistemas de monocultivos, com intenso uso de insumos químicos e mão de obra mecanizada. A partir da Revolução Verde, com o desenvolvimento do setor de agronegócios, houve uma intensa campanha para a adoção de pacotes tecnológicos agrícolas específicos para o aumento da produção e maximização dos lucros na agricultura.

O aumento mundial do consumo de carnes trouxe também o avanço da pecuária e das pastagens plantadas, bem como da monocultura de soja e de milho para a ração animal no mundo. Nas últimas décadas, a participação do Brasil nas balanças comerciais aumentou: é o segundo maior produtor de soja mundial, segundo maior exportador de grãos e farelo, além de ser o quarto maior exportador de óleo de soja (DUARTE e SANTANA, 1998).

A derrubada das florestas e a intensificação das queimadas para incorporação de novas áreas agrícolas, o uso de insumos modernos como agrotóxicos e fertilizantes, além do uso intensivo de maquinário pesado, produziu

impactos nos ecossistemas, empobrecendo-os e aumentando a possibilidade do surgimento de desequilíbrios ecológicos e doenças. Neste mesmo processo, o manejo dos solos tem levado à perda da fertilidade – pela eliminação da microvida, pela lixiviação dos nutrientes, pela destruição da matéria orgânica – e à perda de estabilidade física, ficando os solos sujeitos à compactação e à erosão. Complexos sistemas vivos transformam-se em matéria estéril e inerte, alterando profundamente as condições de reprodução das plantas. Quando há perda de complexidade, há perda de interações biológicas, sociais e culturais. É neste sentido, que afirmamos que a agrobiodiversidade de sistemas agrícolas industriais é pobre, quando comparada aos sistemas agrícolas familiares.

A agricultura familiar abrange inúmeras qualidades de organização e produção agrícola. Porém, mantém sob a mesma égide, a característica de serem unidades produtivas pequenas. A escala de produção quando pequena envolve práticas que são menos impactantes à agricultura.

As populações tradicionais podem ser encaixadas dentro deste pacote diverso da agricultura familiar. A diversidade genética de diversos cultivares é produto de milhares de anos de domesticação das espécies silvestres. Na Amazônia brasileira, diversas populações indígenas, ribeirinhas e de ex-seringueiros cultivam um imenso leque de cultivares em suas hortas e roçados. Além da dimensão produtiva desses cultivares, os mesmos carregam uma forte dimensão cultural e identitária, por serem produtos de saberes transmitidos de geração em geração, constantemente transformados e adaptados a novas condições, compondo um verdadeiro patrimônio cultural da humanidade (SANTILLI e EMPERAIRE*,* 2006).

Porque o estudo sobre a mandioca no sudoeste Amazônico?

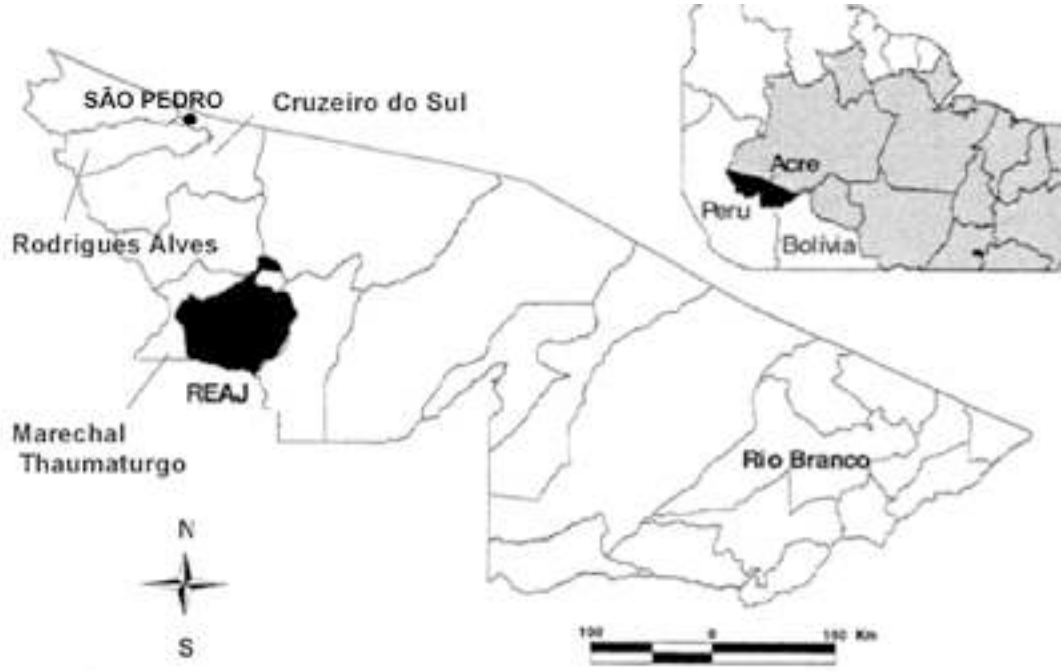


Figura 4. Cruzeiro do Sul, Marechal Thaumaturgo e REAJ

(Base de Dados: ISA. Diversidade Amazônia).

O município de Cruzeiro do Sul possui atualmente em torno de 74.000 habitantes e é um importante mercado para produtos agrícolas, visto como centro de produção de farinha de mandioca em escala regional. Este município está consolidado atualmente como um pólo de desenvolvimento da micro-região do Alto Juruá acreano, sendo o ponto final da rodovia BR-364 a oeste, em fase final de pavimentação.

Já a Reserva Extrativista do Alto Juruá (REAJ)[11] foi criada em 1990, sendo a primeira experiência de unidade de conservação que contempla e permite a permanência de populações tradicionais nas áreas naturais protegidas.

[11] As reservas extrativistas atualmente são gerenciadas pelo CNPT (Centro Nacional de Populações Tradicionais) e são definidas como uma área natural ou pouco alterada, ocupada por

Há diversas diferenças sobre o uso do espaço e território entre esses dois locais. De um lado, uma unidade de conservação, onde moradores socializam o mesmo espaço, sendo uma área sem divisões em lotes, ou seja, uma "propriedade coletiva", o que resulta em práticas de coletivização da floresta (ALMEIDA e FRANCO, 2000). Somado-se a isso, a criação de diferentes unidades de conservação pelo governo criou efetivamente barreiras contra a extensão de estradas pela área e o distanciamento de mercados vizinhos. Tudo isto, reflete diretamente sobre a economia local, a agricultura e a maneira como os moradores se relacionam com a natureza. Do outro lado, a segunda maior cidade do Estado do Acre, com um histórico de ocupação das terras baseado em propriedades privadas (lotes de assentamento do INCRA), que hoje tem a economia totalmente voltada para a produção de farinha de mandioca, além da proximidade de estradas e de um pólo urbano em desenvolvimento acelerado.

A expansão agrícola tem se dado nas vizinhanças de Cruzeiro do Sul em íntima associação com o crescimento da produção de farinha de mandioca para o mercado local. O efeito negativo disso tem sido o esgotamento de solos, o desmatamento e a redução da variedade de cultivos alimentares. Na reserva extrativista, por outro lado, o declínio do mercado da borracha estimulou o crescimento da produção de farinha como fonte de renda, prenunciando processos similares de degradação ambiental, observados nas vizinhanças de Cruzeiro do Sul.

Observa-se por outro lado que a farinha de Cruzeiro do Sul é um produto altamente valorizado pelos consumidores locais e também de outras áreas da Amazônia. É exportado por via aérea para várias cidades. Assim, estimular a farinha de Cruzeiro do Sul tornou-se política governamental. Iniciativas

---

grupos sociais que através da coleta de produtos da flora nativa ou a pesca artesanal garantem a subsistência, sendo estas atividades alicerçadas em conhecimentos tradicionais de manejo sustentável. O plano de manejo é elaborado entre o órgão responsável (CNPT) e lideranças das comunidades da Reserva Extrativista.

governamentais de instituições públicas e de associações de agricultores e seringueiros vêm tentando nestes últimos anos, proteger e fortalecer a farinha de Cruzeiro do Sul, através do desenvolvimento do cooperativismo entre estas associações e da criação de programas e políticas públicas. Foi criado um órgão capaz de fomentar mercados para os produtos acreanos, ampliando as oportunidades de negócios para produtos feitos a partir de matérias-primas regionais. A criação da Agência de Negócios do Estado do Acre (ANAC) tem como objetivo promover a produção de bens e serviços de forma sustentável e atrair investimentos para o Estado, gerando trabalho e renda para a população. A ANAC tem dispensado atenção às *commodities* da economia acreana: castanha-do-Brasil, pupunha, guaraná-em-pó e farinha de mandioca. O conjunto desses bens, em geral sensíveis às mudanças sociais, econômicas e ambientais que recaem sobre seus produtores e os materiais empregados, integra o patrimônio cultural da região e, por conseguinte, do país. Em 2001, foi criado o programa Cadeia Produtiva da Farinha de Mandioca de Cruzeiro do Sul, apoiando o desenvolvimento econômico e social da região, dentro do projeto de criação e fortalecimento das plataformas tecnológicas para a Amazônia Legal.[12]

A borracha através da exploração do látex da seringueira (*Hevea brasiliensis)* foi no passado a principal atividade econômica da região. Esta atividade passou por diferentes ciclos na história e sincronicamente o modo de produção entre os seringueiros e seringalistas também se modificaram (ALMEIDA, 1992). Hoje com a produção de borracha em decadência, a economia local está principlamente calcada na agricultura.

Desde a crise de 1912 e claramente na década de 1920, o alto Juruá acreano apresentava uma ativa agricultura que produzia farinha e açúcar gramixó

---

[12] Outros programas foram criados para o fortalecimento do processo de industrialização da farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul. Dentre eles: o Programa de Modernização e Ampliação das Agroindústrias Produtoras de Farinha de Mandioca, Compra Antecipada, Projeto FINEP – Farinhavaj e Grupo de Produtores de Farinha de Mandioca do Juruá.

(principalmente no rio Moa e nas margens do rio Juruá). Os seringueiros da década de 1980 eram agricultores que produziam sua própria farinha, principal produto agrícola.

O universo da farinha de mandioca em Cruzeiro do Sul e em Marechal Thaumaturgo operavam naquela época com lógicas diferentes. Nas proximidades do rio Juruá, onde Cruzeiro do Sul está situada, produzia-se farinha para venda. Em contraste, no alto rio Tejo, que é a região da reserva extrativista mais conhecida pelo fabrico da farinha, não havia um "mercado de farinha", já que todos os chefes de família produziam sua própria farinha. Havia uma sólida tradição técnica e valores associados à produção de farinha por cada família, sem que ela fosse vendida. Havia um contraste entre a produção de farinha para o consumo próprio da casa e a farinha para o mercado urbano. Seria assim hoje em dia?

Havia também uma diferença na sociabilidade dessas atividades. Enquanto a extração da borracha era uma atividade mais solitária, em que o homem ia para mata e ali ficava durante um dia inteiro extraindo o látex, a agricultura era uma atividade mais coletiva, que contava com o trabalho de diferentes pessoas do mesmo grupo doméstico.

Atualmente, tendo em vista estas duas localidades, podemos elencar diferenças: 1) no regime de circulação da farinha – farinha como mercadoria em Cruzeiro do Sul, farinha como parte da economia doméstica e da economia reciprocidade de vizinhos na reserva; 2) na tecnologia – diferentes processos de fabricação da farinha, instrumentação e casas de farinha; 3) no gosto e predileção das diferentes farinhas e 4) nos cultivares – diferentes variedades de mandioca plantadas e utilizadas.

Além disso, em Cruzeiro do Sul podemos observar que o processo de produção da farinha vem causando impactos ambientais para a região. O plantio intenso acarreta perda de fertilidade do solo e, posteriormente o abandono da área. Quando o solo já se encontra degradado, os agricultores vêm transformando

suas antigas roças em pastagens para criação de gado. Ainda que o espaço destinado à criação de gado dentro de uma unidade familiar seja pequeno, as conseqüências deste novo ciclo de utilização das terras amazônicas são relevantes. A lógica de uso das terras vem mudando em função das pressões mercadológicas da farinha de mandioca. O ciclo da borracha não passou por essas conseqüências ambientais, já que para produzi-la era necessário manter a seringueira em seu habitat natural, contribuindo para a conservação da floresta.

Rio Branco apresenta um histórico similar ao município de Cruzeiro do Sul. O uso indevido das terras culminou em desmatamento excessivo de áreas "brutas" que, quando derrubadas, tornaram-se propícias para lavouras de arroz, milho, feijão e mandioca. A derrubada, a queima e o plantio monocultural deixaram um rastro de terra improdutiva, o que levou famílias de agricultores a venderem seus lotes para fazendeiros, e a sofrerem as conseqüências das condições precárias da vida na cidade ou a ocuparem novos lotes e perpetuarem o ciclo (PENEREIRO, 1999). Da mesma forma, há um crescimento no surgimento de pastos para a criação do gado o que intensifica a degradação ambiental na região.

Já na Reserva Extrativista do Alto Juruá, encontramos uma situação diferente: por se tratar de uma extensa área de ocupação humana, é possível encontrar na REAJ, produtos econômicos distintos oriundos de diferentes localidades. O tabaco é produzido nas margens do alto rio Juruá; a farinha de mandioca[13] é produzida ao longo do rio Tejo, tributário do rio Juruá, enquanto que o feijão é produzido em todos os lugares da Reserva Extrativista. A criação de gado cresce de ano pra ano, fazendo surgir fazendas nos lugares das antigas colocações[14].

---

[13] A farinha de mandioca é produzida em toda região. Aqui, nos referimos a produção de farinha ao longo do rio Tejo para o comércio, o que a diferencia das outras partes da REAJ.

[14] Colocação é o termo utilizado para definir o principal espaço da vida cotidiana e de trabalho dentro da mata por um seringueiro.

Os processos de inserção de comunidades locais em sistemas globais levam a um inexorável movimento de homogeneização cultural? Richard Peet (*apud* DIEGUES, 2001) responderia que sim, já que discute que a globalização é um processo de uniformização cultural com poder desorganizativo, que leva as populações e territórios nas margens do sistema mundial a serem dominadas e controladas. Carneiro da Cunha (1998) e Almeida (2004) diriam que não, pois acreditam que junto a esse processo de "fagocitose" do poder hegemônico há construção de sentido e de fatos que se realizam localmente e que não podem ser previstos nos esquemas antecipados da economia da globalização.

A imprevisibilidade acompanha a dinâmica de mudança social, política, espacial e ecológica. Por exemplo, a criação da reserva extrativista, bem como de várias terras indígenas e também de um parque nacional (Parque Nacional da Serra do Divisor) criou efetivamente uma barreira contra a extensão de estradas pela área. Estas criações não eram inevitáveis, pelo contrário, foram fenômenos imprevistos.

As questões que circundam esta pesquisa é referente a estes distintas formas de manejo do espaço. Será que em Marechal Thaumaturgo, as práticas de plantio de roças são as mesmas que em Cruzeiro do Sul? A agrobiodiversidade e os espaços associados convergem num mesmo sentido? A produção de farinha de mandioca é realizada da mesma maneira? Estas questões trataremos de responder no próximo capítulo.

Cruzeiro do Sul

A pesquisa de campo no município de Cruzeiro do Sul concentrou-se primordialmente na Vila São Pedro, no ramal dos Paulino.

A Vila São Pedro situa-se no km 35 da rodovia estadual AC-407, que liga os municípios Cruzeiro do Sul e Rodrigues Alves. Oficialmente, o nome da estrada

é AC-407. Mas na prática, costuma-se falar “BR” para se referir à estrada: “Tem que pegar o caminhão na BR!”, “Você tem que ir até a boca do ramal e seguir pela BR”. Ninguém sabe ao certo qual o nome desta estrada. Teoricamente, a estrada que conecta Cruzeiro do Sul à capital acreana Rio Branco é a BR-364. Para este percurso, a estrada encontra quatro cursos d’água: Purus, Envira, Tarauacá e Juruá. Para a travessia dos mesmos, há o serviço gratuito de travessia de balsas realizado pelo DERACRE[15]. Neste ano, o governo iniciou obras para a construção de pontes sob os rios Envira, Tarauacá e Juruá.

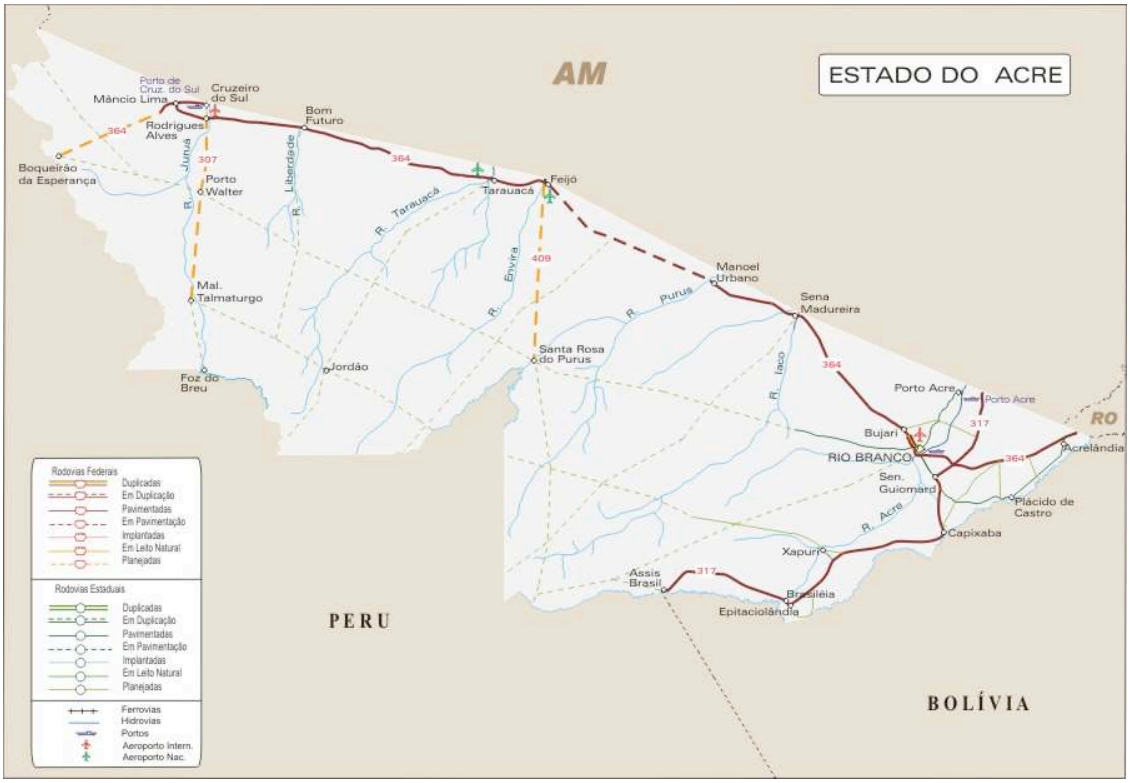


Figura 5 Principais rodovias implantadas e planejadas do Estado do Acre.

Fonte: IBGE.

[15] Departamento de Estradas de Rodagem, Infra-Estrutura, Hidroviária e Aeroportuária do Estado do Acre.

Até a estrada encontrar o Rio Juruá, não há dúvida quanto ao nome dela. O problema surge a partir daí. Existem dois caminhos para chegar até a cidade de Cruzeiro do Sul que se encontra do outro lado do rio Juruá, sentido Rio Branco-Cruzeiro do Sul. O serviço de travessia de balsa da DERACRE no rio Juruá está na altura do município de Rodrigues Alves. Ao atravessar o rio, chega-se ao centro de Rodrigues Alves. De Rodrigues Alves até Cruzeiro do Sul são 47 km de estrada pavimentada. Esta estrada é a estadual AC-407. O Ministério dos Transportes[16] indica o trecho ainda como planejado, mas ao mesmo tempo apresenta como estrada estadual coincidente, a AC-407 já pavimentada.

Já o outro caminho é uma estrada não pavimentada, a direita do balsa antes da travessia oficial do Estado. Esta estrada é conhecida como "variante" e encontra o rio Juruá na altura do centro de Cruzeiro do Sul, depois de 11 km. A partir daí, a travessia é feita por mini-balsas tarifadas, em barcos improvisados por moradores e pescadores. É a via não oficial para se chegar a Cruzeiro do Sul.

Há uma importante questão política aqui. Há muitos anos que vem sendo discutida a construção da ponte sobre o rio Juruá. Os atores no debate são personagens políticos, porém também cidadãos, agricultores, professores, etc. Em 2006, quando fui pela primeira vez à Cruzeiro do Sul, já se falava nisso. A questão principal era em que altura do Rio Juruá a ponte seria construída.

No início de 2009, foram anunciadas as obras para a construção da ponte à altura de Cruzeiro do Sul. Em julho, as obras já haviam começado. Os moradores do bairro da Lagoa, situado na várzea do Rio Juruá próximo ao centro da cidade, foram obrigados a deixarem suas casas, para o início das obras. As casas foram substituídas por máquinas e operários (Figura 6).

---

[16] Banco de Informações e Mapas dos Transportes. Disponível em <http://www.transportes.gov.br/bit/trodo/br-364/gbr-364.htm>. Acesso em 26 out, 2009.

Esta obra faz parte do PAC (Programa de Aceleração do Crescimento) do Governo Federal e custará R$ 121 milhões. O plano de obra prevê a pavimentação da “variante”. Ou seja, há tempos que o governo já havia decidido onde que a ponte seria construída. A variante deixa de ser variante, para se tornar o principal eixo de integração da região. No início deste ano (2011), a ponte já estava quase pronta, com previsão de conclusão para junho deste mesmo ano.

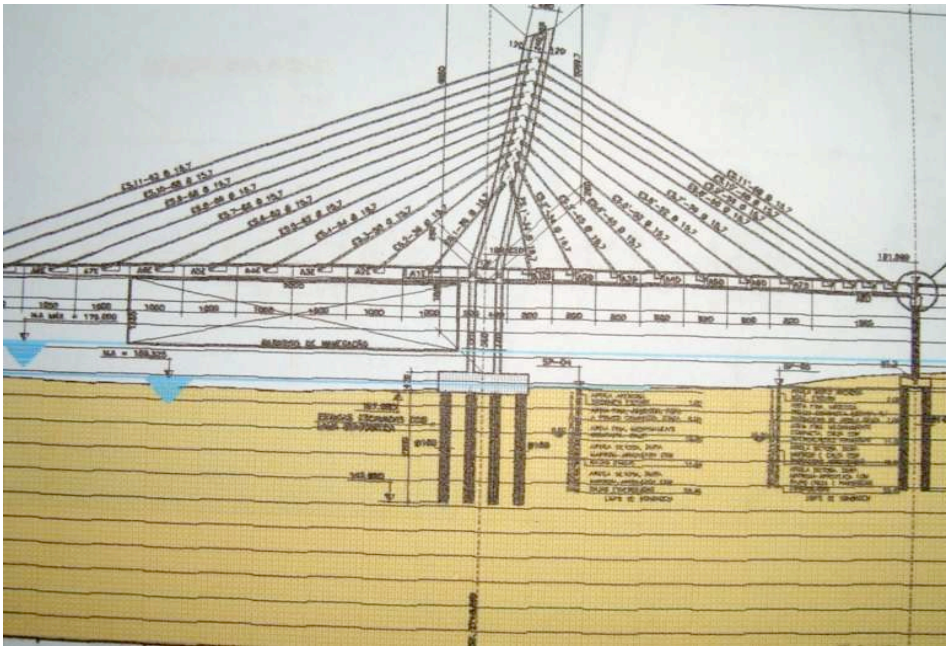


Figura 6 Planta da obra de construção da ponte da Br-364 sobre o Rio Juruá.

O projeto arquitetônico da ponte se assemelha-se à principal ponte de Rio Branco sobre o Rio Acre.

Figura 7 Ponte da BR-364 sobre o Rio Juruá em 2011, obra quase concluída.

Fonte: <www.princesinhadojurua.blogspot.com> acesso em 21/02/2011.

A via oficial de conexão pela BR-364 até Cruzeiro do Sul, obviamente passava pelo município de Rodrigues Alves. Era a via mais longa, porém, integrava o município às rotas dos grandes caminhões que partiam desde outros centros comerciais. Esta circulação não é somente de produtos industrializados. É circulação de pessoas, de caminhões pau-de-arara, de caronas. Com a construção da ponte em Cruzeiro do Sul e não em Rodrigues Alves, as comunidades que vivem próximas a este trecho (AC-407), temem serem relegadas ao esquecimento.

> *"Dona Moisa é uma senhora de 86 anos. É pequenina, de pernas curtas e em forma de alicate e usa vestido acinturado de miúdas flores azuis. Traz no corpo, os cotornos de uma vida longa, carregado de histórias de vida que me aguçam a curiosidade.*

Era uma noite comum, encerrando a seqüência cotidiana do centro cruzeirense. O centro de Cruzeiro do Sul é um misto de barulho, pessoas, mototaxistas, lojas e vendedores de rua. Na praça central está localizada o ponto de taxistas, cartão postal da cidade com suas abóbodas iluminadas à noite.

A família de Dona Moisa tem como ofício oferecer o tão simples e sonhado prato do acreano: arroz, feijão, farinha de mandioca, macaxeira cozida e carne. A carne pode ser de peixe, de galinha ou de boi. O preço popular de 3 reais atrai as barrigas famintas dos tantos trabalhadores que por ali convivem. É a celebração do fim da noite, no aconchego de uma mesa farta e bancos de madeira, a beira da rua central da cidade.

Dona Moisa janta a sua própria comida em companhia nossa. Estou impressionada com a corporalidade daquela senhora, a maneira de me olhar, conversar e se mover. Aos poucos, ao passo tranqüilo das garfadas saborosas, a timidez se esfumaça, trazendo uma atmosfera íntima para a mesa.

Após a comida, acendemos um porronca. O porronca é o tabaco da região muito apreciado pela população local, principalmente pelos mais velhos. É então que Dona Moisa comenta sobre o Lindoro. Diz que Lindoro sabe de tudo, já ouviu e viu de tudo. É um companheiro de muitas histórias e de tanto tempo que ela nem se lembra quando. Só depois dela muito falar sobre o Lindoro que descubro que se tratava de um cachimbo. Há muito tempo que ela fuma o seu porronca nesse cachimbo. Esse cachimbo velho, cuja função era de levar a tranqüilidade das baforadas para a vida, já tivera muitas formas. Já teve sua haste das mais diversas madeiras, mas o que importava era que sempre fora o Lindoro. Percebi que Dona Moisa estava falando do espírito do Lindoro, o fumo. Não importava o corpo do cachimbo, e sim seu espírito.

Quando pergunto se poderia conhecê-lo, ela diz que sim, mas que eu teria que ir até sua casa. Não tinha como tirar o Lindoro da casa dela. Entendi que fumar o porronca no cachimbo era um ritual para Dona Moisa. Tinha que estar resguardada, em sua morada e proteção. Na ocasião desse encontro, Dona Moisa morava na Lagoa, o bairro mais próximo do centro da cidade. Todas as casas desse bairro margeavam o Rio Juruá. Era inverno, portanto impossível chegar a sua casa por terra. Era necessário a canoa.

Meses mais tarde, já em agosto de 2009, todas as casas da Lagoa foram demolidas para construção da ponte da BR-364 sob o Rio Juruá. Cheguei a visitar Dona Moisa e Lindoro antes da partida para Marechal Thaumaturgo em junho do mesmo ano. Dona Moisa ainda morava com a família ali, mas já não tinha os vizinhos que haviam se mudado e tiveram suas ex-casas demolidas. Ela estava negociando com o governo a indenização da nova casa. Ainda não sabia onde iria morar e como faria para continuar trabalhando todas as noites caso a nova casa fosse num bairro mais distante do centro. Dona Moisa e eu sabíamos que sua casa não estaria mais ali quando eu voltasse do Alto Juruá" (Trecho do caderno de campo).

***

O esquema de ocupação nesta região obedece a estrutura de ramais no padrão "espinha de peixe" (Figura 7), tão comum na região norte do país[17]. No sentido Cruzeiro do Sul – Rodrigues Alves, a partir da rodovia que seria a coluna vertebral da "espinha de peixe", encontramos os ramais ordenados da seguinte forma: ramal dos Cruz (km 32, margem direita), ramal do João Paulino (km 34, margem direita), ramal dos Paulino (km 35, margem esquerda), ramal do São João (km 36, margem direita), ramal do Alexandre (margem direita), ramal da Buritirana (margem esquerda) e ramal do Arco-Íris (margem direita).

[17] Na Amazônia, podemos observar uma clara relação entre a construção de estradas e o desmatamento. As estradas evidentemente não são causas, mas sim facilitadores do processo de desmatamento. Historicamente, a partir da década de 60, entram em vigência políticas públicas de ocupação da Amazônia, visando ligar a região ao restante do país. Na década de 70, o Programa para Integração Nacional (PIN) foi responsável pela construção e recuperação de diversas estradas na região Norte do país, enquanto que o modelo do INCRA visava assentar colonos numa faixa de 10 km de extensão dentro da floresta ao longo dos dois lados das rodovias, em pequenas propriedades de 100 ha. Este tipo de ocupação é denominado espinha de peixe, como mostrado na figura 8.

Figura 8 Esquema “espinha de peixe”.

Na imagem podemos observar os meandros do rio Juruá (região central) e à direita, a BR-364 (nítido segmento retilíneo) e a ocupação recente (espinha de peixe). Fonte: Google Earth.

Figura 9 Imagens do centro de Cruzeiro do Sul em duas épocas distintas.

A torre da Igreja Católica, símbolo do município aparece nas duas imagens. Fonte: IBGE, Arquivo Fotográfico Ilustrativo dos Trabalhos Geográficos de Campo (sem data); arquivo pessoal (2009).

Há uma dimensão político-administrativa extremamente importante relacionada às margens que cada ramal se encontra. A rodovia também corta dimensões territoriais de diferentes municípios, estando os ramais da esquerda sob jurisdição do município de Cruzeiro do Sul, enquanto que os da direita pertencem ao município de Rodrigues Alves (seguindo o mesmo referencial adotado no parágrafo anterior). As políticas públicas municipais são distintas, e há reflexos imediatos no cotidiano desses agricultores.

O ramal dos Paulino por exemplo, recebe apoio de políticas públicas da prefeitura de Cruzeiro do Sul. Todo o escoamento da produção agrícola deste ramal é ajudada pela participação do veículo da prefeitura. O caminhão e o motorista são cedidos pela prefeitura, enquanto que os moradores do ramal reúnem um montante para pagar o combustível do veículo. Toda terça-feira, o caminhão entra no ramal ainda de madrugada para embarcar moradores e sua produção agrícola e transporta-los até o mercado municipal de Cruzeiro do Sul. Este é o único transporte público que entra no ramal com certa regularidade.

Em época de chuva, este trajeto torna-se mais complicado. A força das chuvas altera o caminho não pavimentado. Muitas vezes o caminhão atola e é necessário um trator para desatolar o mesmo. O trator utilizado normalmente é o da Sociedade Agrícola da Colônia São Pedro, a associação dos agricultores da vila.

Além de escoar os produtos agrícolas do ramal, o caminhão também é o transporte mais utilizado pelos moradores para irem até a cidade. Ele percorre toda a extensão do ramal até a última casa que dista aproximadamente 8 km da rodovia. Desta forma, este transporte é a alternativa de muitas pessoas para saírem de suas casas até a vila ou até a cidade.

Outros ramais, como por exemplo o ramal do Alexandre, não possui apoio da prefeitura de Rodrigues Alves para o escoamento dos produtos. Observamos

então, que esses agricultores têm muita dificuldade em vender seus produtos. Normalmente, levam de carroça as sacas de farinha de mandioca até a beira da rodovia, só para então vendê-las. Na rodovia, passam muitos caminhões pau-de-arara que se destinam ao centro da cidade de Cruzeiro do Sul. Na época, a passagem de passageiro era de 5 reais e 4 reais por cada saca de farinha embarcada. Como o caminho de carroça no ramal é longo, árduo e lento, os agricultores não se animam em embarcar as sacas de farinha no caminhão pau-de-arara. Com certeza, se conseguissem chegar ao centro de Cruzeiro do Sul conseguiriam preços melhores na venda de seus produtos. Mas, muitas vezes, levam muito tempo de suas casas até a boca do ramal (o trajeto chega a levar 4 horas de carroça), portanto, vendem as sacas de farinha para um marreteiro na rodovia, por um menor preço.

Ramal dos Paulino na Vila São Pedro

Na figura 9, podemos observar uma imagem via satélite indicando a localização do ramal dos Paulino, zona urbana de Cruzeiro do Sul e o rio Juruá. O ramal dos Paulino tem aproximadamente 5 km de extensão. É estrada de chão batido e as moradias normalmente situam-se a beira dela. São vinte e quatro casas ao total, ocupando-se desses longos cinco quilômetros. O ramal dos Paulino também dá origem a outro ramal, chamado ramal do Macaco. Neste ramal menor, situam-se cinco casas de moradores.

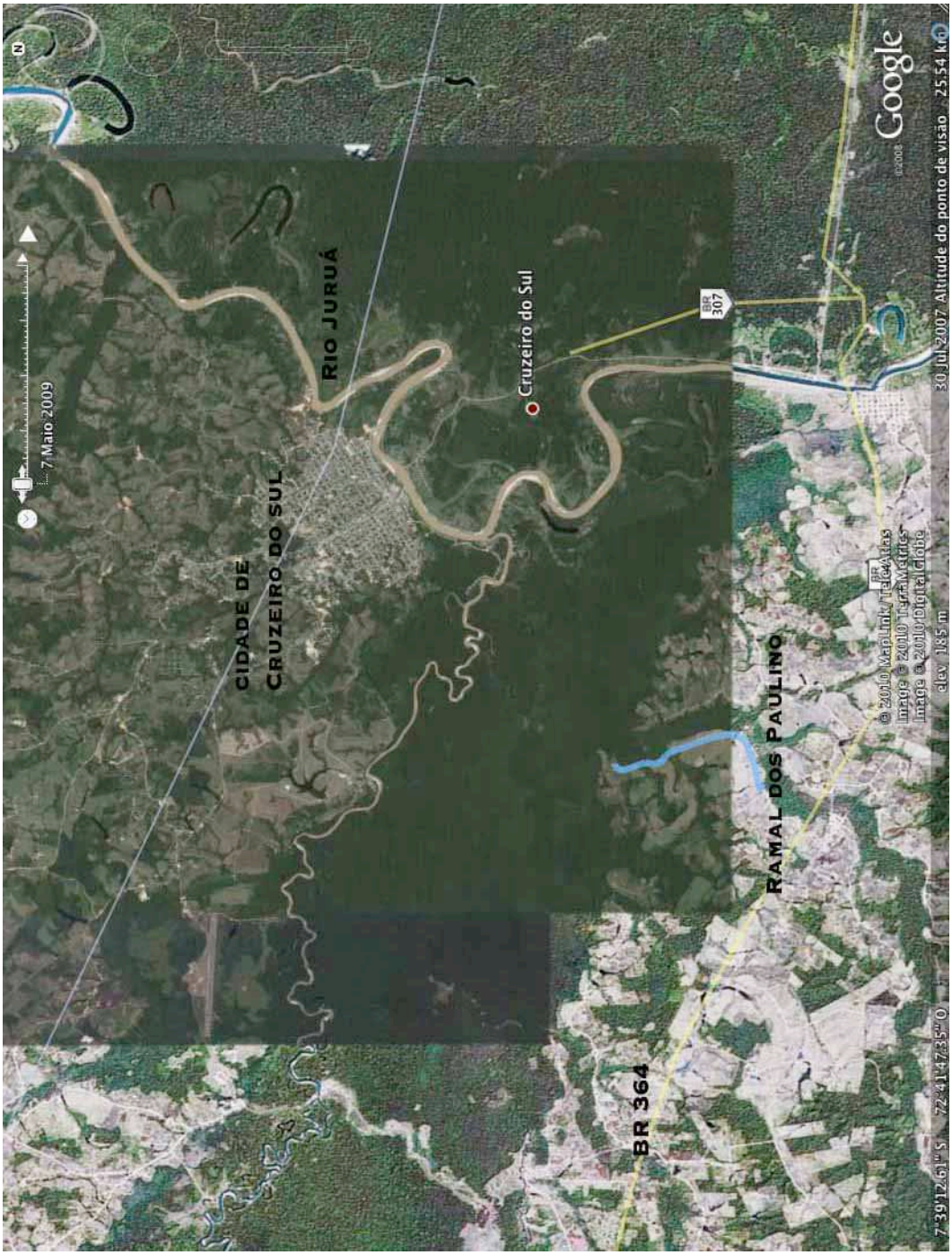


Figura 10 Ramal dos Paulino (azul), Rio Juruá e Cruzeiro do Sul.

Fonte: GoogleEarth.

As casas próximas da Vila São Pedro, assim como a escola estadual entre a AC-407 e o ramal não são consideradas pertencentes ao ramal dos Paulino. São seis casas, dentre outras moradias recentes que ocupam o lado esquerdo do ramal, partindo da rodovia para dentro. Estas casas foram vendidas ou compradas recentemente e tem a característica de serem terrenos pequenos, lotes de 10x20m. As pessoas consideram estas casas pertencentes à vila e não ao ramal.

Antigamente, as casas não ocupavam a mesma trajetória do ramal. Havia casas para dentro, com caminhos abertos pelos próprios moradores para chegarem até elas. Com a chegada da energia elétrica e o programa governamental “Luz para Todos”, os postes de luz acabaram por definir a atual configuração de moradia das famílias no ramal. Há famílias que abandonaram suas casas lotes adentro, para construírem ao longo do ramal e assim, usufruírem da energia elétrica.

É um marco notório a presença de energia elétrica. Antes dela, os espaços de roçado eram mais próximos das casas de moradia. Hoje, eles estão mais longes, ramal adentro. A comunidade se organizou ao longo da construção dos postes de luz. Portanto, o que encontramos é o ramal dividindo as habitações e os espaços de uso produtivo: pastos, roçados e açudes. Depois dos espaços de uso produtivo há os espaços de floresta, mata nativa amazônica. Já as habitações fazem limite com o igarapé São Francisco.

As unidades domésticas estudadas têm como núcleo familiar a casa de Dona Francisca e Seu Adalgisio (Dálzio). Foram quatro meses convivendo com esta família. Os próximos capítulos trarão questões e abordagens a partir desta vivência, tendo como referencial a família de Dona Francisca.

Marechal Thaumaturgo

A pesquisa de campo em Marechal Thaumaturgo desenrolou-se de maneira diferente do que em Cruzeiro do Sul. Foram diversos os imprevistos surgidos ao

longo do campo, o que culminou numa experiência etnográfica diferenciada. O curto tempo de permanência na região do Alto Juruá (um pouco mais de um mês), a burocracia em conseguir autorização do IBAMA para entrada e realização da pesquisa na Reserva Extrativista do Alto Juruá (REAJ) e a criatividade em buscar soluções aos imprevistos surgidos na viagem, são fatores que influenciaram na qualidade e sensibilidade da experiência vivida.

Na ocasião que visitei o escritório do IBAMA em Cruzeiro do Sul para pedir autorização, o responsável e chefe pelo IBAMA da REAJ antes mesmo de ler o projeto e ver sobre o que se tratava, me alertou sobre a burocracia para se conseguir a autorização. Disse que era necessário obter uma decisão dos escritórios de Brasília para que ele pudesse autorizar em termos legais a minha visita à Reserva. Tratava-se da autorização pelo SISBIO (Sistema de Autorização e Informação em Biodiversidade), subordinado ao polêmico ICMBio (Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade).

Em 13 de junho de 2007, surge o Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBIO), criado pela Medida Provisória nº 366. A criação do ICMBIO gerou muita polêmica em todo Brasil e também dentro do Ministério do Meio Ambiente (MMA) e do Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA), pois esse novo instituto absorveu parte do pessoal e das atribuições do IBAMA. Desde essa data, o Instituto Chico Mendes é o responsável por apresentar e editar normas e padrões de gestão de unidades de conservação federais; de propor a criação, regularização fundiária e gestão das UCs e ainda por gerenciar o SISBIO.

O SISBIO, segundo o próprio sítio eletrônico institucional, é um sistema automatizado, interativo, simplificado de atendimento à distância e de informação. Também é através deste sistema que pesquisadores de instituições científicas deveriam solicitar autorizações para pesquisa em qualquer unidade de

conservação federal. O manual do usuário do SISBIO[18] normatiza as seguintes atividades com finalidades científicas ou didáticas como estando sujeitas a análise a autorização do ICMBIO: a) coleta e transporte de material biológico; b) captura ou marcação de animais silvestres *in situ*; c) manutenção temporária de espécimes de fauna silvestre em cativeiro para experimentação científica e d) realização de pesquisa em unidade de conservação federal ou em cavernas.

Considerando que a atual pesquisa não previa coleta de material biológico, o único item que poderia enquadrar o projeto como sendo sujeito à análise pelo SISBIO seria o último, por se tratar de uma pesquisa em unidade de conservação.

> *"A realização de qualquer pesquisa em unidade de conservação ou em cavidade naturais subterrâneas, havendo ou não previsão da coleta de material biológico, depende de autorização" (BRASIL, 2007, p. 43).*

O fato é que pedir autorização ao SISBIO para realização de pesquisa antropológica em unidades de conservação é difícil, lento e burocrático. A criação deste órgão do Ministério do Meio Ambiente é recente, e é visível a esquizofrenia administrativa em que se encontra. Pedir autorização a ele, seria ancorar o projeto com vários outros, a espera de uma deliberação que com otimismo levaria meses.

Havia também uma outra alternativa, a que normalmente meus companheiros de pesquisa acessam e que acaba por diminuir a burocracia. É a autorização pessoal que moradores da Reserva Extrativista podem conceder para pesquisadores, para entrarem na unidade de conservação. Esta via, normalmente, passa por laços de amizade e confiança traçados anteriormente por um corpo de pesquisadores que hoje transitam pouco ou quase não transitam pela reserva. É certamente, um caminho mais humano e menos burocrata que evoca alianças já consumadas por outros.

---

[18] Disponível em <http://www.icmbio.gov.br/sisbio>. Acesso em 11 nov, 2009.

No escritório do IBAMA, tive a oportunidade de conhecer o presidente da ASAREAJ (Associação dos Seringueiros e Agricultores da Reserva Extrativista do Alto Juruá), José Domingos Inácio. Ele havia recém-chegado de Marechal Thaumaturgo, para uma reunião no IBAMA. Conversei com Domingos sobre a pesquisa e também sobre a possibilidade de circulação do espetáculo Circo da Floresta[19] na REAJ. Senti uma ótima abertura de Domingos para a visita na reserva.

Depois de algumas semanas, parti para Marechal Thaumaturgo sem nenhuma autorização do IBAMA para entrar ou circular na reserva extrativista. Acreditava que chegando à pequena cidadezinha, seria possível articular outras vias para conseguir realizar a pesquisa.

Pelas curvas do Juruá

A viagem para Marechal Thaumaturgo foi num batelão pequeno pelas águas do Juruá. Os batelões são embarcações maiores que as canoas e menores que os barcos, movidos por motores a diesel. Os motores utilizados nas embarcações são adaptações dos motores industriais, cuja finalidade original seria o uso em seco. Os eixos acoplados ao bloco do motor, assim como a base a qual pivota o motor são artesanais: utiliza-se um cabo de aço para movimentar o eixo. É exatamente este cabo que permite erguer o eixo para fora da água. Não há marcha-a-ré ou qualquer outro tipo de marchas nestes motores. Desta forma, o controle do rumo torna-se bem mais complexo, sobretudo quando o barco desce em direção da correnteza ou quando passa por curvas apertadas.

[19] A elaboração, apresentação e circulação do espetáculo "Circo da Floresta" foi um sub-projeto desta pesquisa antropológica como forma de retribuição e acesso às comunidades visitadas. "Circo da Floresta", um espetáculo itinerante, trouxe a possibilidade de levar às populações rurais e ribeirinhas um pouco da arte do riso, música de cultura popular, dança, teatro e da brincadeira circense.

Há também pequenos batelões que possuem motores desse tipo sem timão. Os maiores possuem um timão, por meio do qual o piloto guia o barco. Nesse caso, é necessário alguém ficar na proa cuidando do motor. Estes batelões precisam sempre de dois pilotos que se revezam entre a proa e a polpa.

Ainda no *porto* de Cruzeiro do Sul, podemos observar diversos batelões ancorados às margens do rio, exibindo diferentes cores, madeiras e arquitetura. Eles ficam a espera de mercadorias, na esperança de encherem seus barcos para poderem partir. O *porto*, como é chamado pela população, é o porto da praia, repleta de barcos e canoas, com cordas e correntes presas a estacas que saem da areia.

Figura 11 Porto do Juruá, bairro da Lagoinha.

Fonte: IBGE, Arquivo Fotográfico Ilustrativo dos Trabalhos Geográficos de Campo (sem data).

Chegamos ao *porto* de manhã, procurando batelões que estavam de partida. Com toda a história da autorização do IBAMA e ainda o conserto da filmadora que havia quebrado, o cronograma da viagem estava atrasado. Já era julho e eu havia planejado subir para Marechal Thaumaturgo em maio. Seu Pedro, antigo barqueiro da região, acertou conosco que no máximo naquela noite ou na manhã seguinte estaríamos partindo.

Passamos o dia todo no barco, cozinhando, conhecendo os vizinhos de rede e se adaptando à nova casa. A vida no batelão é digna de nota. Não há cabines individuais como se pode vir a imaginar. Estamos falando de um espaço único, coletivo, em que redes, mercadorias, pessoas, animais e plantas, viajam juntos. A casa do barqueiro é o próprio batelão. Seu Pedro viaja este trecho há mais de vinte anos. Sua esposa e seu filho o acompanham. Em alguns batelões há banheiros, mas também têm embarcações sem banheiros.

A viagem para Thaumaturgo nesta época do ano, em que o rio já está baixo, leva em média três a quatro dias de subida e dois a três dias de descida. Naquela noite, não partimos. Manéu, um jovem de menos de vinte anos, é quem vem ajudando Seu Pedro para dirigir o barco. Ele nos diz que a partida é sempre assim, demorada e incerta. Nunca é certeza que o barco vai realmente sair, porque o que sustenta a vida de barqueiro é as mercadorias que um barco carrega. Começo a perceber que os barqueiros são na verdade os marreteiros, os atravessadores que colocam as mercadorias em circulação. Os produtos industrializados que chegam de Rio Branco pela estrada, seguem outros caminhos pelas mãos dos marreteiros. Normalmente, na região, como por exemplo Porto Walter e Marechal Thaumaturgo, não há estrada para escoar esses produtos. Eles são transportados pela luta desses barqueiros nas viagens pelos rios.

Passamos a noite no barco, com a promessa que ao amanhecer partiríamos. O sol raiou e escutando as conversas no batelão, percebemos que aquele barco não partiria tão cedo. O batelão não estava cheio de mercadorias como o batelão ao lado que rumava a Porto Walter, próximo município subindo o

rio. Tinha ainda muito espaço, as redes balançavam folgadas. Foi então que outros passageiros que estavam também a espera da partida, nos avisaram que o barco do Manéuzinho sairia na manhã seguinte.

Manéuzinho é antigo morador da Reserva Extrativista do Alto Juruá. Há dez anos, deixou a agricultura para ganhar a vida de marreteiro. No começo, trabalhava no barco dos outros ajudando na embarcação. Mais tarde, juntou dinheiro para comprar seu próprio batelão. Hoje, em tempo de estiagem, chega a ir quase duas vezes ao mês para Marechal Thaumaturgo. Em época de chuva, as viagens são ainda mais constantes.

O batelão estava lotado. Entre galinhas, sacos de açúcar, óleo, geladeira, fogão, TV de tela de plasma, móveis, colchões, camas, biscoitos *cream cracker*, e outras mercadorias escondidas em caixas de papelão, partimos rumo a Marechal Thaumaturgo. Quando chegamos no batelão, já havia outras pessoas que estavam a dias dormindo no barco esperando a partida. Quase não havia espaço para armar a rede e garantir um espaço mínimo dentro do batelão. Manéuzinho, nosso capitão, nos advertiu que a viagem duraria uns três dias e duas noites. Como o rio estava já muito baixo era perigoso viajar de noite. Há uma quantidade de paus, árvores mortas em decomposição que ainda habitam o fundo do rio, que nesta época do ano, dificultam a navegação. Há troncos centenários e duros apontando para os cascos que foram fossilizados pelos rios. É por isso que a formação Solimões que forma a terra firme e o leito duro do rio em alguns lugares é rica em fósseis do pleistoceno.

O perigo está em furar o batelão. Há historias de batelões que se afundaram em menos de cinco minutos. Quando o pau bate forte e arromba o casco do barco, não tem como salvar o batelão e as mercadorias. Não há perigo de morte, já que o rio é raso e em muitos trechos é possível atravessar andando de uma margem a outra. O problema é na perda das mercadorias: um grande prejuízo.

A maioria das mercadorias do batelão de Manéuzinho já tem destino nas pequenas lojas de Marechal Thaumaturgo. Ele “simplesmente” transporta estas mercadorias. Há um preço fixo por itens volumosos e para os menores é cobrada uma taxa pelo peso. Porém, o risco de eventualidades na viagem, é sempre assumido pelos barqueiros, já que a responsabilidade do transporte é exclusivamente deles.

> *O Purus e o Juruá são, depois do Paraguai e do Amazonas, os rios mais navegáveis do continente. Descidas as vertentes orientais dos últimos contrafortes andinos, onde lhes abrolham as fontes, e repontam as suas únicas cachoeiras, volvem as águas num declive que o mais rigoroso aparelho às vezes não distingue. Ajustam-se à rara uniformidade dos terrenos. tão eloqüentemente exposta, à mais breve contemplação de um mapa, no paralelismo dos grandes cursos de água que correm entre o Madeira e o Javari, drenando lentamente a região desimpedida que prolonga os piamos bolivianos e onde a natureza equilibrada esconde as opulências de uma flora incomparável nos labirintos dos igarapés... (CUNHA, p.187, 1975)*

Na citação acima, Euclides da Cunha descreve um dos fatores que explica o caráter extremamente meândrico do Juruá e do Purus: o declive pouquíssimo acentuado. Outro fator é a juventude geológica da bacia explicada pela sedimentação recente do substratos do halocênico sob o substrato pleistocênico da formação Solimões. Juntos, esses fatores associados ao regime de chuvas intenso e sazonal, altera o leito dos rios todos os anos, acentuando os meandros...

A viagem sucede vagarosamente, as observações são ritmadas dentro das percepções delicadas que a paisagem inspira. Os acontecimentos são tênues, quase que imperceptíveis, liquefeitos na presença concreta do rio de águas barrentas. As curvas são melindrosas, cheio de minúncias e evoca sensações preguiçosas no balanço da rede. O rio convida a transcendência do pensamento. É como se o movimento do batelão instaurasse uma fermata nas idéias que povoavam a mente.

Sob o olhar nas margens desse mesmo rio, repouso minhas idéias. Logo, percebo uma tensão diante aos meus olhos. Percebo a floresta e o rio. Mas percebo ontologicamente o que é ser floresta e o que é ser rio. A tensão está nessa zona liminar, onde o rio ora tenta avançar floresta adentro dissolvendo em seus barrancos samaúmas (*Ceiba pentandra* Gaertn.) centenárias, ora é invadido pelo bosque natural de delicadas embaúbas (*Cecropia sp*) que avançam impiedosas sobre as praias.

A correnteza, mais forte do lado côncavo, e menor no lado convexo, vai comendo o lado do barranco e na mesma toada, deposita areia fina no lado da praia. É nesse contínuo ir e vir, ingerir e digerir, que o meandro se separa do leito para virar um lago, que pouco a pouco se transforma em igapó para depois se tornar floresta. As embaúbas são as pioneiras, e os bosques de palmeiras povoam os igapós. Esta história esta impressa nos detalhes da vegetação sucessional ao lado da praia no leito do rio.

Sinto a mudança acontecendo naquele instante. Alguns anos mais tarde, provavelmente o rio ainda estará ali. Porém, suas margens e seu curso não estarão no mesmo lugar. As curvas se redesenham a todos os instantes, diante dos meus olhos espacialmente, diante das idéias, temporalmente. A síntese poética não está nas palavras. Não há nada mais conciso do que o eterno e lento correr das águas bricolando continuamente as suas margens. As palavras de Thiago de Mello, poeta amazonenese criado a beira de um igarapé escreve: *“Mudar em movimento, mas sem deixar de ser o mesmo ser que muda. Como um rio*” (MELLO, 1987, p. 23).

Circo da Floresta na Reserva Extrativista do Alto Juruá

Chegamos ao município de Marechal Thaumaturgo. As pessoas costumam dizer vila de Thaumaturgo para se referirem a sede municipal. Mesmo com o apelido carinhoso e histórico de vila, Thaumaturgo é a capital municipal, sendo por

definição uma cidade. Mesmo assim, utilizaremos o termo vila, para combinar com a maneira local de se referir ao lugar.

Ela está à margem direita do rio Juruá, no sentido de quem sobe o rio e também à foz do rio Amônia. É onde se concentram todos os serviços administrativos e instituições do Estado e prefeitura. A vila faz contraposição à reserva, cujo território já se inicia na margem direita do Juruá, depois do rio Amônia e segue Juruá acima, englobando os afluentes do mesmo rio. As maiores escolas municipais e estaduais, a prefeitura e o posto de saúde se encontram na vila. Na reserva, as maiores comunidades possuem escolas municipais. Normalmente, a escola em uma comunidade abriga alunos das comunidades vizinhas. A energia elétrica é constante na vila, enquanto que na reserva, na maioria das vezes, funciona algumas horas da noite através de geradores movidos a combustível (diesel e gasolina).

Há uma agência de correios, quatro escolas públicas, um posto de saúde, uma biblioteca municipal e assistência social. Há mais de um ano, foi inaugurado o Posto de Controle de Fronteira (Confron) pela polícia federal, para a fiscalização de movimentação de entrada e saída de pessoas e produtos. Além disso, Marechal Thaumaturgo também conta com um cartório e posto de atendimento ao eleitor (vinculado ao Cartório Eleitoral da 4ª Zona que fica em Cruzeiro do Sul). Estava previsto para este ano, a inauguração de uma agência da Caixa Econômica no município, que até então se virava com um caixa eletrônico na Câmara Municipal de Marechal Thaumaturgo.

A vila também tem mercado municipal, porém muito desabitado de freguês e de barracas de comerciantes. Há umas poucas barracas que vendem produtos hortifrúti, uma barbearia e uma papelaria. Todos estes estabelecimentos ficam próximos uns aos outros. Paralela ao rio Juruá, temos a rua 5 de novembro onde quase tudo acontece! O nome da rua é a data comemorativa do aniversário da cidade. Perpendicular a ela temos a avenida principal onde se encontram a agência de viagens de vôos fretados, a *bomboniere* da cidade, o correio,

assistência social, o mercado municipal, quatro farmácias (!!!) e o telecentro (GSAC) do programa do governo federal para inclusão digital de comunidades de difícil acesso. No telecentro há doze computadores com acesso a internet que podem ser usados pela população. Alguns horários são agendados para alunos de escolas da rede pública que buscam informações para pesquisas e trabalhos escolares. Algumas residências, estabelecimentos públicos e privados têm telefone fixo.

Figura 12 Marechal Thaumaturgo e aeroporto, na foz do Rio Amônia.

Fonte: GoogleEarth.

Figura 13 Foto aérea de Marechal Thaumaturgo.

O rio que corre à esquerda é o rio Amônia e deságua nas águas do Juruá.

Além da autorização do IBAMA, para circular na reserva extrativista era necessário um certo capital para as despesas da viagem. Como o acesso é por via fluvial, gasolina, canoa e barqueiro são condições indispensáveis para a viagem.

A gasolina é moeda valiosa na floresta. O litro da gasolina gira em torno de 5 reais. A diária de um barqueiro, 50 reais. Para ir da vila até a comunidade da Restauração no rio Tejo, por exemplo, é necessário no mínimo 50 litros de gasolina e a viagem dura mais ou menos 2 dias. As despesas são salgadas...

Eu e meu companheiro Leandro, já havíamos tido a experiência de apresentar o “Circo da Floresta” na Vila São Pedro em Cruzeiro do Sul e também em escolas em Rodrigues Alves. Pensamos que seria uma oportunidade única apresentá-lo nas comunidades ribeirinhas da REAJ, além de ser uma alternativa de apoio para a circulação na unidade de conservação para realização da pesquisa.

Propusemos à Prefeitura Municipal de Marechal Thaumaturgo um projeto de parceria para levar o circo às comunidades, em troca da logística para a realização da viagem[20]. A prefeitura tem barcos e barqueiros próprios, a disposição para as atividades municipais. O prefeito recém-eleito Randinho aceitou prontamente a proposta. Havia uma abertura e valorização a projetos culturais por parte da prefeitura. A troca estava inserida numa rede de diferentes propósitos: de um lado, eu estava interessada em levar o circo e assim também conseguir a autorização de entrada na reserva além da viabilização logística da viagem; do outro lado, o prefeito estava interessado em incentivar atividades culturais no município e por conseguinte aumentar sua popularidade entres os eleitores da reserva.

***

Neste capítulo, pudemos apresentar ao leitor o local e as condições diversas em que a pesquisa foi realizada. Considerando estas duas localidades, unidades domésticas específicas da Vila São Pedro em Cruzeiro do Sul e a Reserva Extrativista do Alto Juruá como um todo, pudemos coletar dados diferenciados para a pesquisa. O recorte feito possui diferenças no trato e na qualidade dos dados coletados, acompanhando as diferentes vivências nas duas microrregiões do Juruá acreano.

[20] O projeto apresentado está em anexo.

Tendo em vista estas duas localidades, pudemos perceber e elencar diferenças: 1) no regime de circulação da farinha – farinha como mercadoria em Cruzeiro do Sul, farinha como parte da economia doméstica e da economia reciprocidade de vizinhos na reserva; 2) na tecnologia – diferentes processos de fabricação da farinha, instrumentação e casas de farinha; 3) no gosto e predileção das diferentes farinhas e 4) nos cultivares – diferentes variedades de mandioca plantadas e utilizadas.

No próximo capítulo, a partir de generalizações e particularidades do uso da mandioca na região e em outras localidades, adentraremos ao vasto mundo desta planta, para discutir estas diferenças encontradas.

Capítulo 2

O VASTO MUNDO DA MANDIOCA

Introdução

> *"[...] um objeto não representa, simplesmente, a expressão material de uma relação, uma vez que sua existência testemunha a respeito de tecnologias de manufatura, de adaptação ecológica, de concepções estéticas, de modalidades econômicas, de atividades cotidianas ou rituais, de construções identitárias individuais e coletivas, de formas de pensar o mundo e de estruturar cosmologias, as quais remetem especificamente a aspectos tais como essência criativa, processos de transformação, de práticas deletérias, aspectos que podem ser encontrados em diferentes narrativas e textos acadêmicos" (VELTHEM, 2007, p. 1)*

A mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) é uma importante espécie na cultura alimentar dos brasileiros. A história do seu cultivo é indiscutivelmente um dos assuntos mais interessantes quando se trata de domesticação de plantas pela humanidade. Dentre as plantas cultivadas presentes em roças indígenas da Amazônia, a mandioca é a principal espécie domesticada na Amazônia. Esse tubérculo apresenta uma série de características que serão discutidas a seguir, e que ajudam a entender porque essa espécie é a base alimentar de tantos povos indígenas e não-indígenas. Na planície amazônica, podemos observar uma maior concentração de cultivo de mandioca, ou de culturas perenes, em oposição às plantas anuais de ciclo curto como os cereais e as leguminosas, amplamente plantados em regiões de clima temperado e mediterrâneo. Outra característica biológica inerente à espécie é a propagação vegetativa que consiste na multiplicação somática da planta através da utilização de segmentos do caule, chamados de *manivas*. Este tipo de propagação permite a formação de populações clonais com genes selecionados durante séculos por essas populações.

Diversos estudos de mapeamento genético foram realizados para chegar aos possíveis ancestrais silvestres da mandioca, e os resultados indicaram o Sudoeste da Amazônia como sendo o sítio geográfico mais provável da

domesticação da mandioca (CARVALHO, 2005). A subespécie ancestral é, segundo alguns biólogos, um cipó sem “raiz de reserva” que cresceu sob as copas das árvores da floresta. A retirada da floresta fez com que a mesma espécie rebrotasse em forma de arbusto, com raiz de reserva rudimentar.

A parte comestível principal da planta é o tubérculo (raiz), que é chamada propriamente de mandioca (a palavra também designa a própria planta) e menos comumente de batata. É desse órgão que temos os principais derivados da mandioca, como a farinha, a tapioca, o biscoito de goma, o beiju de folha, o beiju de goma, o bolo de macaxeira, a goma, a carimã, a caiçuma (bebida fermentada de macaxeira) e o beléu (bolo feito com a macaxeira puba). Acredita-se que o uso intenso de órgãos subterrâneos de várias espécies por populações dos trópicos é “*uma adaptação cultural em resposta aos problemas de armazenamento inerentes a climas quentes e úmidos*” (MARTINS, 2005, p. 211), onde os produtos da colheita armazenados se deterioram muito rápido. O armazenamento do tubérculo acontece no próprio solo, dando ao homem a escolha de quando colher, onde o ritmo de colheita não é imposto pela planta e sim pela necessidade de uso da mesma.

Diversos fatores podem ser associados a esse tipo de armazenamento, já que embaixo da terra, o tubérculo está mais protegido contra a predação. Além disso, a mandioca permite que o sistema “plantar e colher” aconteça simultaneamente, pois as partes verdes (aéreas) e as partes subterrâneas possuem funções distintas, usadas na reprodução da cultura e para a alimentação, respectivamente. O plantio se dá o ano inteiro, e a colheita também. Podemos dizer que isso cria uma heterogeneidade etária dentro da roça, onde há sobreposição de gerações (MARTINS, 2005).

Estudando as várias dimensões da relação entre o homem e a mandioca será possível entender os papéis que a planta desempenha nos diversos ambientes culturais nos quais é cultivada e consumida, bem como os significados que os grupos sociais lhe atribuem. Há processos que envolvem a atividade de

grupos humanos culturalmente diferenciados e que selecionaram artificialmente, ou seja, que domesticaram uma espécie silvestre. No próximo tópico, nos ocuparemos de entender um pouco sobre esta domesticação, que resultou hoje em diversas variedades de mandioca espalhadas pelo território geográfico.

Origem da mandioca

Quando falamos em origem da mandioca, podemos nos referir a sua origem botânica, considerando o ancestral selvagem de que ela descende; sua origem geográfica e o seu local de domesticação.

A origem da domesticação da mandioca é assunto de investigação já há muito tempo. Em 1772, Raynal cita que o continente de domesticação da mandioca seria o africano, teoria que foi refutada anos mais tarde por diversos autores (MAUNY, 1953; RENVOIZE, 1972; HEISER, 1973), atribuindo ao continente americano a origem dela. As evidências permitiriam afirmar que, no século XVI, os portugueses teriam introduzido a mandioca na África (MAUNY, 1953) e no final do século XIX ela teria chegado à Índia e ao sudeste asiático (HEISER, 1973; LÉON, 1977).

Então, o principal ponto de discussão em torno da domesticação passa a ser sobre a região da América que ela teria ocorrido[21]. O gênero *Manihot* encontrado na América compreende cerca de 100 diferentes espécies distribuídas desde o sudoeste dos Estados Unidos até a Argentina, sendo que aproximadamente 80 dessas espécies são encontradas no norte da América do Sul (OLSEN e SCHAAL, 2006; PIPERNO & PEARSALL, 1998; ROGERS e APPAN, 1973).

[21] Uma revisão sobre esta discussão foi feita recentemente por Galera (2008).

VAVILOV (1951) e DE CANDOLLE (1958) sugerem a região do Brasil-Paraguai como o possível centro de origem, baseando sua hipótese na abundância do cultivo da mandioca e à diversidade de variedades encontradas[22] .

SAUER (1952) apresenta a região das savanas da Venezuela como sendo a área de origem da *Manihot* Mill.. Estudos arqueológicos através de avaliações de radiocarbono em espécies da mandioca na região, mostram que são mais antigas do que a do centro Brasil-Paraguai (RENVOIZE, 1972).

ROGERS (1965) apresenta como centro de origem para a *Manihot esculenta* a America Central. HEISER (1977) cita que pode ter havido domesticação independente da mandioca na América do Sul e Central, porém parece mais provável que tenha sido levada da América do Sul para a América Central. Num outro estudo arqueológico, foi encontrado nas terras baixas do México um grão de pólen de *Manihot*, cuja idade datada é de aproximadamente 5.800 anos atrás, sendo provavelmente da espécie já domesticada (POPE *et al*, 2001).

SCHMIDT (1951) cita que os Aruak eram povos agricultores e viviam no norte do Amazonas, cultivando a mandioca há muito séculos antes da era colombiana. Há registros de migração desses povos para a América Central, podendo eles terem levados pedaços do caule da mandioca para sua plantação e sobrevivência. A introdução de muitos cultivares ocorreu com a migração de populações nativas, que levavam consigo ramos de cultivares de sua área original

[22] Esta sugestão foi sustentada por muito tempo, principalmente com o advento da teoria de Vavliov, que propõe o centro de origem de uma espécie como sendo o território em se encontre a máxima diversidade dela (RENVOIZE, 1972). Já se sabe que o centro de diversidade de uma espécie pode ocorrer distante do seu centro de origem. Ainda há criticas na utilização da expressão “centro”, já que uma espécie não necessariamente se origina em uma área delimitada e dela se dispersa; ela pode ser originar sobre uma vasta área, sem um local preciso, que podem abranger pequenos locais de grande diversidade de determinada espécie (HARLAN, 1951).

(ROGERS, 1965). Dessa forma, eles poderiam ter contribuído para a dispersão da espécie pela América Central.

Em outros estudos a partir de mapeamentos genéticos foi possível chegar aos possíveis ancestrais silvestres da mandioca, e os resultados indicaram o Sudoeste da Amazônia como sendo o sítio geográfico provável de domesticação da mandioca (CARVALHO, 2005).

Em estudos mais recentes, foi possível assumir que a mandioca possui um simples genitor selvagem, a *Manihot esculenta* ssp. *flabellifolia*, encontrada pela primeira vez numa população selvagem no Estado de Goiás (ALLEM, 2002). A subespécie *flabellifolia* pode ser encontrada ao longo da fronteira meriodional da Bacia Amazônica, principalmente em regiões de transição de vegetação de Cerrado e Floresta Amazônica. Estas regiões compreendem aos estados do Acre, Rondônia e Mato Grosso.

A etimologia e taxonomia da mandioca também é complexa[23]. Quando estive perguntando sobre a taxonomia da mandioca a um dos taxonomistas mais

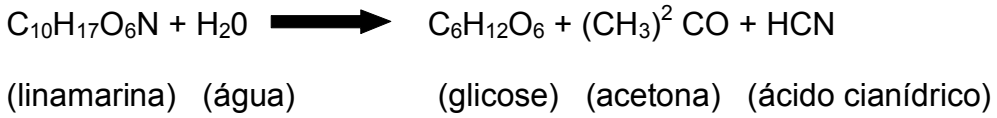
[23] Segundo Galera (2008), "a primeira classificação taxonômica surgiu, provavelmente, no ano de 1691 com Johanne Bauhin (Historia Plantarum Universalis), que se apoiou na obra de André Thevet (Singularidades da França Antártica, 1558) e homenageou o estudioso francês nomeando a planta *Manihot theveti* (CAVALCANTE, 2005). Em 1753, Carl Lineu associou a mandioca ao gênero Jatropha, denominando-a J. manihot L. Em 1766, Heinrich Johann Crantz descreveu a planta e denominou-a *Manihot esculenta*. Já Johann E. Pohl, no seu trabalho Plantarum Brasiliae Icones et Descriptiones, de 1827, escreveu a primeira monografia de estudo do gênero *Manihot* (POHL, 1927). Esse pesquisador permaneceu por um tempo no Brasil, coletando e registrando dados sobre essas espécies. Ele então separou as mandiocas em duas espécies distintas: *Manihot utilissima* (que compreendia as mandiocas bravas) e *M. aipi* (as mandiocas mansas) (ROGERS & APPAN, 1973). Provavelmente, POHL (1927) se baseou na classificação indígena de *mandiocas* e *aipins*. Na sua descrição botânica, a *M. aipi* aparece descrita como: "*Radix crassa, tuberosa, cylindraceo-elongata, rubescens, succo lactescente non venenato.*"; já a *M. utilíssima*: "*Radix tuberosa, cylindrica, elongata, crassa, flavescens, succo lactescente, venenato*." Esses são somente trechos referentes à descrição feita por Pohl das raízes dessas duas espécies; percebe-se que há diferença no suco lactescente, sendo o da *M. utilissima* venenoso (*venenato*), e da outra espécie não venenoso (*non venenato*). A taxonomia de Pohl persistiu por mais de cem anos. Ao longo desse tempo, algumas alterações foram feitas por outros pesquisadores e outras sinonímias surgiram para designar a espécie de mandiocas mansas: *M. palmata* var. *Aipi* e *M. dulcis*. Em 1938, Raffaele Ciferri reconheceria a prioridade do epíteto de Crantz, *M. esculenta*, e estabeleceria o conceito de designar todas as mandiocas cultivadas, tanto bravas como mansas, com o nome científico de *Manihot esculenta* Crantz (ROGERS & APPAN, 1973)" (p. 43-44).

renomados da UNICAMP, Prof. Tamashiro, ele me respondeu que separar a mandioca em grupos era quase que um caso perdido. Parece que a taxonomia mais aceita ultimamente é a proposta por ALLEM (1994) que considera a *Manihot esculenta* Crantz, como sendo o táxon de todas as mandiocas, tanto as mansas quanto as bravas e divide o grupo em três subespécies: *Manihot esculenta* ssp. *esculenta*, domesticada e que inclui as variedades cultivadas; *Manihot esculenta* ssp. *peruviana,* selvagem e ocorre nas regiões oeste do Brasil e leste do Peru e a subespécie *Manihot esculenta* ssp. *flabellifolia*, também selvagem, com ampla distribuição geográfica desde a região central do Brasil ao norte da Amazônia venezuelana (GALERA, 2008).

Porém, além destas classificações da taxonomia científica, sem dúvida nenhuma a principal classificação taxonômica popular da *mandioca* (usando aqui o termo como co-extensivo com *Manihot esculenta*) é a que opõe de um lado as *mandiocas mansas* (chamadas de *aipins* ou de *macaxeiras* conforme a região) e as *mandiocas bravas* (chamadas de *mandioca* por oposição a *macaxeira e aipim*). A classificação de mandiocas em *mansas* e *brabas* corresponde na linguagem científica às diferentes concentrações de ácido cianídrico presentes em cada variedade: as *mandiocas mansas* (i.e. *aipins* ou de *macaxeiras* dependendo da região) são as de baixo teor de ácido cianídrico, e as mandiocas *bravas* (i.e. *mandioca*) são as de alto teor de ácido cianídrico.

No léxico microrregional do alto Juruá, os termos *mandioca* e *macaxeira* são utilizados indistintamente para designar tanto as variedades *mansas* (não-amargas) quanto as variedades, mais raras, que são chamadas de *bravas* (*amargas,* embora com baixo teor de venenos, ou seja, glicosídeos cianogênicos). Por outro lado, o termo *mandioca braba* pode referir-se, no alto Juruá, simplesmente às plantas que nascem espontaneamente em roçados recém-abertos, ou encontradas na mata.

Há a possibilidade de envenenamento quando a ingestão da mandioca brava. A causa do envenenamento de tais variedades se deve à presença, no látex da planta, do glicosídeo cianogênico chamado linamarina que, se hidrolizam em contato com os ácidos e enzimas dos sucos digestivos, formando o ácido cianídrico que possui efeitos tóxicos. Segue a equação química desta reação:



Muitos autores consideram o processamento da mandioca brava em farinha de mandioca como uma solução cultural para a utilização destas plantas, já que tal processo eliminaria o veneno das raízes quando devidamente prensadas. Contudo, essa explicação não dá conta do processamento de mandioca mansa no alto Juruá.

A divisão entre mandiocas bravas e mansas é registrada em escritos dos viajantes e cronistas que estiveram na Amazônia e no litoral brasileiro ao longo do século XVI e XVII, com a descrição das diferentes categorias. Consultando o Dicionário Histórico de Palavras Portuguesas de Origem Tupi de Antonio Geraldo da Cunha (1978), o verbete “mandioca” ocupa três página com diversas citações de textos onde a palavra é registrada. O primeiro registro é de uma carta de Manoel da Nóbrega datada de 1549, e utiliza "mandioca" no sentido de raiz: “*O mantimento comum da terra é uma raiz de pau, que chamam mandioca, do qual fazem uma farinha, de que comemos todos"* (em CUNHA, 1978, p. 197). As citações seguintes usam também “mandioca” no sentido de tubérculo, até que em 1576, no Tratado Provincial do Brasil de Gândavo, aparece o verbete com o sentido de “planta”: “*Nestas partes do Brasil nao semeao ne se dâ outro mantimeto algu deste Reino. O que la se come em lugar de pão ê farinha de pão. Esta se faz da Raiz dua pranta q se chama mandiôca, a qual he como inhame, &*

*tanto q se tira de baixo da terra [...]" (*em idem, 1978, p. 198). Daí para frente, as citações alternam, ora "mandioca" no sentido de tubérculo, ora no sentido de planta como um todo. A última citação, digna de nota por sua beleza e poética, é de Guimarães Rosa em Grande Sertão: Veredas (1956): "*Agora, o senhor já viu uma estranhez? A mandioca-dôce pode de repente virar azangada – motivos não sei... E ora veja: a outra, a mandioca-brava, também é que às vezes pode ficar mansa, a esmo, de se comer sem nenhum mal* (idem, 1978, p. 200).

As variedades mansas e bravas coexistiam na maior parte da costa brasileira desde a chegada dos portugueses. Há regiões, porém, sobretudo ao norte da Amazônia, onde predominam as variedades bravas, enquanto no sul da Amazônia e no sul do país, bem como nas regiões andinas, predominavam as variedades mansas (NORDENSKIÖLD, 1924, MÜHLEN *et al*., 2000).

Há uma forte relação entre as culturas de milho e de mandioca: onde o milho era produzido para depois ser transformado em farinha, o cultivo de mandioca brava era quase que insignificante ou inexistente; onde a mandioca brava era muito cultivada, principalmente para a fabricação de farinha, as culturas de mandioca mansa e de milho eram secundárias e não assumiam essas, um papel tão importante (RENVOIZE, 1972). Na região andina, na América Central e no México, predominava-se a cultura do milho e de mandiocas mansas (SAUER, 1952).

GALERA (2008) realizou um estudo para traçar uma possível estruturação genética da mandioca utilizando informações comparativas entre estudos biológicas (de diversidade genética, sobretudo) e antropológicos (além de escritos históricos de cronistas e viajantes). Desta forma, utilizando fundamentalmente os trabalhos de BROCHADO (1977), de NORDENSKIÖLD (1924) e entre outros

autores, o pesquisador elaborou um mapa com as classificações em variedades bravas e mansas no território brasileiro.[24]

Além de marcar geograficamente as ocorrências dos diferentes grupos de variedades de mandioca, o autor demarca algumas áreas específicas: a Área 1 corresponde ao local onde a mandioca foi possivelmente domesticada pelos ameríndios a partir do subespécie *Manihot esculenta* ssp. *flabellifolia*; a Área 2 seria o centro de diversidade de mandiocas bravas, já que é enorme a ocorrência de mandiocas bravas, principalmente ao longo dos rios desta região da Floresta Amazônica; a Área 3 poderia ser considerada o centro de diversidade do grupo de variedades mansas, correspondendo ao centro Brasil-Paraguai e região; a Área 4 e 5 corresponde as regiões com forte presença de ambos os grupos regiões com a presença de ambos os grupos. Estas mandiocas provavelmente transitaram junto às migrações indígenas pelo litoral brasileiro. Convém assinalar as diferenças de nomenclatura, já que no norte do Brasil, costuma-se chamar a mandioca mansa de *macaxeira* e no sul do país de *aipim*.

[24] Outras fontes utilizadas para a demarcação dos pontos de localização das mandiocas bravas e mansas por Galera (2008) foram: BALDUS (1970); BATES (1863); BECKER (1999); VILLAS-BÔAS & VILLAS-BOÂS (1989); CHERNELA (1987); CIACCARIA & HEIDE (1972); EMPERAIRE (2002, 2001); PANTOJA *et al.* (2002); DINIZ (1972); GALVÃO (1973); GONÇALVES (2001); MEGGERS, 1987; MELATTI & MELATTI (1975); NIMUENDAJÚ (1939); NIMUENDAJÚ (1982); PINTO (1935); RIBEIRO (1995); RIBEIRO (2006); SILVERWOOD-COPE (1990) e CUNHA (1992).

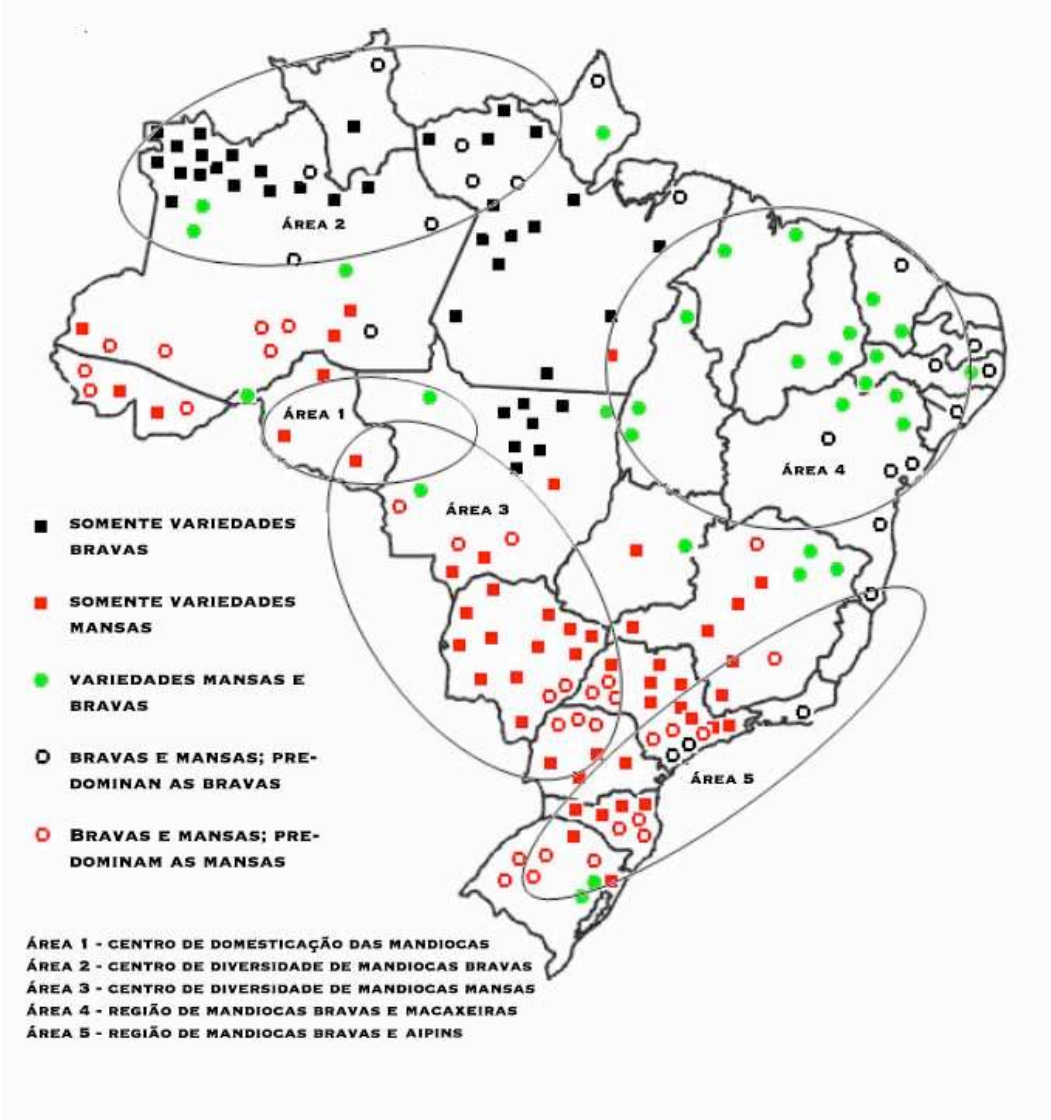


Figura 14. Distribuição dos grupos de mandioca.

Fonte: baseado em EMPERAIRE, 2001 e GALERA, 2008.

A divisão taxonômica popular baseada no contraste entre “bravo/amargo” e “manso/não-amargo”, apesar de corresponder a diferentes teores de glicosídeos cianogênicos não tem valor taxonômico na biologia porque não há características morfológicas associadas na separação dos grupos em mandiocas bravas e mansas. Contudo, quando se utiliza marcadores moleculares nas diferentes

variedades, é possível estabelecer uma distinção entre os dois grupos (MÜHLEN *et al*., 2000; MÜHLEN *et al*., 2001), corroborando assim a taxonomia elaborada pela "ciência do concreto" das populações brasileiras (LÉVI-STRAUSS, 1989).

Há diversos mitos indígenas sobre a origem da mandioca. Câmara Cascudo cita uma versão registrada por Couto de Magalhães em 1876 e que parece ser a mais difundida entre outras etnias com algumas variações do mesmo tema. Eis o mito:

Uma jovem índia, ao descobrir que estava grávida é questionada por seu pai, chefe da tribo, sobre a paternidade da criança. A jovem diz desconhecer o pai da criança. Severo, passa a castigá-la, mesmo a jovem protestando sua inocência, dizendo que não havia conhecido homem algum. Furioso, ele decide matá-la, porém um homem branco aparece em seu sonho, intercedendo pela jovem e garantindo que ela era realmente inocente e que continuava sendo uma menina pura apesar de seu estado em gestação. O chefe abandona a idéia de matá-la e delibera que esta criança se chamaria Mani. Quando a criança nasce, todos ficaram admirados com sua aparência por ser muito branca e sua esperteza, já que aprendia tudo muito rápido. Porém a criança só vive um ano. Com grande tristeza, a tribo enterra Mani dentro da casa em que ela morava e sua sepultura passa a ser regada todos os dias. Decorridos alguns dias, eis que daquela sepultura surge uma linda e vistosa planta, com folhagens verdes e vivas. Depois de um tempo, ao perceberem que ao redor da planta, o solo começava a rachar despontando grossas raízes, os indígenas decidem retirá-la do solo. Logo, reconhecem nas raízes tuberosas da planta, o corpo de Mani, dada à sua brancura. A partir daí, a planta passa a ser cultivada e chamada de Manioca, que significava casa de Mani[25].

[25] Magalhães recolhe o mito numa "tribo" que chama de Tapajoara, localizada numa região que hoje pertence ao município de Santarém do Pará. Tal mito assemelha bastante com o do milho contado por outras etnias indígenas (ALBUQUERQUE e CARDOSO, 1980).

Diversidade do uso da mandioca

Além das diferenças naturais reconhecidas seja pela taxonomia científica, seja pela taxonomia popular, há outras diferenças de natureza técnica. No plano de tecnologia de processamento, encontramos métodos distintos de produção da farinha. No noroeste amazônico é comum a utilização de *pubação* e *tipitis* para se obter a farinha. A *pubação* é a imersão das raízes da mandioca em água por alguns dias (que variam entre 4 e 12 dias). A fermentação química libera o suco venenoso das raízes deixando-as em condições para serem cozidas, assadas ou ainda para serem prensadas e transformadas em farinha (BROCHADO, 1977). O *tipiti* é um tubo longo feito de folhas de diferentes palmeiras, cuja função é prensar a massa da mandioca por processos de distensão e compressão (SCHMIDT, 1951; ALBIQUERQUE e CARDOSO, 1980). Já no sudoeste amazônico e também no nordeste brasileiro é bem mais utilizado a *prensa* e menos utilizado a *pubação.* Paralelamente a estas tecnologias ditas mais simples, podemos encontrar outras muito mais contrastantes se compararmos estas regiões com o complexo industrial de produção de farinha do Paraná, que abarcam o agronegócio da mandioca, por exemplo. Este pólo industrial se encontra na divisa entre os Estados do Mato Grosso do Sul, São Paulo e Paraná e processam cerca de seis milhões de toneladas de raízes por ano para a produção de fécula e farinha de mandioca. As tecnologias empregadas nestes estabelecimentos são mecanizadas e foram desenvolvidas com o intuito de produzir farinha em larga escala.

Além destas diferenças, podemos citar também aquelas no plano do gosto alimentar. As farinhas da região sul e sudeste, por exemplo, são finíssimas e são degustadas pelas populações do sul do país quando imersas em caldos (Santa Catarina), ou em farofas. Em Belém e Manaus, encontramos a Farinha D'água que tem forma de caroços amarelos, duros e irregulares, muito apreciadas pelas populações da região. A Farinha de Cruzeiro do Sul é branca ou amarela, têm seus grãos regulares (em Cruzeiro do Sul) e crocantes e são apreciadas pelos moradores da região e da capital do Estado. Há diferenças nas relações de

produção: farinha que é produzida para o próprio consumo, farinha sendo produzida para o mercado local ou regional ou ainda farinha sendo produzida em megaindústrias para fins de exportação.

Há, portanto, claramente importantes diferenças regionais (por exemplo, Paraná e Amazônia) no mundo da mandioca. Mas há também diferenças intra-regionais (por exemplo do noroeste e sudoeste amazônico) e ainda as diferenças micro-regionais (por exemplo de Cruzeiro do Sul e Marechal Thaumaturgo no Estado do Acre). Este estudo vai em direção de desconstruir esse "universo da mandioca" para então encontrarmos diferentes "paisagens da mandioca". A premissa é que a mandioca não está isolada de seu contexto social e que as particularidades de cada sistema agrícola local, fazem aparecer regimes agrícolas distintos e desta forma, diferente práxis dos indivíduos[26].

Usos da mandioca na região

Na região do Juruá acreano a mandioca ou a macaxeira é muito utilizada pelas populações locais. Como já apontado anteriormente, o termo *macaxeira* é empregado em outras regiões do Brasil para designar as mandiocas mansas, ou seja, aquelas que podem ser consumidas cozidas e que não apresentam alto teor de ácido cianídrico. Na região estudada, o termo não sofre esta distinção. *Mandioca*, *macaxeira* e *roça* são os termos para nomear este tubérculo (PANTOJA *et al.*, 2002)[27]. Menos freqüentemente, também utilizam o termo *batata* para se referirem à raiz da mandioca. Quando querem fazer distinção entre estas e aquelas mais venenosas, chamam estas últimas de *mandiocas amargas*, e

[26] O conceito de práxis foi usado por Marx Lefebvre (1968) distinguiu três níveis da práxis: a práxis repetitiva, que "recomeça os mesmos gestos, os mesmos atos em ciclos determinados"; a práxis mimética, que "segue modelos", imitando-os sem a devida consciência disso e a práxis inventiva e criativa, que "introduz descontinuidades no processo sócio-histórico" (p. 43).

[27] O termo *macaxeira* também é bem utilizado na região nordeste brasileira, e provavelmente chega à região do Juruá junto às migrações nordestinas.

menos freqüentemente, *mandiocas bravas*. *Mandiocas bravas* também é utilizado para designar aquelas mandiocas que nasceram espontaneamente num roçado abandonado, ou seja, aquelas mandiocas que nasceram por sementes e não foram plantadas por *manivas*. É como se esta mandioca assumisse o caráter de não domesticada ou de selvagem, já que seu surgimento não dependeu da intervenção humana. Na região, *maniva* significa os pedaços de caule da mandioca, enquanto que em outras regiões pode vir a significar a planta inteira.

A mandioca é chamada de *roça* quando ainda está no roçado. O termo se refere às *manivas* ou à planta inteira, antes de ser arrancada a raiz. Quando arrancada, passa a ser chamada de *macaxeira* ou *mandioca*[28]. O termo *maniva* é utilizado principalmente para designar os pedaços de caule de mandioca que serão plantados. Planta-se *maniva* (com sentido de semente) ou *roça* (com o sentido de planta inteira). Colhe-se *mandioca* ou *macaxeira*. Observemos os excertos de diários de monitoramento socioambiental escritos por moradores da REAJ e do documentário *Casa de Farinha* transcritos abaixo:

> *"21/11/2006 - Eu fiquei em casa porque estava de ressaca. Fui dormir na casa do professor e o mesmo me convidou para jantar mais ele. Depois da janta, eu tomei uma cachaça mais o Lô, o Arlindo e o Valdir. O Lô* ***cortou maniva*** *para nós plantarmos" (João Eugenio de Amorim, diário de agricultura e caça 2006/2007, arquivo CERES).*
>
> *"22/11/2006 - Eu* ***plantei maniva*** *mais o Lô e o Joãozinho" (João Eugenio de Amorim, diário de agricultura e caça 2006/2007, arquivo CERES).*
>
> "*Eu aradei já aquela terra ali, e* ***plantei roça****, já pensando no próximo ano" (Seu Dálzio, documentário Casa de Farinha, 2009).*

[28] A mesma nomenclatura é observada na comunidade do Rio Croa, localizada também no município de Cruzeiro do Sul/AC: "... a roça está no roçado enquanto a macaxeira está no prato de comida, o que significa que o povo do Croa planta roça e come macaxeira" (SEIXAS, 2008).

> *“Estou **lavando a macaxeira**, bem lavadinha que é pra ficar uma farinha bonita” (Rosângela, documentário Casa de Farinha, 2009).*
>
> *"14/11/2006 - Eu e o Lô e a Marlene, trabalhamos a mandioca para fazer farinha, **sevamos a mandioca** para uma saca e meia de farinha" (João Eugenio de Amorim, diário de agricultura e caça 2006/2007, arquivo CERES).*

Um roçado é o fruto de intervenção do agricultor na floresta com o objetivo de cultivar produtos agrícolas para sua alimentação ou comercialização. Os roçados são nomeados de acordo com os cultígenos neles plantados (roçado de arroz, roçado de feijão) ou também pela antiguidade (roçado novo, roçado do ano passado). Para se referirem ao roçado de macaxeira, utilizam a expressão *roçado de roça* ou ainda somente *roçado*.

Da macaxeira produz-se *farinha*, *beiju*, *goma*, *tapioca*, *beléu* (bolo feito com a macaxeira puba), *beiju na folha de bananeira*, *mandipueira* (massa para neném), *carimã* (farinha mais fina feita de macaxeira puba), *caiçuma* (bebida fermentada de macaxeira), *chibé* (mistura de farinha, água e açúcar) e *jacuba* (mistura de farinha com água) mostrando um registro culinário que integra possivelmente elementos nordestinos e indígenas.

É a partir da massa da mandioca que a maioria destes produtos são feitos. O dia de se fazer farinha é chamado de *farinhada*. Antes de nos aprofundarmos nesta atividade tão importante nesta região, iremos nos ocupar de conhecer as outras atividades que antecedem ao dia de farinhada: brocar, derrubar, queimar, encoivarar, e por fim plantar e limpar o roçado. Estas atividades são realizadas tanto na Reserva Extrativista do Alto Juruá como nas propriedades dos pequenos agricultores de Cruzeiro do Sul e região. Há algumas diferenças no uso do espaço, porém as etapas de abertura e manejo do roçado se assemelham nas duas regiões.

A primeira atividade, depois da escolha do local, é brocar a área. A broca consiste no corte dos cipós, as árvores mais finas e a vegetação rasteira.

Normalmente, é entre os meses de maio a julho que se realiza esta etapa. Tanto áreas de capoeiras como de mata bruta são brocadas. As áreas de capoeira são preferidas pois oferecem menos trabalho do que a mata bruta. Se a capoeira é de quinze anos há uma densa vegetação rasteira e troncos finos de embaúba e outros árvores pioneiras, dando assim muito trabalho para o terçado e pouco para o machado. Se a área é de mata bruta, ao contrário, exigirá mais esforço no manuseio com o machado. O agricultor pode escolher brocar um roçado sozinho o que leva mais tempo (por exemplo para colocar um roçado de seis mil covas, ele demorará cerca de seis dias trabalhando). Pode-se também fazer um *adjunto* – uma forma de organização do trabalho coletivo difundida em diversas regiões do Brasil. A realização do *adjunto* certamente diminuiria os dias de trabalho do agricultor, porém traria custos adicionais de duas naturezas: custos em dias de trabalho a serem retribuídos em ocasião futura e também custos que se referem ao *rancho* – ou seja, às refeições - dos trabalhadores do *adjunto.*

O passo seguinte é a derrubada dos paus ou o corte das árvores de maior porte. Os paus grossos são classificados em *paus sem âmago* e *paus com âmago.* Estes últimos são deixados para o final, já que são mais duros e mais difíceis de se derrubar.

O mês de agosto, sendo o mais seco do verão acreano, é o mais indicado para *secar o roçado* (PANTOJA *et al.*, 2002). A vegetação já brocada e derrubada perde muita água, atingindo em setembro, as condições ideais para o terceiro passo: *a queima*. Esta atividade é realizada idealmente por dois homens. Cada um, com tochas de sernambi, ateia fogo em lados opostos do roçado em folhas e galhos secos. Os dias mais ventosos são os melhores para esta atividade, pois alastram o fogo com mais facilidade. A vegetação circundante sendo verde, sombreada e úmida não pega fogo com facilidade, não havendo perigo o fogo se alastrar pela mata não brocada.

A próxima etapa é a de *encoivarar o roçado*. Esta atividade é a reunião em coivaras (pilhas) dos pedaços de madeira que o fogo não conseguiu transformar

em cinzas. Com o intuito de deixar a área limpa e fértil, são feitas novas fogueiras com as pilhas de madeira que restaram. As cinzas têm um grande potencial fertilizador que aumenta a produtividade da área.

Depois de limpo o roçado é necessário esperar as chuvas de outubro para o início da plantação das manivas. Nesta etapa, o agricultor conta com a ajuda dos filhos para plantar. Usa-se a enxada para abrir as covas de roça. Depois de outubro, começa o inverno acreano, com a abertura do período das chuvas. Com alguns meses, já é necessário fazer as *limpas*, que consiste na remoção da vegetação rasteira que começa a crescer junto à plantação. Normalmente, se faz mais *limpas* no começo do cultivo. Depois que a planta vigora e se torna maior, é necessário somente uma limpa por ano.

Na comunidade do Ramal dos Paulino é muito comum o pagamento de diárias para a realização da maioria destas atividades. Isto por que, muitas vezes, a mão-de-obra exclusivamente familiar dentro de uma unidade doméstica, não é o suficiente para suprir a demanda de trabalho. Muitos filhos já se casaram e partiram para a reconstituição de novos núcleos familiares. Os mais jovens ocupam-se de atividades escolares, que muitas vezes tomam o dia todo considerando a distância da escola à comunidade e o tempo efetivo de aula. Porém nunca presenciei uma situação em que o dono do roçado pagasse diárias para outros realizarem o trabalho sem que ele estivesse presente. O dono do roçado sempre acompanha as atividades e trabalha o mesmo que o outro trabalhador diarista. Na Reserva Extrativista do Alto Juruá também se observa o pagamento de diárias para diversas atividades (por trabalhos variados em roçados, carregamento de madeiras, de serragem, dentre outros) (REZENDE, 2009; PANTOJA *et al*., 2002).[29]

[29] Para mais detalhes, consultar *Das Colocações à Vila: Processos de urbanização no Alto Rio Tejo*, Acre (REZENDE, 2009). A dissertação analisa as transformações na comunidade Restauração, localizada na Reserva Extrativista do Alto Juruá, que nos últimos anos passa por um processo de urbanização e crescimento, refletindo diretamente sob o modo de vida dos antigos e

Tabela 1 Valores das diárias na comunidade do Ramal dos Paulino em 2009.

ATIVIDADES	VALORES
Limpa e broca de roçados	R$ 15,00
Coivara (retirada de lenha dos roçados)	R$ 20,00
Raspadeira de mandioca	R$ 8,00
Forneiro (escaldar e torrar a farinha)	R$ 15,00
Construção (casa, galinheiro, cozinha)	R$ 25,00
Uso da roçadeira	R$ 35,00
Uso da motosserra	R$ 50,00
Uso do trator	R$ 50,00

História de vida das plantas

Um dos procedimentos metodológicos que utilizei na pesquisa, foi a reconstituição da história de vida das principais plantas que ocupam o cotidiano dessas famílias. A ideia inicial era evidenciar como as histórias de vida das plantas circulam e acompanham a história de vida das pessoas. Coletar informações sobre plantas, assim como traçar suas trajetórias é uma tarefa que exige tempo e profundidade. As respostas não estão numa conversa, e muito menos em um questionário bem elaborado. Portanto, os dados que coletei com a família de Dona Francisca me oferecem melhor possibilidade de análise, já que foi o lugar em que mais tempo convivi.

---

novos moradores. A questão de pagamentos de diárias é analisada no trabalho, já que esta se torna uma das possibilidades de geração de renda para as famílias na comunidade.

Há diversas qualidades de mandioca em todas as partes da Amazônia. De região para região, as qualidades mudam. De tempo em tempo, elas também mudam. Algumas se perdem no tempo/espaço e outras assumem seus lugares. Que dinâmica há por trás disso? Quais as motivações para que uma qualidade de mandioca seja mantida ou abolida através do tempo?

Num roçado é possível distinguir um pé de roça de outro. Os agricultores percebem características específicas e algumas vezes exclusivas de cada tipo diferente de qualidade. As diferenças ora se concentram nas manivas, ora nas folhagens, ora nos tubérculos. O sistema de classificação obedece a categorias como cor, textura, maciez, consistência, facilidade de colheita, dentre outras. Seu Dálzio planta diversas qualidades de mandioca, mesmo que os grandes roçados sejam de quatro ou cinco qualidades diferentes. Há qualidade que se encontra pouco, é “um pé ou outro espalhado no roçado”. São normalmente manivas que sobraram de outros plantios, ou que não foram colhidas. Seu Dálzio diz que é importante ter um pé ou outro das qualidades que não estão sendo usadas para plantio, porque assim, se um dia precisar, tem maniva para plantar. Mesmo assim, há qualidades que se perdem. Há algumas que não são plantadas há mais de anos, outras que foram colhidas a pouco tempo mas que não foram replantadas.

A propagação vegetativa da mandioca é por maniva. O que se planta é o pedaçinho do caule, para cada olho desabrolhar. Há um tempo que a maniva agüenta depois de colhida a mandioca. Normalmente, depois de dois meses, a maniva seca e já não serve para plantar. São plantadas em torno da casa, manivas de *amarelinha*, considerada a melhor qualidade para se comer cozida.

No vale do rio Maquiné no Rio Grande do Sul, há o costume de manter as manivas com vida, para o próximo plantio. No clima bem marcado, a estação fria não é propícia para o plantio da mandioca. Então, há um tempo de pausa para o replantio da roça. Para não perder as manivas-sementes, os agricultores “guardam” as manivas apoiadas verticalmente numa árvore alta, seguindo a mesma direção da planta. O contato de uma das extremidades da maniva com o

solo, mantêm todas as condições de vida dessa planta. É um estado de dormência da planta, esperando melhores condições para se desenvolver. Há sempre a interferência de processos biológicos (luz, umidade, energia, etc) e socioculturais (decisão de se plantar, quando plantar, onde plantar, porque plantar essa qualidade, etc).

No ramal dos Paulino, pude observar outras práticas sobre a conservação das manivas para plantio diferentes daquelas utilizadas por agricultores do sul do país. Como não há este tempo de espera, o plantio é garantido durante todo o ano. As manivas não precisam ser guardadas. Se ao colher um roçado de uma variedade qualquer, ela não for replantada, as manivas são reincorporadas como matéria orgânica ao antigo roçado. Seu Dálzio não tem roçado de curimê-branca hoje em dia. Faz mais de dois anos que não planta desta qualidade. A curimê-branca é uma das melhores qualidades para a farinha, boa de descascar, bom rendimento, gosto e sabor. A pergunta que ficava era: se a qualidade era elogiada pelo agricultor, porque então ele não possuía um roçado dela?

O plantio da roça não consiste simplesmente em colocar um pedaço de maniva dentro da terra. Como já vimos, há um processo longo que antecede esse evento: brocar, queimar e coivarar. A preparação do solo exige força física e muitos dias de trabalho. Portanto, ao colher um roçado é importante que outro espaço já esteja preparado para o replantio da mesma maniva. Se não tiver, a maniva seca e apodrece. Dizer que a maniva seca é dizer que seca o leite de dentro dela. Este leite serve para nutrir a maniva e dar força para que ela brote.

> *“Se em um mês a gente não planta, a maniva acaba o leite. Se não tiver o leite, não presta. A maniva que a gente corta e olha, sai o leite. Se não sair o leite, já não está boa pra plantar. A gente planta roçado de junho a setembro, que é a parte do verão. Se plantar no inverno não presta, porque só dá raiz, a mandioca nasce pouca e não engrossa. A roça fica bem fininha. Porque a chuva lava o leite do pau logo... (Daniel, em entrevista)”*

Com a curimê-branca foi assim. Seu Dálzio nunca mais plantou dela, porque perdeu a maniva para replantar. Porém, esta maniva não está perdida totalmente, porque ainda há pessoas na comunidade que plantam dela. É possível resgatá-la com os vizinhos. Se a qualidade é boa, por que então Seu Dálzio não pede ao vizinho manivas dela para replantar?

A resposta desta questão pode estar relacionada com a diversidade das qualidades plantadas por Seu Dálzio. Se um agricultor maneja em seu roçado somente duas qualidades de mandioca, é muito mais proável que ele não perca a época certa de replantar as manivas destas qualidades. Porém, se este mesmo agricultor conta com um número bem mais diverso de qualidades de mandioca, a possibilidade de ocorrer perdas no número de qualidades plantadas é bem maior. A atenção do agricultor em torno da propagação de uma qualidade no tempo é maior quando a diversidade do roçado é menor. É uma hipótese que foi testada e aceita observando os roçados de Seu Dálzio.

Figura 15. Roças dois meses após o plantio.

As qualidades locais da mandioca

Nesta seção, trataremos de trazer as características de cada qualidade de mandioca elencadas por Seu Dálzio e Dona Francisca. As informações normalmente eram dadas por Seu Dálzio e complementadas por Dona Francisca. Enquanto andávamos pelo roçado, era Seu Dálzio quem me acompanhava. As diferentes variedades são plantadas de forma setorizada para facilitar o processo de reconhecimento e identificação. Quando perguntava o nome de uma determinada variedade, muitas vezes ele nem olhava para onde eu estava apontando. Era como se ele tivesse em sua mente, um mapa de todo o roçado,

com as respectivas qualidades plantadas. O reconhecimento das variedades também acessavam ao mapa mental e histórico daquele roçado. Seu Dálzio sabia onde havia plantado cada variedade, além de reconhecer características exclusivas de cada uma delas, sejam elas nas folhagens, no caule, no "jeitão" da planta em pé.

O mapa mental da espacialização da roça segundo os setores de mandioca por ele plantados junto às características físicas da planta fundamentam o processo de identificação e conseqüente classificação dos roçados do agricultor. De um lado, o sentido da visão apontava para as características específicas do vegetal como as cores, tipo de composição das folhas e pecíolos e anatomia dos tubérculos. Do outro lado, o sentido do "espaço" que somados à memória compunham o mapa mental do roçado do agricultor.

Já Dona Francisca e suas filhas me forneciam as características sobre a *batata*, sobre a casca, os fiapos. O trabalho diário de produção de alimentos é uma tarefa feminina. E na casa de farinha, o trabalho de descascar as raízes é quase que exclusivamente feminino, o que não significa que os homens eventualmente não ajudem suas esposas e/ou mães. Tantos os homens quanto as mulheres conseguem dar longas listas dos nomes de cultivos. Os nomes estão no universo mental desses moradores. Porém, no roçado, quem melhor classifica as roças são os homens; já na casa de farinha, quando as batatas estão espalhadas sob o chão, são as mulheres.

O refinamento do conhecimento classificatório é produzido pelo trabalho diário de cada gênero. Normalmente, são os homens que cuidam do espaço do roçado, enquanto que as mulheres se ocupam das macaxeiras no espaço da casa de farinha. O domínio do conhecimento dos homens sobre a mandioca está enquanto esta é ainda roça; o das mulheres quando são macaxeiras.[30]

---

[30] A discussão sobre "planta-se roça e colhe-se macaxeira", já foi apresentada anteriormente.

Estes conhecimentos são incorporados ao longo da vida. As crianças brincam de adivinhar a variedade que está sendo descascada na casa de farinha. O conhecimento taxonômico é notavelmente inconsciente, já que tal conhecimento ao ser incorporado ao longo da vida, é automatizado de tal forma que classificar e categorizar torna-se natural.[31]

A seguir, as diferentes variedades enumeradas trazem algumas de suas características elencadas por Seu Dálzio, Dona Francisca e suas filhas. Além da classificação morfológica dada pelos interlocutores, a procedência de cada variedade é apontada, o que servirá de base na discussão da próxima seção.

1. **chico-anjo**: maniva avermelhada, tubérculo mais comprido em comparação com os outros e folhagens claras. Esta qualidade é uma das mais utilizadas para fazer a farinha. Também serve de alimento para os porcos, galinhas e gado. Pode ser cozida para alimentação humana. Esta qualidade entrou no ramal dos Paulino trazida pelo Doca (05)[32], antigo morador. Veio do assentamento Pentecostes, situado também na zona rural de Cruzeiro do Sul, onde é cultivada há muito tempo. Quem doou a maniva para Dona Francisca foi a esposa de seu Doca. Normalmente sua colheita é feita depois de 10 meses. Colhida antes disso, o tubérculo fica cheio de fiapos, interferindo negativamente na qualidade da farinha. Possui um rendimento médio na produção da farinha.

2. **caboquinha**: talo bem vermelhinho, folhagens e maniva mais escuras. O tubérculo é grande, comprido e com a casca rachada. É uma qualidade que "esgalha" muito, ou seja, que desenvolve bastante a parte foliar com muitas ramificações. Dá raízes grossas, boa de descascar e cevar, porém difíceis de arrancá-las do chão. Normalmente se usa uma ferramenta chamada "enxadeco" para auxiliar na sua retirada do solo. É boa para farinha e para alimentação do

[31] O termo natural aqui é utilizado da mesma forma que depois de aprender a falar é natural se comunicar: não precisamos pensar na gramática de uma língua para conseguirmos nos expressar.

[32] A numeração que segue aos nomes dos moradores, estão listadas na tabela 5 e apontadas no mapa da figura 24 do próximo capítulo (p. 115, 116).

homem, porco, galinhas e gado. A maniva veio de Luis Marcinho, morador do ramal do Alexandre da Vila São Pedro. A caboquinha está boa para colheita depois de 1 ano de plantio e aguenta bem na terra ainda por 2 anos. Possui um rendimento médio na produção da farinha.

3. **mansibraba**: apresenta folhas rasgadinhas, mais estreitas. O talo é branco, maniva branca-roxa e o tubérculo com casca bem fina e com pouco fiapo. É muito utilizada para a farinhada. Por ser meio brava, meio mansa, e apresentar algum teor tóxico, não pode ser utilizada para alimentação quando cozida. Esta maniva veio da vila Santa Rosa, comunidade vizinha, situada a 10 km da vila São Pedro na mesma estrada. É uma mandioca de ciclo curto, quando comparada às outras, já que com 6 meses já pode ser colhida. Possui um alto rendimento na produção da farinha.

4. **panati**: maniva branca, folhagens muito similares à mansibraba e o talo branco. O tubérculo é comprido apresentando raízes antes de dar a batata. É amarga e muito dura, dificultando o processo de descascar a raiz e também de cevar na produção da farinha. Neste caso, não é considerada boa para farinha, mesmo dando uma boa farinha. Esta maniva foi selecionada e doada pela Embrapa. Não foi bem aceita pelos agricultores.

5. **curimê-branca**: as folhas são curtas e largas. Apresenta talo branco, maniva avermelhada e o tubérculo é bem branco. A casca do tubérculo é vermelho-escuro. É boa de farinha e para alimentação após o cozimento. A maniva veio do roçado do pai de dona Francisca, sendo considerada uma das qualidades mais antigas na comunidade.

6. **milagrosa**: possui talo mais grosso que o das outras, a maniva comprida e escura e folhagens pouco ramificadas. O tubérculo é de tom roxo, grosso lembrando muito a mansibraba. É muito boa para a farinha, porém não pode ser ingerida cozida pelo seu alto teor tóxico. Já matou muitos animais de criação. A qualidade é bem antiga na comunidade e a maniva foi doada pelo Nego Paulino (17). Já não a plantam tanto quanto antigamente.

7. **aparecida**: esta qualidade de roça surgiu espontaneamente no roçado. A copa é pequena, o talo encarnado (vermelho) e o tubérculo bem comprido com raízes bem ramificadas. Dá muito birro, nome local atribuído aos tubérculos muito pequenos, que dão trabalho para serem raspados. Esta qualidade reproduziu-se por semente e não por maniva como normalmente acontece. Ela é nesse caso classificada como *mandioca brava*, não pelo sua toxicidade e sim porque nasceu espontaneamente no roçado. Esta mandioca não foi propagada, pois sua raiz foi considerada ruim pelos agricultores.

8. **curimê-preta**: não se planta tanto. A raiz é bem alvinha, porém possui a casca bem preta. Veio também de dentro do ramal, doada pela família Paulino (17).

9. **amarelinha**: é a mandioca cozida mais consumida pela comunidade, pois apresenta um aspecto amanteigado e é muito saborosa. É consumida freqüentemente cozida e normalmente não se faz farinha dela. O tubérculo é bem amarelo, o que indica que é boa de se comer cozida e não como farinha: “A roça já sendo amarela, a farinha não dá boa. Ninguém planta amarelinha para fazer farinha, só para vender no mercado a macaxeira mesmo” (Dona Francisca).

10. **branquinha**: é nova na comunidade. A maniva dela é mais branca ainda que a da mansibrava. As folhagens são mais verdes. É boa de fazer farinha e também para comer cozida ou dar para criação. É uma qualidade boa para se plantar em terra fraca, onde já se plantou muito. Com dez meses, já está boa para arrancar, e pode durar mais de um ano e meio no chão. A maniva veio de João Batista (24), último morador do ramal e este a pegou no ramal da Buritirana.

11. **mulatinha**: qualidade que rende bastante farinha, porém não é mais plantada pela famíla. Mesmo possuindo alto rendimento para a produção de farinha, as raízes eram ruins de serem descascadas pois apresentavam muito fiapo e “paú” nas pontas. A expressão “paú” nas raízes é usada para dizer quando as raízes apresentam partes muito duras, difíceis de serem descascadas e

cozidas. Esta qualidade é muito plantada na Reserva Extrativista do Alto Juruá. Acredita-se que a maniva tenha vindo de lá.

12. **araçá:** qualidade que também não é plantada pela família. As características dela se assemelham com a da mulatinha, porém não rende tão bem quanto aquela. A qualidade veio da Embrapa e quase não tem agricultor que luta com ela. É muito difícil de cevar esta qualidade.

Figura 16. Comparação entre algumas raízes.

Figura 17. Comparação entre algumas manivas de diferentes qualidades.

Figura 18. Comparação entre algumas folhas de diferentes qualidades.

Figura 19. O espaço do roçado.

Figura 20. Arrancando a mandioca

A circulação das manivas

Um dos objetivos iniciais desta pesquisa era tentar esboçar uma rede de trocas de manivas entre as pessoas da comunidade. Existiria um caminho possível para tal tarefa: a obtenção sistemática de dados, no que consistiria na investigação de quem doou e para onde foi doada as manivas dentro da comunidade. A dificuldade inevitável com que me deparei, foi que além das trocas nas vizinhanças, como era de se esperar, apareceram também as trocas realizadas fora da comunidade. Em campo, resolvi abandonar a realização tão sistemática das coletas destas informações, abrindo mão desta forma, de espacializar as dinâmicas de circulação das manivas em uma figura totalizadora[33].

Mesmo assim, pude observar em campo, que as manivas circulam obedecendo à lógica das redes sociais existentes na comunidade – a rede de trocas entre as famílias – caracterizadas por relações de vizinhança e de parentesco. Também há manivas que foram doadas por instituições, principalmente da Embrapa/ACRE que trabalham com melhoramento genético das mandiocas.

A diversidade dos roçados é portanto, dinamizada por estas redes de intercâmbio existentes na comunidade. Este intercâmbio ocorre, sobretudo com o casamento, quando há união de famílias e a mulher ou o homem levam manivas de variedades cultivadas por seus pais para suas novas casas.

O intercâmbio pode ser intencional, quando um agricultor sai a procura de manivas para botar um roçado quando é tempo de botar roçado, ou não, quando

---

[33] A bióloga Ana Carolina Seixas em sua pesquisa de mestrado tratou de analisar a diversidade de plantas cultivadas por famílias da comunidade do rio Croa, não muito distante da comunidade da Vila São Pedro. Sistematicamente, coletou informações sobre a obtenção de plantas entre 19 famílias da comunidade, o que a permitiu esboçar a circulação do germoplasma das diferentes plantas na comunidade em uma figura processada pelo programa Pajek. Para maiores detalhes, ver SEIXAS, 2008.

por exemplo, ele viaja para outra comunidade ou município, e traz consigo uma maniva que encontrou e lhe gerou algum interesse.

Em diversos estudos, coloca-se que a diversidade biológica intra e intervarietal da mandioca nos roçados é dinamizada por estes fluxos de material fitogenético (PEREIRA, 2008; MARTINS, 2005; EMPERAIRE, 2002b). Nas sociedades indígenas, estas redes podem ser ainda mais complexas quando comparadas a outras sociedades não indígenas, já que as trocas de plantas estão associadas a aspectos míticos e a questões linguísticas, além dos matrimoniais (sob regimes de patrilocalidade ou matrilocalidade) (PEREIRA, 2006; EMPERAIRE, 2002b). Segundo Emperaire (2002b), estas redes podem ser consideradas “mais fracas” nas populações não-indígenas da Amazônia, onde na maioria das vezes, se limitam a relações de vizinhança.

Em campo, não cheguei a encontrar narrativas sobre a origem da mandioca. Mesmo Dona Francisca, contadora de histórias, me disse que sobre a mandioca não conhecia história nenhuma. Numa ocasião, fui eu quem reproduzi o mito que conhecia sobre a mandioca, que falava sobre Mani, a índia de pele alvinha, que morrera com um ano de idade.

Mas, voltando ao assunto inicial deste tópico, pudemos observar que certamente estas redes de troca na comunidade contribuem para a amplificação da diversidade da espécie, além de garantir uma dispersão de várias variedades em nível regional e também estadual. A variedade *caboquinha* por exemplo, foi parar na comunidade Boa Esperança, na Reserva de Desenvolvimento Sustentável Amanã, no Estado do Amazonas. A maniva desceu o rio Juruá, quando moradores da região do Médio Juruá (município de Carauari), migraram para a região do Médio Solimões, depois do declínio da extração da borracha (PEREIRA, 2006). É claro que é uma suposição de que se trata da mesma variedade cultivada em Cruzeiro do Sul, porém é uma hipótese interessante já que o curso dos rios são verdadeiras zonas potenciais para que as trocas de manivas aconteçam.

Outra prática relevante associada a troca de manivas é a experimentação. O processo de experimentação de novas variedades está no dia a dia das comunidades agricultoras. É claro, que esta dimensão investigativa dos agricultores não se limitam à mandioca; ela abarca outras espécies de cultivo e também de flores. Normalmente, os espaços utilizados para semear e plantar novos cultivares é basicamente concentrada nos *quintais* ao redor das casas. Acredito que esta escolha se dê, devido à proximidade e facilidade de observação das plantas. No roçado, a experimentação também ocorre e novas manivas são plantadas. Como o ciclo vegetativo da mandioca é normalmente superior a 8 meses, a observação se dá mais a longo prazo. Ao término deste ciclo, colhe-se as raízes e o experimento só termina depois de se fazer a farinha. Se a qualidade for boa, dará também uma *boa* farinha. A partir daí, o agricultor elege adotá-la ou não para um novo roçado para o próximo ano e desta maneira, planta-se a qualidade em uma maior quantidade.

A experimentação é mais livre nos roçados das famílias que cultivam a macaxeira visando ao auto-consumo, do que nos roçados daqueles que atrelam sua renda à atividade. Provavelmente, isto se deva ao fato de que estes sejam mais temerosos a assumir riscos, pois perder uma safra de roça, seja por ataque de pragas ou por outra razão, significa perder a possibilidade de gerar renda.

“Memetizando” o roçado – a dança das manivas

Para entender esta dinâmica de aparecimento/desaparecimento parcial/desaparacimento total de uma qualidade de mandioca, buscarei utilizar o conceito de meme. O conceito de meme apareceu pela primeira vez em 1976 no livro *The Selfish Gene,* do zoólogo de Oxford, Richard Dawkins. Segundo a memética, uma idéia vai se espalhar não por que ela seja uma "boa idéia", mas porque ela contém "bons memes" com altos níveis de virulência. A virulência nesse caso é entendida como a capacidade de contagiar, de se propagar e difundir no tempo e espaço. Assim como os genes são os elementos básicos com

que a vida biológica é construída, os memes podem ser entendidos enquanto unidades culturais que circulam nas sociedades.

Identificar os principais critérios de seleção de variedades de mandioca, adotados pelos agricultores da região foi o primeiro passo para entender o que faz uma qualidade de mandioca ser “virulenta”. A capacidade de uma qualidade ir pra frente, ser plantada e distribuída para os vizinhos depende da informação que ela carrega. É como se cada maniva carregasse uma biblioteca genética e outra memética associada às praticas culturais da mesma. Memes bem sucedidos serão aqueles que serão replicados.

Consultando os diários escritos pelos moradores da REAJ encontramos o seguinte excerto:

> *"30/10/2006 - Primeiro quero falar das roças que antes tinha nos anos de 1960 quando eu tinha 12 anos, as quais hoje não tem na nossa comunidade, por aparecer outro tipo melhor, foi deixada de plantar. As qualidades que eu conheci e hoje aqui não se planta mais por nome de fortaleza, arara, milagrosa, juriti, mama-cutia, cumaru e amarelinha. Estas qualidades não planta mais no roçado que cultivamos. A qualidade [que] mais se planta é a mulatinha, porque é [a que] mais rende na farinha e dá a farinha de boa qualidade e tem mais duração na terra. Ela não é uma roça que chega logo para se fazer a farinha, ela só dá farinha boa de um ano em diante. Ela na terra firme pode durar até 3 anos. A santa rosa ela dá farinha com 8 meses, só que a maior duração é de um ano e seis meses. A caboquinha é uma qualidade que veio de Cruzeiro do Sul, foi o meu sogro que trouxe. Ela dá a melhor farinha só que na nossa comunidade, a batata não deu boa. Eu conversei com as pessoas que me deram a informação que só dá bem em terra cansada que tem muito tempo de plantio" (João Pereira da Silva, diário de agricultura 2006, arquivo CERES).*

Em campo, pude observar que qualidades de mandioca que dão uma boa farinha carregam normalmente maior virulência do que as outras. Informações sobre a coloração da batata, aderência da casca à batata e ausência de nós de fibras na batata são mais relevantes do que por exemplo a produtividade por área do roçado. Não adianta para o agricultor uma qualidade de mandioca apresentar

alta produtividade em campo (em kg/ha) se não é boa para descascar. Ao mesmo tempo, do que adianta ser boa de descascar se dá muito birro?

Quando nosso objeto de estudo é a mandioca, um ser vivo, temos tanto mudanças naturais e culturais influenciando mutuamente. A seleção natural, por exemplo, exerce sua influência num âmbito mais diacrônico, a longo prazo. Os memes, sob uma perspectiva mais sincrônica (com menos ênfase porém também diacrônica), estão sob influência de fatores relacionados a experiência, a economia, ao cotidiano. A transmissão de um meme depende da correlação que o mesmo possui com o universo de experiência do indivíduo.

Mandioca e feijão

As duas regiões estudadas oferecem um quadro interessante para a análise das diferentes formas de obtenção, produção e do consumo alimentar. Os padrões ecológicos, assim como as diferentes formas de envolvimento com o mercado são pontos de partida para a observação. A partir daí, surgem outros elementos como a assimilação de novos padrões de consumo e também da estrutura do cotidiano (MURRIETA, 2001).

Observamos diferenças na alimentação entre a população rural do município de Cruzeiro do Sul e Marechal Thaumaturgo. A nossa hipótese é que as motivações para essas diferenças não são causas isoladas de um ou outro campo, e sim um resultado interacional das diversas esferas que envolvem a questão. É difícil falar sobre hábitos alimentares enquanto processo, sem tomar em conta as relações dessas sociedades com a dinâmica política-econômica do mercado local e regional, os ciclos ecológicos de chuva e estiagem e ainda as preferências individuais e excentricidades particulares.

A maioria dos agricultores de Cruzeiro do Sul ocupam-se da fabricação da farinha a partir da mandioca para a renda doméstica, enquanto que os de

Marechal Thaumaturgo, do plantio e colheita do feijão. Aqui me refiro, aos produtos locais que abastecem o mercado da região. Isso não significa que os agricultores de Cruzeiro do Sul não plantam feijão, e muito menos que os de Marechal Thaumaturgo não cultivam a mandioca para a alimentação e produção da farinha (tabela 1).

Ao contrário, encontramos em ambas localidades roçados heterogêneos, espaços agrícolas diversificados. É comum a associação no roçado de diversas espécies vegetais: mandioca, melancia, feijão, jerimum, arroz, milho. A idéia de carro-chefe ajuda na atribuição da importância de determinada cultura agrícola para cada localidade.

No mercado central da cidade de Cruzeiro do Sul, normalmente encontramos à venda diversas qualidades de feijão oriundos do Alto Juruá (Marechal Thaumaturgo e Porto Walter) e farinha de mandioca produzida pelos agricultores rurais da região de Cruzeiro do Sul (também Rodrigues Alves e Mâncio Lima).

Município	Cruzeiro do Sul		Marechal Thaumaturgo	
Cultura	**MANDIOCA**	**FEIJÃO**	**MANDIOCA**	**FEIJÃO**
Número de estabelecimentos agropecuários (uni)	1.234	298	1.112	564
Quantidade produzida (ton)	11.516	95	9.778	245
Valor da produção (reais)	8.324.000	142.000	6.926.000	452.000

Tabela 2. Produção de mandioca e feijão: Cruzeiro do Sul e M. Thaumaturgo

Fonte: Dados IBGE. Censo Agropecuário 2006.

Nas palavras de um manual agrícola do século XIX, a mandioca é uma “planta, cujo celeiro é a terra em que se semeia, e dela se vai tirando à proporção de seu consumo” (BARICKMAN, 2003, p. 277).

A produção da farinha não apresenta picos sazonais de trabalho intenso, ou período de pouca demanda de trabalho. É uma atividade que pode ocupar o ano inteiro do agricultor. Em Cruzeiro do Sul, os agricultores se ocupam em vender a farinha. As vendas semanais ou quinzenais proporcionam um fluxo relativamente uniforme de renda ao longo do ano. Já em Marechal Thaumaturgo, os agricultores vendem preferencialmente o feijão, cultura que possui o calendário agrícola com picos sazonais. Há uma época certa para semear e colher o feijão.

Na viagem de barco para Marechal Thaumaturgo, conheci um jovem que tinha ido para a cidade de Cruzeiro do Sul, acompanhar sua esposa que estava prestes a ganhar um nenêm. Na ocasião, ele havia deixado a esposa no hospital e estava voltando para Thaumaturgo para colher o feijão que havia plantado. Depois da colheita, voltaria para a cidade de Cruzeiro para vender o produto e encontrar com a esposa grávida.

A concentração sazonal de renda gera outros problemas para o pequenos agricultores: a contração de dívidas com os comerciantes locais. Em muitas comunidades da REAJ, os pequenos estabelecimentos comerciais são quase que atualizações dos barracões de outrora. Há muitos anos, seringueiros se viam endividados nas mãos dos patrões seringalistas, e hoje os mesmos agricultores ex-seringueiros se vêem nas mãos dos pequenos comerciantes.

Na comunidade Foz do Breu, última comunidade não indígena do Rio Juruá na divisa com o Peru, havia agricultores que toda sua produção agrícola do feijão estava destinada a sanar dívidas de enlatados, sal, óleo, dentre outras coisas, com o comerciante local. Este, compra todo o feijão, que é normalmente colhido na estação seca, e o estoca até o início das chuvas. Com o rio cheio, o comerciante consegue descer o rio com seu batelão particular, carregado de feijão e outros produtos, para vender na cidade de Cruzeiro do Sul por melhores preços.

***

Neste capítulo, apresentamos uma seção introdutória com o levantamento bibliográfico sobre o estudo da mandioca em diversas regiões em que é cultivada. A partir de generalizações sobre o estudo desta planta, pudemos perceber as particularidades dela quando utilizada pelos agricultores acreanos. Desta forma, apresentamos os diferentes termos para nomeá-la: *mandioca, macaxeira* e *roça*. A mandioca é chamada de *roça* quando ainda está no roçado. O termo *maniva* é utilizado principalmente para designar os pedaços de caule de mandioca que serão plantados. Planta-se *maniva* (com sentido de semente) ou *roça* (com o sentido de planta inteira). Colhe-se *mandioca* ou *macaxeira*.

A identificação e classificação dos roçados pelos agricultores é um processo que passa pelo mapa mental da espacialização do roçado (que normalmente estão setorizados) e às características físicas da planta. De um lado, o sentido da visão apontava para as características específicas do vegetal como as cores, tipo de composição das folhas e pecíolos e anatomia dos tubérculos. Do outro lado, o sentido do "espaço" que somados à memória compunham o mapa mental do roçado do agricultor.

Também pudemos concluir que as redes de troca na comunidade contribuem para a amplificação da diversidade da espécie, além de garantir uma dispersão de várias variedades em nível regional e também estadual.

No próximo capítulo, trataremos de etnografar um dos espaços mais importantes para a maioria das pessoas desta região, no qual as mandiocas são beneficiadas e transformadas em farinha – a *casa de farinha*.

Capítulo 3
CASA DE FARINHA

Introdução

Neste capítulo, trazemos a etnografia da *casa de farinha*, enquanto elemento chave de discussão na pesquisa. A partir do acompanhamento das atividades diárias neste espaço de socialização e produção, surgiu o documentário etnográfico "Casa de Farinha", que acompanha esta dissertação. Para melhor acompanhamento das discussões realizadas no texto, sugerimos ao leitor que assista previamente ao documentário em anexo. A etnografia além de escrita é também visual.

O início deste capítulo é uma introdução teórica da utilização da imagem na antropologia e a metodologia adotada para o uso do vídeo nesta pesquisa.[34] O capítulo segue trazendo propriamente a etnografia da *casa de farinha* e os desdobramentos na construção do documentário "Casa de Farinha".

Imagens para a antropologia: uma base teórica

A apropriação de narrativas audiovisuais tem como objetivo o acesso à imagem do "outro" com o intuito de potencializar a revisão das próprias experiências daquele em sua sociedade (GALLOIS apud PEIXOTO *et al*, 2001). Chamarei esse processo de "mosaico de significações e resignificações", no qual se busca a instauração do estranhamento ou da diferença e, ao mesmo tempo, a apreensão da semelhança, do espelho, que é a própria representação do "eu" e também a representação invertida do "outro".

Segundo Caiuby Novaes (1993),

---

[34] Julgamos importante evidenciar a pesquisa bibliográfica que fundamentou a utilização da imagem neste trabalho.

> *quando uma sociedade focaliza um outro segmento populacional, ela simultaneamente constitui uma imagem de si própria, a partir da forma como se percebe aos olhos deste outro segmento. É como se o olhar transformasse o outro em um espelho, a partir do qual aquele que olha pudesse enxergar a si próprio. Cada outro, cada segmento populacional, é um espelho diferente, que reflete imagens diferentes de si (p.107).*

A construção da narrativa, assim como sua retransmissão, transmite valores compartilhados e reconhecimentos simbólicos no interior do grupo na mesma medida em que propõe um diálogo com os grupos interlocutores. A formação de identidades e auto-imagens potencializadas pela introdução dos recursos audiovisuais não se restringe à elaboração de um discurso para esses grupos interlocutores, mas ocorre pela veiculação de informações como um todo, inclusive no âmbito do próprio grupo. Dessa forma, a retransmissão torna-se um elemento central desse processo.

Esses elementos de interação e fluidez nas operações múltiplas das situações de comunicação e encontros interculturais estão em jogo na utilização das imagens. Em campo, ao etnografar uma sociedade, os interlocutores da pesquisa selecionam dentre um arcabouço finito de memórias e práticas aquilo que desejam enunciar, o que desejam comunicar ao antropólogo e ao outro. Esse (re)contar de si mesmo, de como se vive, é o que interessa ao antropólogo. Partimos do pressuposto de que tudo é representação, acentuando a natureza construída e fictícia, conforme o termo latino fictio, que significa fabricar, modelar, construir (GEERTZ, 1989). A bricolagem de Lévi-Strauss também pode ser invocada aqui:

> *poder-se-ia dizer que o subconsciente é o léxico individual onde cada um de nós acumula o vocabulário de sua história pessoal, mas que esse vocabulário só adquire significação, para nós próprios e para os outros, à medida que o inconsciente o organiza segundo suas leis, e faz dele, assim, um discurso (LÉVI-STRAUSS, 1970, p. 223).*

A abordagem interacionista de Goffman (1983) descreve a estrutura das interações face a face: cada sujeito que se encontra na presença de outros é levado a apresentar a si mesmo, projetando uma definição do "eu" e desempenhando papéis preestabelecidos socialmente. Por meio de metáforas dramatúrgicas, Goffman argumenta que numa situação interativa os sujeitos representam, atuam. Este processo se dá dentro de uma gramática interacional, de um conjunto de normas, regras e códigos sociais relativas ao contexto específico em que a interação ocorre. Esta representação de papéis sociais é orientada de acordo com a expectativa do outro (indivíduo ou grupo) e envolve interesses em jogo.

O documentário é a possibilidade dessa encenação: um cotidiano encenado, dramatizado por meio de jogos performáticos que ensejam uma apresentação do "eu". É um "eu" que se constrói intersubjetivamente e se expressa em performances e narrativas. Tais narrativas pressupõem a existência do outro e se inscrevem em um *campo de possibilidades.*

Caiuby Novaes (1993) utiliza a metáfora *jogo de espelhos* para expor a relação dialética existente entre a imagem e a auto-imagem. A metáfora é boa para pensar as várias imagens dinâmicas e transformacionais a partir do modo como um grupo se vê refletido pelos olhos do outro. A autora nos propõe a pensar essas imagens refletidas como coeficientes de alter/ação – *"*as ações que assumo em função do outro*"* (CAIUBY NOVAES, 1993, p. 108). As possibilidades de ação estão circunscritas no campo de possibilidades, como num caleidoscópio de pedrinhas coloridas e de múltiplas (porém finitas) configurações. Há, portanto, uma "coleção de outros", diversas configurações possíveis, selecionadas intencionalmente ou inconscientemente e que são acionadas em diferentes contextos de reflexão e especulação da imagem.

A possibilidade de ação, pela máxima newtoniana, resulta na efetividade de reação, o que permite que as experiências sucedidas circulem, transformando muitas vezes experiências individuais em expressões compartilháveis.

A dimensão de apropriação de um outro tempo-espaço para o ato de perfomatizar pode ser pensada nos termos de eventos *liminares*, seja pela suspensão do cotidiano pela presença da câmera ou pela seleção de papéis distintos desempenhados ordinariamente. Pela teoria de Victor Turner (1981), o *drama social* se desenvolve numa relação tensa entre a harmonia e o conflito e é o processo que envolve o estabelecimento, a compensação e a resolução de situações de conflito (TURNER, 1981). A criação de uma auto-imagem e o acesso ao olhar da imagem do outro sobre si evocam estados reflexivos responsáveis pela emergência de significados que retornam para o fluxo da vida, iluminando outras experiências, gerando novas expressões e provocando alterações e transformações significativas nas formas como os sujeitos se apresentam, pensam e agem sobre si mesmos e sobre suas relações. A circulação de imagens pode gerar processos que permitem experienciar o consenso e dissenso sobre as diferentes práticas e visões de mundo em interação. Este mosaico de significações e ressignificações é rentável para a pesquisa antropológica, na medida em que expressa o que um grupo social pensa sobre si mesmo, e ainda o que ele pensa sobre o que os outros pensam dele.

Bateson (1958), em sua célebre monografia sobre o ritual *Naven* entre os Iatmul da Nova Guiné, reflete sobre o fazer antropológico, sobre conexões entre conceitos, trânsitos entre o descrever, analisar e escrever etnografia e tensões entre a teoria e a prática. A partir das definições sobre o *ethos* e o *eidos* de uma cultura, este autor nos propõe um desafio instigante: aproximar a antropologia de técnicas artísticas sem deixar de lado as técnicas científicas até então desenvolvidas para a disciplina. Unir a estrutura e o funcionamento pragmático de uma cultura ao seu tom emocional ou *ethos* é fundamental para a apreensão da mesma. A arte trabalha o implícito e o tonal; a ciência trabalha o explícito e o atonal. A antropologia deveria ser algo imbricado entre a arte e a ciência, englobando ambas.

Interessado em trazer a emoção e realidade desenvolvidas nas telas impressionistas, Bateson (1958) escreve sobre a necessidade de utilizar técnicas impressionistas na escrita etnográfica. Porém, arrisco-me a sugerir que são as técnicas surrealistas de colagem, corte e sutura que estão presentes no *Naven*. O surrealismo encontrado nesta obra desenvolve-se pela adoção de uma escrita de tom auto-biográfico, experimental e pela narrativa não-linear e também não totalizadora. Ernst (1974), ao definir a colagem que inspirou a ciência do concreto de Lévi-Strauss, afirma que essa técnica "é a exploração sistemática do encontro casual ou artificialmente provocado de duas ou mais realidades estranhas entre si sobre um plano aparentemente inadequado, e um cintilar de poesia que resulta da aproximação dessas realidades" (p. 49).

A utilização do vídeo na pesquisa antropológica ajuda na construção do *ethos* de um grupo social. Isso não significa subestimar o conceito em detrimento da emoção, já que o *ethos* e *eidos* são construtos que se apóiam, se misturam, e a destilação de um não é necessariamente a obtenção do outro. Esses conceitos se relacionam de forma menos hierárquica e antagônica e mais de forma interacional, em que há cruzamentos, separações e recruzamentos. Neste sentido, podemos evocar a idéia de rizoma, proposta por Deleuze e Guattari (2002): a multiplicidade está na possibilidade de encontros e de relações. É necessário entender a subjetividade enquanto parte constituinte de uma abordagem metodológica, e não na qualidade de curiosidades ou de não-ditos do fazer científico (GROSSI, 1992). A parte reflexiva, dessa forma, ganha o estatuto de integrante na formação de identidades, imagens e auto-imagens no âmbito de um sistema polifônico de narrativas.

Possibilidades imagéticas

O discurso elaborado pelos agentes da pesquisa antropológica pode ser uma estratégia de abordagem para a realização e reflexão sobre o filme

etnográfico. A comunicação imagética pode se tornar um discurso com temáticas para a construção de uma narrativa audiovisual pelo documentarista-antropólogo. Procuro pensar esse processo enquanto metodologia antropológica de acesso à alteridade, aos modos de expressividade e à auto-reflexividade.

Pasolini (1982) ressignifica e renomeia o que até então se conhecia como "cinema de autor" para "cinema de poesia", explorando e transpondo a utilização da técnica literária do discurso indireto livre para o cinema. É o que ele denomina de "subjetiva indireta livre". Esse novo recurso permitiria a diminuição da tensão fronteiriça que há entre o que o personagem subjetivamente vê e entre aquilo que a câmera objetivamente vê. Imagens subjetivas e objetivas perderiam o estatuto dicotômico atribuído anteriormente pela linguagem literária, e ganhariam um estatuto de ambivalência, de contaminação, de esfumação entre fronteiras. Enquanto Pasolini traz a noção de "pseudo-narrativa" para entender esse processo, Deleuze (1990) trata da simulação de narrativa ou a narrativa que simula. Essa idéia de simulação remete à *mimesis*, à imitação e à representação. Prefiro pensar a mesma idéia sobre a égide da *diegesis* e não da *mimesis*, já que o que se pretende nesse caso é exatamente diminuir (ou até mesmo exaurir) a distância entre o objetivo e o subjetivo, entre a câmera e o personagem, entre o realizador do filme e o espectador. Se entendemos a *mimesis* enquanto imitação, podemos entender a *diegesis* enquanto fabulação.

> *O real, visto como intocável, é um fetiche. A filmagem provoca uma alteração; pois que essa alteração seja plenamente assumida. O real não deve ser respeitado em sua intocabilidade, mas deve ser transformado, pois o próprio filme coloca-se como agente de transformação. O que ele filma é essa transformação: o momento ideal a ser filmado é exatamente o momento da transformação, exatamente o momento em que o próprio filme transforma o real (BERNADET, 2003: 75).*

Se a "realidade" a ser captada pela câmera não está nem dada e nem acabada, pois é o devir da transformação que está em jogo, a importância está justamente nesta (re)invenção do personagem. Esta reinvenção, para a narrativa

cinematográfica, é tão legítima quanto os fatos da vida do personagem. Esses princípios podem ser vistos sob a luz da teoria do Cinema Indireto que tem como premissa a incorporação dessas alterações causadas na realidade, na própria estrutura do documentário. A câmera enquanto maquina mimética e diegética estimula a dissolução de fronteiras entre os corpos que filmam e os filmados. O personagem tem múltiplas identidades.

> *o cinema indireto não é um "cinema-verdade", mas um "cinema-revelação". Isso significa que, nesse cinema, os acontecimentos não preexistem ao filme. O filme não consiste em mostrar ou em reportar o acontecimento, a situação, etc. O filme torna-se o próprio acontecimento, a aproximação do acontecimento, "o lugar onde este é chamado a se produzir" (PARENTE, 2000, p.122).*

Da mesma forma, o princípio de multiplicidade e do devir enunciado pela teoria rizomática de Deleuze e Guatarri (2000a; 2000b) podem ser ancorados dentro das possibilidades de utilização das imagens. A realidade é substantiva: ela é multiplicidade e não múltipla. O rizoma, sendo multiplicidade, é como os fios que desenham a trama, que é a realidade. As multiplicidades são a própria realidade, e não supõem nenhuma unidade, não entram em nenhuma totalidade e tampouco remetem a um sujeito. As subjetivações, as totalizações, as unificações são, ao contrário, processos que se produzem e aparecem nas multiplicidades. O princípio do devir, de se desterritorializar, está em jogo quando o que se pretende é o questionamento sobre si próprio perante ao outro, numa leitura semiótica da realidade. O sentido não é jamais o simples produto de um pensamento diretamente confrontado com a realidade. Ele resulta sempre de uma negociação entre sujeitos, a partir das práticas intersubjetivas dos mesmos. A linha de fuga entra aqui enquanto solução para o abandono (ao menos parcial) de uma figura territorializada e apresentada como identificatória. Ao encontrar a imagem do outro, o que se pretende é utilizar a linha de fuga para uma desterritorializaçao de si próprio, em busca de uma outra configuração possível, reterritorializando-se.

A etnografia enquanto documentário: uma proposta

As distâncias geográficas, históricas e culturais que separam diferentes povos podem ser encurtadas ou transpostas pela circulação de imagens, por meio das quais "os diferentes grupos se reconheceriam para repensar e reorganizar, tanto suas semelhanças quanto suas diferenças" (GALLOIS e CARELLI, 1995b, p. 63).

É a partir dessa noção de circulação de imagens que esta pesquisa pretendeu mostrar a potencialidade de utilização das mesmas enquanto alternativa metodológica para a construção de uma etnografia escrita e de um produto fílmico etnográfico.

Por se tratar de um objeto que está imbricado sob a luz da antropologia e do cinema, houve uma sobreposição de termos advindos das diferentes disciplinas. O antropólogo é ao mesmo tempo pesquisador e documentarista; os interlocutores são agentes da pesquisa e personagens do documentário etnográfico. Assim, permito-me a flutuação entre os termos, adotando diferentes referenciais quando assim for necessário.

A maleta multimídia, com câmera de vídeo, projetor, computador e auto-falantes, era ela própria infinitas possibilidades. Como ponto de partida, planejei a exibição de um documentário que havia chego em minhas mãos um pouco antes da partida para viagem de campo. O documentário "Farinhada" (FARINHA, 2008) mostra a produção de farinha de mandioca em uma comunidade do sul do país na Ilha de Santa Catarina. O evento naquela região, diferentemente do Vale do Juruá no Acre, depende da força mecânica do boi para acontecer. Durante o ano que antecede a *farinhada*, os bois são treinados para a ocasião, já que é ele quem gera a força mecânica para a roda na casa de farinha que irá cevar e fornear a mandioca para a produção da farinha[35]. A idéia era então realizar um diálogo por

[35] Em anexo, encontra-se uma sinopse do documentário "Farinhada" de Ademar Farinha (2008).

meio do vídeo, entre comunidades produtoras de farinha de mandioca, de Santa Catarina e do Acre.

A hipótese era que o filme exibido seria um acontecimento que geraria algum diálogo com o que havia sido visto, já que a comunidade catarinense também fazia farinha de mandioca, porém por motivos e instrumentação bastante diferentes da dos acreanos da Vila São Pedro.

Após a edição de um filme, o antropólogo Jean Rouch[36,37] o levava de volta para as pessoas que haviam participado dele, convidando-as a opinar, de forma a observar as reações incitadas. As sugestões eram agregadas ao filme em sua versão em elaboração e, dessa forma, o antropólogo conseguia entender situações daquele grupo social que de outra maneira não seria possível. Seguindo as sugestões de Rouch, buscamos neste trabalho sempre utilizar este *feedback* das pessoas filmadas como ponto de partida para uma síntese, tanto na realização do trabalho com as filmagens quanto com a edição.

Nos próximos tópicos, buscaremos apresentar as etnografias escrita e visual da *casa de farinha*.

---

[36] A "antropologia compartilhada" de Jean Rouch é uma proposta comunicativa do encontro etnográfico que tem a reflexividade como elemento constitutivo da narrativa. O *feedback* das pessoas filmadas é a retroalimentação essencial para a proposta de Rouch e permite o diálogo permanente com os personagens-interlocutores (JØRGENSEN, 2007).

[37] Rouch define a colaboração dialógica de "etnodiálogo", processo no qual o antropólogo "*ethno-looks, ethno-observes, ethno-thinks. And those with whom he deals are similarly modified; in giving their confidence to this habitual foreign visitor, they ethno-show, ethno-speak, ethno-think. It is this permanent ethno-dialogues that appears to be one of the most interesting angles in the current progress of ethnography. Knowledge is no longer a stolen secret, devoured in the Western temples of knowledge; it is the result of an endless quest where ethnographers and those whom they study meet on a path that some of us now call 'shared anthropology'* (ROUCH, 1978, p. 8 apud JØRGENSEN, 2007, p. 64).

***

A arte de fazer farinha

Nos últimos 15 anos, a farinha de Cruzeiro do Sul destacou-se como um importante produto da região, sendo consumido localmente e exportado para a capital do Acre e para Manaus, em virtude da reputação de qualidade associada ao produto.

Há diferenças encontradas no processo de fabricação de farinha nas duas regiões estudadas. A seguir, descrevo o processo de fabricação da farinha na região periurbana de Cruzeiro do Sul.

O dia de fazer farinha, como já foi dito, é chamado de *farinhada*. Ele começa com a colheita da roça, função normalmente atribuída aos homens. A colheita consiste na poda da parte aérea da planta, na arrancada das raízes do solo e no destacamento das raízes da maniva (caule da mandioca). As raízes então, são transportadas por uma carroça de tração animal. As *carroças de boi* são fundamentais para a realização desta etapa. Conta-se que antigamente, o transporte era feito em *caçuas,* pequenos cestos trançados de palha. A quantidade que se transportava, era em menor quantidade, portanto, construía-se as *casas de farinha* mais perto dos roçados. Hoje, com a utilização da *carroça de boi*, as *casas de farinhas* estão situadas próximas à moradia dos agricultores. Enquanto os homens arrancam as raízes da mandioca, as mulheres ficam na casa de farinha, preparando o espaço para o início do descascamento das raízes. A *casa de farinha* é varrida e se limpam os utensílios a serem usados. As raízes são processadas no mesmo dia da colheita, uma vez que a mandioca com o passar do tempo desidrata-se, deixando a casca muito aderida à batata, tornando esta etapa de descascamento mais difícil. As mulheres utilizam o *capote* para descascar as raízes. O *capote* é uma maneira de minimizar a sujeira durante este processo; um par de mulheres se alternam, sendo que uma fica responsável pela retirada da casca até a metade da batata, e a outra é responsável pela outra metade. Assim,

a primeira só manuseia a parte com a casca (que é mais suja) e a segunda, a parte já descascada da batata. Quando descascadas as batatas são colocadas na *gamela* (caixote grande feito de madeira).

A próxima etapa é a lavagem das raízes, em um tanque com água - em algumas casas de farinha, as raízes são lavadas duas vezes. Depois de limpas, são levadas para o banco de cevar (ou caititu), onde são trituradas e moídas, e é então adicionada uma pequena quantidade do corante *açafroa* (*Curcuma longa* L.), uma planta herbácea, de folhas grandes, flores amareladas e pequenas dispostas em espigas compridas. As raízes da *açafroa* terminam em um rizoma de onde partem vários rizomas menores, todos marcados por anéis. Cada rizoma, quando cortado mostra uma superfície de cor vermelho-alaranjada[38]. O *banco* de cevar é movido por motor a gasolina, que economiza muitas horas de trabalho e esforço físico em relação à roda movida a braço. O *banco,* em forma de U, é feito de madeira, e diz-se que o cevador *senta no* banco, para dizer que ele entra nesse U, onde então, passa as raízes pelo *caititu,* a fim de que sejam trituradas. A *massa*, resultante das raízes trituradas, é recolhida na *gamela de massa*, que se situa perpendicular ao banco de cevar. Esta *massa* é levada para a prensa para ser envolvida em fragmentos de tela que já estão acomodadas na *grade da prensa* (uma armação de madeira quadrada e vazada). Antigamente, eram utilizados *paneiros de palha* de diversas palmeiras; hoje em dia, porém, costuma-se comprar os sacos de aniagens ou de ráfia sintéticos no comércio da cidade. A *massa* é então despejada nesta grade e depois é forrada com uma outra tela para garantir que a mesma não saia com a pressão da prensa. Desta maneira, obtém-se o primeiro *forro de massa*. Esta operação é repetida no mínimo três vezes e no máximo cinco vezes, ou seja, a cada *farinhada* obtém-se uma prensa com 3 a 5

[38] A *açafroa*, conhecida em outros lugares por açafrão ou gengibre-dourada, é originária da Índia e é cultivada em todo o mundo tropical. Há inúmeras propriedades medicinais associadas à planta, como por exemplo, em casos de prisão de ventre, para auxiliar a digestão e melhorar o apetite (LORENZI e MATOS, 2002). Ela não deve ser confundida com o açafrão que é utilizado nas *paellas* espanholas. O usado na Espanha provém dos estigmas das flores da *Crocus sativus* de outra família botânica.

forros. É nessa etapa de prensagem que ocorre a eliminação da água da massa, chamada *manipueira*, um líquido de aspecto leitoso e cor amarelo-clara[39]. O tempo de prensagem ideal é de uma noite. Na prensagem, a massa acondicionada dentro desses *forros*, e colocada na *caixa*, é comprimida por meio de um parafuso de metal (ou *fuso*), e costuma-se *arrochar* o parafuso de tempos em tempos para aumentar a pressão sobre os sacos, para que no dia seguinte esteja pronta para a *escaldagem* e *torragem*.

Após a prensagem, a massa ainda é cevada mais uma vez. Em algumas casas de farinha, a massa é então peneirada pela primeira vez para a retirada de restos de fibras não desejáveis. Em outras casas, esta etapa não acontece, sendo a massa colocada direto na cocha[40] para depois ser transferida para o primeiro forno para ser escaldada.

A preparação do forno é cuidadosa, pois a temperatura tem de ser ideal para não queimar a farinha. O forno é pré-aquecido nas primeiras horas do dia, sendo esta uma atividade prioritariamente masculina. Utiliza-se um rodo de madeira para a *escaldagem* que dura em média 5 minutos. A massa é então peneirada novamente e, para secá-la, é *torrada* por 30 minutos no segundo forno. A farinha pronta é colocada numa caixa de madeira para que resfrie naturalmente para depois ser ensacada em sacos de aniagens, com capacidade de 50 kg.

Na Reserva Extrativista do Alto Juruá, o processo para a fabricação de farinha também é chamado de *farinhada*. É o principal objetivo de se fazer um roçado e para este trabalho participa toda a família de uma unidade doméstica. A farinha tem uma importância evidente, pois juntamente com a caça, é o alimento cuja distribuição é mais igualitária na região como um todo. A farinha de

---

[39] A eliminação da manipueira está na literatura muitas vezes associada à destoxificação da mandioca, ou seja, a retirada do alto teor de glicosídio cianogênico presente nas mandiocas bravas. Em outras palavras, para retirar o veneno. Porém as mandiocas da região não parecem apresentar alto teor cianogênico.

[40] "Cocha. *Bras*. Espécie de vasilha, em geral feita de um tronco de madeira escavada, para água ou a comida do gado, para se lavar a mandioca, etc" (FERREIRA, 1986, p. 423). Cf. "Cocha. Recipiente de madeira; gamela" (HOUAISS, 2009, p. 486).

mandioca, juntamente com o peixe e a carne de caça é o alimento básico dos moradores da reserva (REZENDE, 2010; SILVA, 2009; ANDRADE, 2003; CARNEIRO DA CUNHA e ALMEIDA, 2002). Normalmente, as *casas de farinhas* estão situadas próximas aos roçados dos agricultores e longe de suas moradias.

Consultando diários de alimentação[41,42] escritos pelos moradores da reserva, podemos encontrar diversos registros sobre o feitio da farinha de mandioca na reserva. As atividades de feitio da farinha seguem um ritmo cadenciado. Os moradores fazem sua própria farinha, a intervalos regulares. Este intervalo de tempo entre uma *farinhada* e outra varia de acordo com a quantidade produzida e o tamanho do grupo doméstico que a consumirá. Normalmente, fazem em média farinha uma vez ao mês, produzindo cerca de 3 paneiros (aproximadamente 90 kg de farinha).

Em Marechal Thaumaturgo, em conjunto com a prefeitura, traçamos um plano de viagem selecionando as comunidades que iríamos com o "Circo da Floresta". Eu tinha interesse de transitar pelo rio Tejo, afluente do Juruá. Na década de 80, quando Mauro W. B. Almeida realizou pesquisa de campo na região[43], se observava a importância central da farinha e da farinhada na vida social dos grupos (vizinhança). E também o significado de se fazer farinha. Um

---

[41] "Esses diários consistem em cadernos e agrupamentos de folhas escritas por moradores da Reserva Extrativista do Alto Juruá em que descrevem atividades realizadas ao longo dos dias, meses e anos, mencionam pessoas envolvidas nessas atividades, locais em que são realizadas e também nos fornecem informações pessoais sobre alguns outros aspectos específicos de suas vivências dentro desse espaço de floresta e sobre seu relacionamento com o contexto que propiciou a produção desse material escrito" (SILVA, 2009).

[42] Silva (2009) também traz elementos interessantes sobre as informações encontradas sobre a farinha nos diários: "Encontramos 10 diários que contém estritamente informações sobre saldos e participantes de produção de farinha (...) Tais cadernos delimitam as quantidades de mandioca e de farinha envolvidas nas diferentes fases do processo produtivo, assim como os agentes envolvidos e os dias durante os quais a atividade foi realizada. Estas informações nos permitem estabelecer algumas relações e inferências, como por exemplo, as redes de trabalho que envolvem vizinhos e parentes, assim como a importância das 'farinhadas' no cotidiano dos moradores, haja vista as pessoas mobilizadas, os períodos tomados e a recorrência da farinha de mandioca como alimento básico das diferentes refeições desses moradores" (p. 97).

[43] A pesquisa de campo foi realizada de setembro de 1982 a novembro de 1983 e novamente de julho a setembro de 1987.

homem casado, por exemplo, não podia comprar farinha. Fazia parte do orgulho do seringueiro ter roçados e fazer sua própria farinha. O Alto Tejo (Riozinho) naquela época era remoto, e poucas pessoas faziam farinha para a venda. Hoje em dia, há a formação de uma vila, a vila Restauração, que trouxe mudanças nessa prática de cultivo de mandioca e produção de farinha. Muitos agricultores ainda fazem sua farinha para o próprio consumo, porém também encontramos agricultores produzindo farinha para a venda no comércio na vila. Os consumidores que compram a farinha de mandioca na vila, são normalmente antigos agricultores que hoje trabalham em algum cargo da prefeitura ou no comércio. Portanto, mesmo não produzindo a farinha periodicamente, ainda carregam com si o conhecimento de toda uma vida trabalhando na *farinhada*.

Botar um roçado é uma tarefa que envolve uma série de atividades e conhecimentos. Os seringueiros obedecem ao calendário lunar, pois sabem da influência da lua sobre o desenvolvimento dos cultivos. A lua nova, após seu terceiro dia, é considerada pela maioria a melhor lua para se plantar *legume*[44]. A força da lua neste período faz com que a macaxeira cresça grande e viçosa, e principalmente dê uma batata maior.

Quando a macaxeira está madura é tempo de arrancar para a *farinhada*. Antes de arrancar, porém, os seringueiros agricultores *decotam* a roça, que consiste em aparar cada pé de roça para que os caules fiquem com uma altura aproximada de 3 palmos do chão, técnica que facilita arrancar as batatas da macaxeira. Com as batatas já arrancadas, elas são transportadas para as casas-de-farinha em cestos ou caçuás. As batatas são então descascadas e lavadas no igarapé mais próximo para serem lavadas ou então são lavadas em cochas feitas de velhas canoas.

[44] A macaxeira é considerada um *legume* tanto para os seringueiros da REAJ quanto para os agricultores de Cruzeiro do Sul.

A maturação das diferentes qualidades de macaxeira variam entre 6 a 24 meses. A média é de 12 meses. Há variedades que resistem 36 meses embaixo da terra, outras resistem somente 12 meses.

As batatas são então colocadas no banco de cevar que é feito de madeira. O *caititu* ou *bola* é quem tritura as raízes e é um cilindro de dentes de metal que é movimentado por um pequeno motor a gasolina. Ao cevar a macaxeira, a *massa* é aparada em forros de palhas de aricuri colocadas debaixo do caititu. Almeida (2002) metaforiza a ação de cevar como sendo a ação de alimentar um porco selvagem (caititu), que tritura a mandioca com os dentes.

Após cevada a massa, ela é colocada nas palhas de aricuri que forram a *caixa* sob a prensa. A massa é então aí deixada, em camadas alternadas com palha, sendo prensadas durante toda a noite. A prensa utilizada na REAJ é bem diferente da que é utilizada em Cruzeiro do Sul. Enquanto nesta utiliza um parafuso de madeira (ou *fuso*), como foi dito acima, esta é de alavanca, um amaranhado alternado de paus e forros de palha com massa e acionada por uma outra tora pesada que pressiona os outros paus menores, prensando a massa e retirando dela a água. A pressão é aumentada de pouco em pouco, durante toda uma noite.

Tabela 3 Qualidades de Qualidades de roça na região de Cruzeiro do Sul Fonte: dados de campo**.**

QUALIDADES	TEMPO DE MATURAÇÃO	RESISTÊNCIA SOB A TERRA
Amarelinha	6 meses	18 meses
Branquinha	8 meses	24 meses
Curimen Branca	8 meses	12 meses
Curimen Preta	8 meses	12 meses
Curimen Roxa	8 meses	12 meses
Mansa Brava	6 meses	12 meses
Chico Anjo	10 a 12 meses	18 meses
Caboquinha	12 meses	24 meses
Rasgadinha	12 meses	24 meses
Panatí	12 meses	24 meses
Mulatinha	18 meses	36 meses

Tabela 4 Qualidades de roça na região de Marechal Thauamturgo. Fonte: Emperaire, 2002a.

QUALIDADES	TEMPO DE MATURAÇÃO	RESISTÊNCIA SOB A TERRA
Mulatinha	18 a 24 meses	36 meses
Milagrosa	18 meses	36 meses
Bambu	12 meses	36 meses
Mato-gato/cumaru	12 meses	36 meses
Olho-verde	12 meses	36 meses
Roça-preta	12 meses	36 meses
Surubim	12 meses	36 meses
Amarelinha	12 meses	24 meses
Campa	12 meses	18 meses
Ararão	8 meses	36 meses
Santa-rosa	8 meses	24 meses
Fortaleza	8 meses	18 meses
Juriti	8 meses	18 meses
Roça-do-bola	8 meses	18 meses
Amarelão	8 meses	12 meses
Rasgadinha	8 meses	12 meses
Curiméia	6 meses	12 meses

Figura 21 Diferentes técnicas de prensa da massa da farinha de mandioca.

A) técnica usada em Cruzeiro do Sul (foto: Marcelo Fabricio, 2009. B) técnica usada em Marechal Thaumaturgo (foto: Mauro Almeida, 1983).

Figura 22. Casa de Farinha em Cruzeiro do Sul (Ramal dos Paulino).

No decorrer da realização dessa atividade os laços de solidariedade e de identidade social se fortalecem. A casa de farinha é um espaço de produção e de sociabilidade intensas. Tal unidade espacial é crucial no entendimento da cultura local. Os grupos domésticos são parceiros constantes na produção da farinha, cuja venda do produto final acontece de forma alternada entre os mesmos[45]. Dois ou mais grupos domésticos trabalham juntos para produzir farinha para a venda. Em uma semana trabalha-se com a mandioca de um dos grupos sendo o ganho obtido com a venda da farinha destinada a ele. Na outra semana todos trabalham para fazer farinha com a mandioca do outro grupo parceiro e assim completar a reciprocidade no processo produtivo. Essa reciprocidade normalmente se dá a partir dos laços de parentesco e não acontece necessariamente com atividades iguais. Quem ajuda na produção da farinha sabe que pode demandar mais braços para brocar seu terreno dentro do grupo ao qual ajudou, por exemplo.[46,47]

---

[45] "Unidades domésticas associadas em uma macro-unidade doméstica também cooperam no beneficiamento da farinha, nos cuidados com crianças e animais domésticos em áreas comuns e na construção de novas casas" (ANDRADE, 2003).

[46] Se, como é freqüentemente observado a respeito do regime de trocas, toda transação tem um coeficiente social, um relacionamento entre os participantes de um ou outro tipo que regula os termos materiais de sua interação, no nosso caso parece verdade que toda transação tem um termo material que alimenta importantes dimensões do relacionamento social. Mesmo fora das transações comerciais, no que é às vezes chamado de "vida" em vez de "trabalho" (SAHLINS, 1979, p. 223).

[47] A farinha, ora produto de escambo ora produto monetarizado, encontra-se no centro de vários sistemas de troca (PINTON e EMPERAIRE, 2000). A troca de objetos já foi alvo de muitos estudos nas ciências sociais. Diversos autores, já discursaram sobre o sentido e relação existente entre trocas e o fluxo de objetos materiais (MALINOWSKI, 1922; MAUSS, 1974; SAHLINS, 1972). Nas últimas décadas, há uma proliferação de textos etnográficos e teóricos sobre o tema, enriquecendo esse debate sobre as especificidades das economias baseadas na dádiva. Renfrew abre espaço para a conceitualização de um outro tipo de trocas sociais: em que há um fluxo de informações entre as partes envolvidas, sem necessariamente haver troca de bens materiais (apud FILHO, 1990). Mauss, no célebre Ensaio sobre a dádiva (1974), discute exatamente a centralidade que revelam os atos generosos quando indivíduos e grupos efetivam suas trocas em sociedade, sob a qual as obrigações recíprocas contraídas pelos sujeitos e as formas de solidariedade entre famílias são estruturadas. Nas trocas existe algo mais que a mera coisa trocada, que é quando se institui uma moralidade para esse ato (do receber e do retribuir). Este dar, receber e retribuir são impositivos e determinam relações sociais. As práticas econômicas e a noção de indivíduo (pessoa) devem ser refletidas a partir de estruturas sociais e dos sistemas simbólicos de cada grupo ou sociedade.

A organização do trabalho para o processamento deste produto agrícola é coletivo. O ponto importante é que, embora o produto seja produzido principalmente para o mercado (isto é, ele circula como mercadoria), o trabalho empregado em sua produção não circula como mercadoria: ele é *trocado* entre indivíduos ou entre grupos domésticos. Esse fato permite afirmar que a unidade de produção de farinha não é a rigor uma empresa, qualificando-se em vez disso como uma *unidade camponesa* de produção, onde parte dos fatores de produção: (a terra, o trabalho, e parte dos insumos) não são obtidos no mercado.

Transmissão do saber

Na seção "As qualidades locais da mandioca" do capítulo II, discutimos algo sobre a especialização do conhecimento de acordo com o sexo, tomando como exemplo, o domínio do conhecimento dos homens sobre a mandioca enquanto ela é *roça* e o das mulheres enquanto é *macaxeira*. Outros exemplos deste tipo de especialização por gênero encontramos ao observar a vida cotidiana destes agricultores. De grosso modo, os homens normalmente são responsáveis pela caça, derrubada e plantio da roça, pasto e construção das habitações; enquanto as mulheres dominam os trabalhos da horta, dos quintais e confecção de alimentos. Entretanto, apesar de haver essas nuances entre o conhecimento masculino e feminino, parece que os saberes neste contexto são mais compartilhados e difundidos do que especializados.

Como abordado no capítulo anterior, cada variedade de tubérculo de *Manihot esculenta* é distinguida por matizes de coloração e texturas de sua casca e parte interna. As manivas apresentam diferentes composições de cores e formas das folhas a caules. É este conhecimento minucioso de aspectos morfológicos que permite seccionar este contínuo de mandiocas em táxons específicos e variedades, atribuindo-lhe um nome e uma posição de um dado sistema.

Como se aprende a diferenciar e classificar este conjunto de variedades de mandiocas? Estes conhecimentos são incorporados ao longo da vida. As crianças

brincam de adivinhar a variedade que está sendo descascada na casa de farinha, cantam, ajudam suas mães. As crianças meninas já pequeninas se atrevem a encarar uma faca afiada na empreitada de descascar as mandiocas. As crianças meninos, acompanham os homens adultos ao roçado, seja para ajudar com o carro de boi ou com o arrancamento e o enchimento das carroças com as raízes de mandioca. A dimensão infantil deste "aprender fazendo" é sempre carregado de um tom de brincadeira.

Num processo lento, diário, cotidiano, quase que silencioso de ensino e aprendizado é que se constrói aos poucos o saber sobre características distintas que marcam um dado táxon. Trata-se de um aprendizado contínuo que vai se refinando ao longo da vida.

As casas de farinha são um lugar por excelência da consumação destes aprendizados. É um espaço em que homens, mulheres e crianças compartilham a mesma história. Dona Francisca lembra de histórias que sua mãe contava quando ela era ainda criança enquanto descascavam mandiocas. Dona Francisca hoje conta muitas histórias enquanto descasca mandiocas com suas filhas e netas. Analice e Tainara, ambas neta de Dona Francisca, descascam mandiocas na casa de farinha junto à suas mães , enquanto cantam a música que Dona Francisca havia ensinado sobre a farinha de tapioca. Conhecimentos que se firmam e se reafirmam através das gerações.

A farinha e sua "sustância"

Há uma adivinhação popular que um agricultor da região me apresentou uma vez. Ele dizia assim: "O que é, o que é? No prato, aumenta o que está pouco, esfria o que está quente, engrossa o que está ralo e, na pança, é quem dá sustância?".

Na literatura, podemos encontrar uma longa discussão científica em torno da nutrição provinda da alimentação de populações cuja base está na mandioca e

seus derivados. Vários autores costumavam atribuir à mandioca as causas da desnutrição em diversas populações que a utilizavam como principal fonte de energia nutritiva. Normalmente, estas suposições baseavam-se em testes biológicos que analisavam amostras de mandiocas e principalmente de farinhas, e que indicavam baixos teores de proteínas e gorduras. Desta maneira, condenavam a mandioca e sua utilização como sendo os responsáveis pela *fome específica* na Amazônia[48].

Porém, já na década de 1960, começa a surgir publicações contestando estes determinismos impostos *a priori*. Estudando o cardápio de povos amazônicos, foi possível entender que a mandioca nunca foi consumida isoladamente. A crítica estava exatamente em analisar o potencial nutricional unilateralmente. Hoje em dia, considera-se que a boa nutrição não resulta somente das quantidades dos alimentos ingeridos, mas especialmente, do seu equilíbrio e das condições de sua assimilação ou de atividade enzimática que eles possam favorecer. Além do seu papel energético de fornecedor de amido, a farinha de mandioca contribui à cinese digestiva. O amido das farinhas e também do polvilho extraído da mandioca é um dos principais elementos que facilitam a digestão protéica dos alimentos obtidos das atividades de caças e da pesca realizadas por estas populações (FERNANDES e LIRA, 1962).

Contudo, os efeitos benéficos da mandioca parecem ser ignorados por diversos profissionais da saúde na região estudada. Muitos médicos desestimulam os moradores da região quanto ao uso da farinha de mandioca. É recorrente escutar dos agricultores: "*Até os médicos dos postos de saúde estão dizendo que a farinha faz mal pra nossa saúde. Mas se meu avô comia, meus pais também, eu sempre comi, nunca vi ninguém morrer disso não*". Numa certa ocasião, tive a oportunidade de conversar com o Dr. Julio, médico peruano que atende no posto de saúde da comunidade da Foz do Breu, no município de Marechal

[48] ALBUQUERQUE E CARDOSO (1980) apresentam esta discussão, criticando os aspectos exclusivamente biológicos dos testes nutritivos.

Thaumaturgo. A comunidade da Foz do Breu localiza-se já na fronteira com o Peru e dista aproximadamente 6 horas de barco a motor (em canoa pequena) da sede do município. Ele me afirmou que muitas das carências protéicas da população na região vêm do consumo em demasia de farinha e que por isso, muitas vezes, costuma pedir aos pacientes que diminuam o consumo de farinha e diversifiquem sua dieta alimentar.

Entretanto, neste trabalho, caminhamos no sentido de entender o papel da mandioca e seus derivados na dieta local muito além do que simplesmente "alimento de emergência" ou de "fonte segura de calorias". Como escreve Rui Murrieta, "*é primariamente um gosto adquirido, intimamente conectado às rotinas da vida cotidiana, às regularidades dos ciclos sociais e ecológicos, e a um certo sentido de lugar* (2001, p.54)[49]*.*

O elemento água, a divisão do trabalho e a sazonalidade

A compreensão do ritmo das chuvas sobre a sociedade amazônica é fundamental para este estudo. É importante entender quais mudanças que a época de chuva e estiagem trazem à vida das pessoas que habitam o Juruá acreano. Sem cair no determinismo ecológico, já bem discutido e avaliado pela antropologia clássica, podemos encontrar em trabalhos como o de Marcel Mauss e de Evans-Pritchard, contribuições sobre como as mudanças sazonais influem sobre o modo de vida das pessoas.

No começo do século passado, Marcel Mauss publicou um ensaio sobre as variações sazonais das sociedades esquimós em que analisa as mudanças na

[49] O mesmo autor utiliza o conceito de *habitus* de Pierre Bourdieu para entender o lugar da farinha nas sociedades amazônicas. O conceito é definido, baseado em Bourdieu como sendo um sistema de predisposições mantidos e reproduzidos por atores sociais, calcados num conjunto de disposições transponíveis e a matriz de experiências passadas traduzidas em percepções, apreciações e práticas (MURRIETA, 2001).

morfologia desses grupos em cada uma das estações que marcam o ano. Segundo o autor:

> [...]a maneira como são classificados os homens e as coisas traz a marca dessa oposição cardinal entre as duas estações. Cada estação serve para definir todo um gênero de seres e coisas.[...] Pode-se dizer que a noção de inverno e a noção de verão são como dois pólos em torno dos quais gravita os sistema de idéias dos Esquimós. (MAUSS, 2003, p. 480).

Mauss estava preocupada em demonstrar que os fatores naturais do território de um esquimó são processados pelos indivíduos através do conjunto de idéias que compõem o meio social na sua totalidade. Desta forma, o ambiente e suas variações sazonais constitui uma das *condições de que depende a forma material dos agrupamentos humanos; e, na maioria das vezes, tal situação só produz seus efeitos por intermédio de múltiplos estados sociais que ela começa por afetar, e que são os únicos que explicam a resultante final* (p. 429).

Assim como entre os esquimós, variações sazonais têm também aqui um papel central na vida dos moradores da região. Planta-se no tempo seco à espera das águas, como parte de um ciclo anual de vida que inclui como uma de suas dimensões o calendário agrícola[50]. A mandioca é colhida e processada durante todo o ano, sem variações. Não há "ciclos culinários" que envolvam a mandioca. Mas há ciclos sazonalmente marcados para preparar o solo (derrubada, roçar, tocar fogo, plantar – isso é feito no fim da estação seca, esperando-se que venha a chuva em seguida). Isso é diferente no caso do milho, que tem uma época definida de colheita. É diferente da caça (difícil no verão, fácil no inverno quando

[50] Do ponto de vista antropológico, consideram-se práticas e representações sobre as transformações climáticas. O elemento mais importante nesta análise é a água. A carga ontológica da substância água é vida, movimento e tempo. Quando falamos em água, estamos nos referindo à chuva, ao rio, igarapé, enchente, cacimba e açudes. Essas formas, marcam as estações e o passar do tempo. Planta-se, a espera do tempo das águas, para que o ciclo e calendário agrícola se cumpra, para trazer a renovação e continuidade da vida.

os animais estão gordos com os frutos da mata, e deixam rastros no chão molhado) e da pesca (feita na estação seca, quando há piracemas e joga-se tarrafa ou se mergulha).

As mulheres se relacionam com a água dentro do grupo doméstico, seja na limpeza das mandiocas depois de descascada (na casa de farinha), na preparação da comida (no fogão da cozinha), ou ainda na limpeza das roupa (perto do rio ou cacimba). Na casa e na casa de farinha, as mulheres lidam com água para limpar e para processar a mandioca crua, para cozinhar o alimento cru, para lavar a roupa. Enquanto isso, os homens lidam com a água na natureza — nos rios e na mata[51].

Ainda assim, na casa de farinha, homens e mulheres cooperam de uma maneira que não ocorre dentro da cozinha[52]. Na casa de farinha, são as mulheres que raspam e lavam a mandioca, enquanto que os homens cevam, prensam - para retirar a água da massa - e torram, enquanto as mulheres fazem a tapioca e os beijus. Para tirar goma da tapioca, as mulheres lavam a massa, espremendo-a, atividade que os homens fazem com a prensa para fazer farinha. É a água que passa pela massa de mandioca, que contém a goma. Quem tira goma normalmente são as mulheres, enquanto quem *torra a massa* são os homens.

Nos próximos tópicos nos ocuparemos em trazer a história de vida de Dona Francisca e Seu Dálzio, casal morador do ramal dos Paulino, na zona rural de Cruzeiro do Sul.

---

[51] Na REAJ, faz sentido dizer que cozinha é espaço feminino: com foco no fogão (cuja fumaça sai pelo telhado de palha), no jirau (onde são lavadas panelas e talvez a carne, embora isso também pudesse ser feito na beira do igarapé). Nas casas, o lugar de homens é na sala (há duas escadas em toda casa: uma na cozinha, outra na sala). Um lugar homem-mulher é o quarto de dormir. A cozinha conecta-se com o terreiro (criação doméstica, horta) e com o porto (onde lavam roupa na tábua, panelas etc.). As atividades masculinas estão ligadas à mata (caça no inverno) e ao rio (mariscagem no verão, pilotagem de canoas e batelões, viagens).

[52] Nas sociedades indígenas, os roçados e o processamento da mandioca eram tarefa feminina (exceto pela derrubada da mata bruta), mas nestas sociedades o predomínio da unidade doméstica de produção forçou uma maior cooperação entre homens e mulheres tanto no roçado quanto na fabricação da mandioca.

Figura 23. Descascando a mandioca

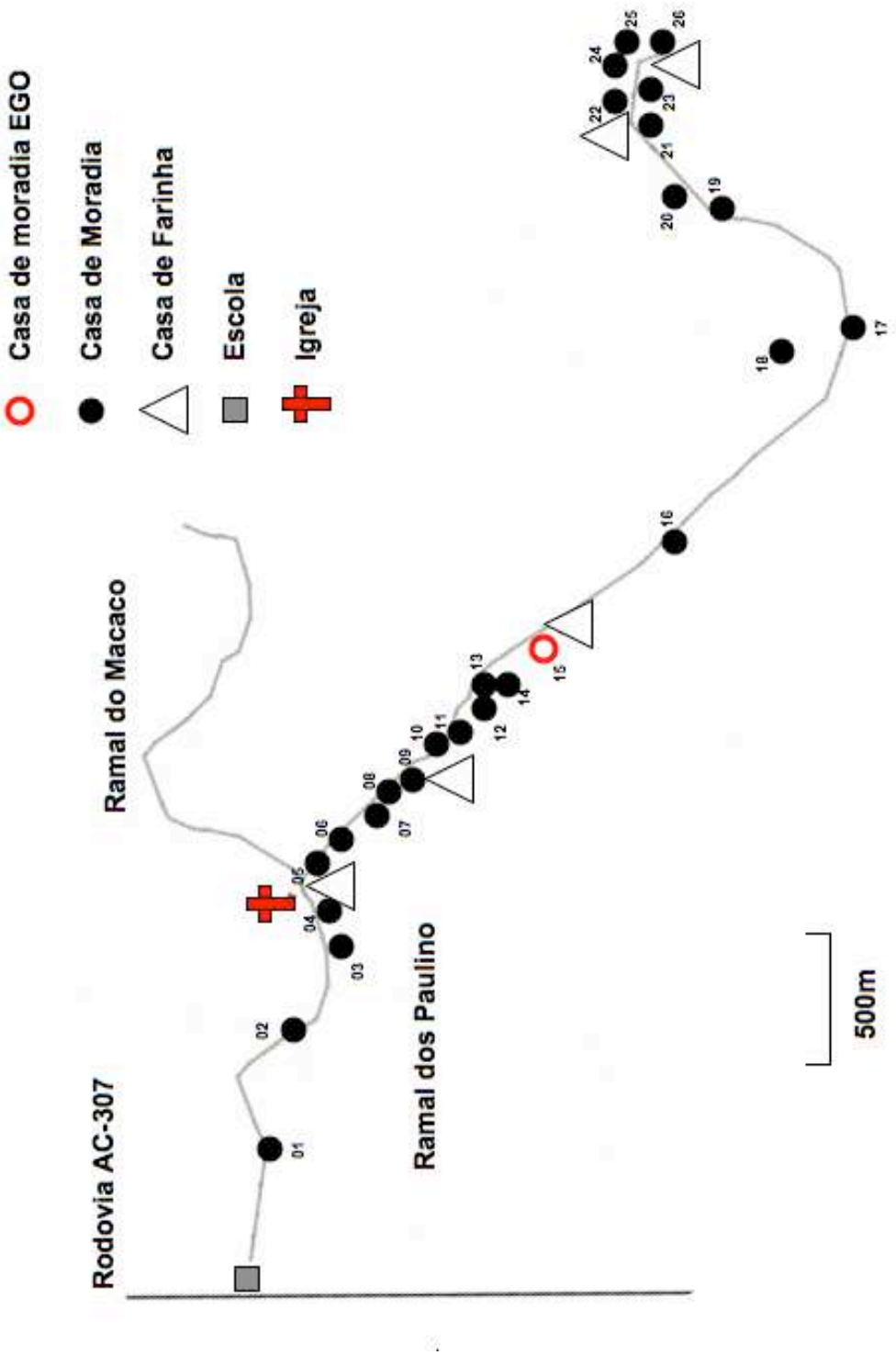


Figura 24 Mapa do ramal dos Paulino.

Tabela 5 Relação localização das casas e chefes de família.

Casa	Chefe da casa	Casa	Chefe da casa
01	Dão	14	Loro / Sirlandi
02	Claudomiro	15	DONA FRANCISCA / SEU DÁLZIO
03	Amadeu / Dona Elina	16	Elcio / Lúcia
04	Francisco	17	Roberto Paulino
05	Doca / Mariquinha	18	Nego Paulino
06	Delo	19	Caboclo
07	Carlão	20	Elia
08	Gerusa	21	Piu
09	Tida	22	Valdomiro
10	Seu Chiquinho / Dona Iolanda	23	Graciete
11	Chico	24	Nego
12	Moça / Carlinho	25	Baixinho
13	Fia / Ademir	26	João Batista

Dona Francisca: a senhora que conta histórias[53]

Dona Francisca nasceu em 1953 no seringal Florianópolis. Seu pai nasceu no Baixo Juruá, no seringal Trombeta, e sua mãe, no seringal Liberdade, também no Baixo Juruá amazonense. Seus avós, tanto maternos quanto paternos são de origem nordestina, do Ceará. Vieram para terras amazônicas em busca de trabalho nos seringais.

O seringal Florianópolis é o antigo nome da Vila São Pedro. Dona Francisca é então nascida e criada neste lugar e com seus 56 anos, traz em sua memória sua história alinhavada com a história da vila São Pedro. Viu as transformações de seringal para lotes, a derrubada da floresta para o plantio e

[53] As descrições dos moradores seguem com um número entre parêntesis. O número se refere a localização das casas em relação a Dona Francisca e Seu Dálzio, que podem ser acompanhadas na Figura e Tabela 4.

ocupação humana, o caminho de terra que virou ramal, a chegada da luz elétrica, a atual venda dos lotes para fazendas de gado...

Desde seu nascimento, sua família já se ocupava na fabricação da farinha de mandioca. Esta sempre foi a principal atividade familiar para obtenção de renda. As histórias de infância de Dona Francisca normalmente tem como cenário a casa de farinha ou o roçado. Desde criança, ajudava sua mãe descascando a mandioca e arrancando-a junto ao seu pai.

A mãe de Dona Francisca, Maria Barbosa do Nascimento, foi casada duas vezes. Em seu primeiro casamento teve um filho, Seu Chiquinho (10). Do segundo casamento teve oito filhos, sendo quatro mulheres e quatro homens. Dona Francisca é uma das filhas mais novas deste segundo casamento. Seu irmão, José Nascimento já faleceu. Era casado com Gerusa (08). Todos os outros irmãos já não vivem no ramal dos Paulino. A maioria mora em outras zonas rurais de Cruzeiro do Sul. Seu pai, já idoso, mora na cidade de Cruzeiro do Sul, por ser mais fácil o acesso ao posto de saúde e também por considerar a vida menos entediante, considerando que já não tem mais força física para trabalhar no campo.

Quando pequena, Dona Francisca, seus pais e irmãos moravam na fazenda que hoje é de Claudomiro (02). Casou com Seu Adalgizio aos 18 anos e foram viver no lote do pai dela. Seu Adalgizio, mais conhecido como Seu Dálzio é Adalgizio Vieira. Nasceu no Seringal Paraíso no Alto Juruá em 1951. Seus avós maternos e avô paterno também são cearenses. Já sua avó paterna é amazonense do Baixo Juruá. Seu pai nasceu na mesma região, no seringal Pernambuco e hoje mora também na cidade de Cruzeiro do Sul. Sua mãe nasceu no seringal Alegria no baixo Juruá.

Seu Dálzio e Dona Francisca tiveram oito filhos. Erlândia, a primeira filha e também já casada é a única que não mora no ramal. Ela mora com seu esposo e filhos no ramal vizinho, chamado ramal da Buritirana. O segundo filho, Antônio, faleceu jovem, aos 20 anos. José Adauto, o Loro, é o terceiro filho. É casado com Sirlandi (Maria Sirlandi Muniz da Silva) e têm três filhos pequenos (14).

Rosângela, a Moça, é casada com Carlinho (Antonio Carlos Alves de Araújo) e também têm três filhos (12). Maria José, a Fia, é casada com Ademir Ferreira da Silva e tem uma filha de 6 anos (13). Marta, é a sexta filha de Dona Francisca e Seu Dálzio. Ela também faleceu ainda pequenina, quando era neném. Daniel e Danielle são os dois filhos mais jovens do casal, com 20 e 18 anos respectivamente. Na ocasião da última visita, ainda viviam com os pais. Daniel estava na eminência de deixar o ramal dos Paulino para viver na cidade, pois havia conseguido um emprego de motorista na SEAPROF.

As terras de Dona Francisca e Seu Dálzio estão devidamente documentadas pelo INCRA. Todos os filhos moram e trabalham nestas terras. Não há divisão de terras tituladas no papel dentro da unidade familiar. A divisão se dá pela agricultura, ou seja, cada qual que quer fazer sua roça, possui uma parte das terras em comum acordo.

Dona Francisca é a matriarca da família. Sua casa é o centro de referência familiar, onde todos os dias transitam as filhas, o filho e seus netos. É ela quem organiza todas as atividades domésticas, e principalmente as que se referem à cozinha. A casa de farinha que todos da família utilizam se localiza ao lado de sua casa. Em torno da casa, além da casa de farinha há o galinheiro, a horta e o terreno com muitas árvores frutíferas.

Há dois espaços de cozinha: um, dentro da casa, com um fogão à gás e refrigerador; o um outro, fora da casa, que é aberto em suas laterais, porém protegido para que os animais domésticos (cães, galinhas, porcos, etc) não entrem. É coberto com palhas trançadas da palmeira caranaí e abriga o fogão à lenha e a mesa de refeições. Esta cozinha é a mais utilizada, e onde Dona Francisca passa a maior parte do seu tempo diário. O fogão à lenha é suspenso e coberto com barro e cinzas. A comida é cozinhada nesse fogão e eventualmente requentada no fogão à gás da cozinha de dentro.

Ao lado da cozinha externa, há um poço com uma bomba de água movida a energia elétrica. A água retirada deste poço abastece toda a casa: as

mangueiras para aguar a horta, as mangueiras da casa de farinha, a caixa de água para o tanque do banheiro da casa e para a torneira da cozinha de dentro.

Dona Francisca é uma senhora que conta histórias. Quantas não são vezes em que as crianças no fim do dia sentam ao seu redor para escutar histórias dos seres da floresta. Também conta as histórias de Irmão José, peregrino que passou pela região na década de 1970. As narrativas de Dona Francisca são sempre cheias de detalhes, interessantes e chamam a atenção das crianças que levam aqueles personagens para suas brincadeiras e alimentam o seu imaginário.

Além de contadora de histórias, esta senhora gosta de cantar. Canta músicas que aprendera com sua mãe e nos rádios. Outras músicas que lembra sem querer, cantarola enquanto cozinha. Dona Francisca diz que tem a memória ruim, que muita história e canções já ficaram no esquecimento. Mas, um dia, de repente sonha com uma das melodias, e reinventa a canção, acrescentando novos versos, alinhavando com os que havia relembrado:

"*Dona Maria chegou, chegou, chegou com a tapioca.*
Para fazer farinha, farinha, farinha de mandioca.
Para remexer, para remexer,
para remexer, mexer, mexer e depois comer".

Esta é uma das canções que costuma cantarolar, enquanto raspa mandioca na casa de farinha.

Um dia, convidei Dona Francisca para gravá-la em meu computador. Ela se animou com a idéia, e assim nós fizemos. Ela cantou os versos e eu toquei o pífano, flauta de bambu que sempre me acompanha. Depois, ainda colocamos outros instrumentos como o pandeiro, o bumbo e o agogô. A versão final da música pode ser escutada no fim do documentário "Casa de Farinha", que acompanha esta dissertação.

Esta experiência despertou o interesse em gravar outras músicas. O quarto de dormir, de noite, horário que o silêncio reinava, virou um estúdio de gravações.

Gravamos mais de dez músicas, a maioria falando sobre a vida na roça. Outras músicas eram sambas, canções de amor ou que falavam sobre a pobreza e o preconceito na sociedade...

Seu Dálzio: o homem das idéias

Seu Dálzio começou a trabalhar com 10 anos. Chegou na comunidade São Pedro aos 18 anos, "*nesse tempo a seringa foi perdendo o valor, aí meu pai resolveu comprar um lotezinho. Aí nós viemos trabalhar na agricultura*". O lote era na boca do ramal, na fazenda. Foi com o dinheiro que juntou do trabalho na seringa que seu pai consegui comprar este lote. Antes de irem para vila São Pedro, viviam no seringal Valparaíso no Paraná dos Moura. Quando seu pai foi morar num outro lote no Canela Fina, outra zona rural de Cruzeiro do Sul, Seu Adalgizio ficou morando nesta fazenda com sua família.

Nas narrativas orais, podemos perceber as memórias de um tempo *brabo*, onde tudo era bem mais difícil. As condições de vida, com a chegada de energia elétrica, estradas, escolas, entre outras coisas ajudaram a vida na roça.

> *"... quando nós cheguemos aqui, a coisa era assim, meio brabo, sabe. O que nós produzia aqui, carregava nas costas para beira do igarapé, não tinha estrada. Aí levava para por a água. Daí descia de canoa, rumo a Cruzeiro, íamos de remo. Passemos muito tempo nessa luta. Aí vinha da cidade, voltava outra vez por água. Era dois dias de viagem, um pra ir outro pra vir, quando era no verão. Era no varejão, no remo. Nessa época era pouco o motor" (Seu Dálzio, em entrevista).*

Em um outro trecho, Seu Dálzio conta as mudanças de uma condição de *sujeito ao patrão* para uma certa autonomia familiar na agricultura. Ao comparar os tempos de seringal e os de hoje, de agricultura como fonte de renda, Seu Dálzio discursa sobre a liberdade de escolha na hora de plantar e também na hora de vender:

> *"No Seringal, a gente cortava seringa, e como se diz, a gente era sujeito ao patrão. Comprava mercadoria do patrão, aí pra pagar com aquela borracha, no fim do ano. Era sujeito, entregava pro patrão pra ele fazer como ele quisesse... O roçado a gente plantava só pra comer mesmo. Aí, quando nós passemos pra agricultura já foi diferente. Porque a gente produzia e na hora que a gente terminava de fazer o produto já vendia. Aí a gente já trabalhava livre, produzia o produto que a gente queria. Aí no seringal não, era sujeito à borracha. Entregava pro patrão, ele botava na estrada e mandava embora. Tinha roçado só pra alimentação de casa mesmo. Era coisinha pouca. Ninguém podia desmatar muito não porque era seringal, terra alheia, sabe?". (Idem)*

Seu Dálzio sempre contou com a ajuda de seus filhos e genros para o trabalho no roçado. Porém, já faz alguns anos, seu filho mais velho, Loro, deixou o trabalho no roçado para ser agente de saúde, no controle da malária. Loro é responsável por coletar o sangue das pessoas do ramal com suspeita de malária. Depois do sangue coletado, envia as amostras ao laboratório do Posto de Saúde da vila São Pedro. Quando o resultado da amostra é positivo, ele leva os medicamentos para as famílias adoentadas. O coquetel de remédios para a cura da doença dura cerca de uma semana. Durante os dias de tratamento, ele leva os comprimidos para os doentes, respeitando a dosagem de cada dia. "*Se eu levar os comprimidos tudo junto, o pessoal não toma direito. Então os de segunda-feira eu levo na segunda-feira, os da terça, na terça e assim vai. Cansei de ver os comprimidos nas prateleiras da cozinha do pessoal. Se não tomar certinho, a malária volta outra vez"* (Loro, em entrevista).

O filho mais novo, Daniel, continua ajudando o pai no roçado e na *farinhada*. Daniel terminou o segundo grau e estava prestando vestibular na UFAC (Universidade Federal do Acre). Um pouco antes de eu retornar da viagem de campo, ele havia começado a trabalhar como motorista na cidade. Foi a primeira vez que ele havia deixado o trabalho no roçado. Mesmo assim, nos fins de semana, vinha ajudar o pai quando necessário.

Em 2006, Carlinho, genro de Seu Dálzio, possuía um roçado. Cuidava de seu roçado nas horas em que não estava trabalhando na fazenda (16). Élcio e Lúcia tomam conta da *fazenda da Tawaya*. Costumam chamar a fazenda assim,

porque o proprietário da fazenda é também dono da fábrica de sabonetes de murmuru que se chamava Tawaya. A fazenda hoje em dia, ocupa-se com a plantação de dendê, para a obtenção de biodiesel. Carlinho é quem trabalha na plantação de dendê, plantando, roçando e passando o veneno *roundup* da empresa Monsanto para roçado. Estava exclusivamente trabalhando na fazenda e ganhava um salário mínimo ao mês.

Já Ademir, o outro genro, ainda tem seu próprio roçado e sempre ajuda Seu Dálzio em seu roçado. Além de fazer farinha das macaxeiras do roçado, Ademir trabalha com as *caieiras* na produção de carvão vegetal[54].

Seu Dálzio, portanto, já não conta tanto com a força de trabalho familiar para o trabalho no roçado. Cada vez mais, é preciso pagar diárias para que o ajudem nas tarefas do roçado.

> *"Tem muito custo. A roça aqui é na base de 250 sacas de farinha o ano todo. A mão de obra só pra fazer a farinha é de três homens e três mulheres na casa de farinha. Aí, o trabalho lá de trás, que precisa plantar, limpar, brocar. Se for anotar tudinho na ponta do lápis, não fica com nada. Duas limpa em cada roça... Vai uns 50 dias de serviço no ano... Pra plantar uns 15 dias... Mais 3 dias para tirar a maniva... Ainda tem a lenha. Nos temos lenha mas pagamos para rolar, sabe? Com moto-serra... A gente vai gastar a base de 100 reais para pagar para rolar a lenha. O total da mão de obra dá mais de 3000 reais. Aí é o ano todinho que a gente passa lutando. Do jeito que está hoje, se for pagar tudo mesmo, não sobra nada, só para comprar um pouco de carne mesmo. O valor da farinha pra nós está diminuindo. Há oito anos atrás eu vendia a farinha melhor. E as coisas subiram. Subiu e está subindo, e a farinha baixou e baixou mesmo. O arroz nós vendia bem vendido, e o arroz que vem de fora baixa tudo. O apoio do agricultor está sendo pouco. Tinha que misturar, no caso da piscicultura por exemplo. Nós acha que ajuda na alimentação. Tem que ter tanque, ração é muito*

[54] As madeiras que sobram da queima na preparação do roçado são aproveitadas para a produção e venda do carvão vegetal. A caieira é um tipo de carvoaria. São feitos buracos no chão de terra, coloca-se madeira e toca-se fogo. Quando já está em chamas, cobre-se um dos buracos com terra para abafar e os outros são deixados livres para a entrada de ar (*suspiros)*. Normalmente, deixa-se as lenhas queimando uma noite toda. No dia seguinte, retira-se o carvão que são ensacados para a venda nos comércios na vila e na cidade.

caro. A criação de peixe come é a larva dos mosquito. Não adianta só criar o açude e não ter apoio. A horta também não tem apoio. Não tem muito apoio. Não sabemos lutar com a horta. O técnico é importante. Tem que ter o veneno apropriado para matar as pragas. E depois o transporte para vender as verduras". (Idem)

É nítida a insatisfação dos agricultores que lutam com a farinha. Seu Dálzio é mais um desses agricultores nesta situação. Ele diz que vai parar de fazer farinha para venda, que dá muito trabalho e o retorno é mínimo. Porém, todo ano, volta a plantar mais um roçado para a farinha do próximo ano.

***

Chegar numa comunidade rural munida de um *maleta multimídia*, com um bocado de parafernália eletrônica, causa instantaneamente uma interferência. Os meninos se aguçam curiosos enquanto que a senhora me pergunta se com aquilo dava pra tirar foto. A mesma senhora se surpreende ao respondê-la que com aquela maleta seria possível tirar foto, filmar e ainda fazer cinema com o que havia sido filmado.

A primeira exibição foi na sala da casa de Dona Francisca para os próprios membros do grupo doméstico e as crianças. Antes de exibi-lo, fiz uma breve descrição do filme principalmente situando onde ele havia sido realizado. Seu Dálzio e Dona Francisca assistiram calados, sem emitir muitos comentários sobre o conteúdo do documentário. Ao terminar de exibir o documentário, fiquei na expectativa de um diálogo, de um retorno sobre como eles haviam percebido o filme. O máximo que recebi foi um *"muito bom, muito bom!",* o que de nenhuma maneira me satisfazia. Logo depois de desinstalar o cinema improvisado, sem muita demora, fomos todos dormir.

No dia seguinte, Dona Francisca já cedo estava desperta tomando conta das tarefas na cozinha. Ao colocar uma tapioca no fogo começa a me fazer perguntas sobre as pessoas do documentário do dia anterior. As perguntas eram

principalmente sobre quem eram estas pessoas, onde viviam e se eu as conhecia. Dona Francisca não havia entendido que fora uma outra pessoa que havia feito o documentário. Era interessante a abordagem que Dona Francisca me trazia sobre o filme, porque para ela, a vida das pessoas daquele filme era sem dúvida muito mais dura que a dela. Trabalhar com o boi para fazer a casa de farinha funcionar "*é um trabalho medonho"*, ou seja, para ela as técnicas e tecnologia utilizadas na casa de farinha no sul do país seriam muito mais rudimentares se comparadas com a que ela dispõe hoje em dia, movida a energia elétrica.

Seu Dálzio interfere em nossa conversa e diz que o pessoal de lá não vive da produção da farinha e que não daria pra saber se eles vivem pior ou melhor. Segundo ele, elas fazem a farinha só pra a tradição não deixar morrer, já que o documentário mostra que o evento da *farinhada* na Ilha de Santa Catarina acontece somente uma vez ao ano envolvendo uma festa e a carreata de bois, enquanto que ali no Juruá a *farinhada* é quase que mensal. Mas ao mesmo tempo, concorda com Dona Francisca que ter uma casa de farinha movida a tração animal dá muito mais trabalho.

Seu Dálzio me propõe mostrar o filme para os vizinhos. Primeiramente, há conflitos sobre o espaço em que a segunda exibição seria realizada. Havia vizinhos do mesmo núcleo familiar porém que residiam em unidades domésticas diferentes e também um vizinho de outro núcleo familiar. Todos queriam que o cinema fosse realizado em suas próprias casas, então ao final, houve consenso que exibiríamos ali mesmo, na casa de Dona Francisca e que os vizinhos viriam para a sessão fílmica.

A segunda sessão foi mais interessante, porque durante a exibição todos comentavam sobre o que estavam vendo. Diferentemente daquele silêncio instaurador da primeira exibição, agora as pessoas conversavam entre si o que estavam assistindo. Desta forma, a narrativa verbal do documentário muitas vezes não podia ser escutada já que havia sempre algum comentário ou risada. Acredito que o documentário neste momento transmitia muito mais mensagens pelas

imagens do que pelo próprio discurso do filme. Os comentários eram sobre o que as pessoas estavam fazendo e não dizendo.

O sistema referencial estava montado. As pessoas se identificavam com uma mesma prática, no caso a produção de farinha, porém diversos elementos peculiares a esta prática eram observados em comparação com aqueles que eles mesmos operavam. Desta forma, a presença do boi era certamente a diferença mais nítida, porém também observaram diferenças na geografia do lugar (sul catarinense muito montanhoso), no clima (a partir das roupas que as personagens do documentário estavam vestindo), na tecnologia do engenho de farinha de mandioca, no modo de descascar a mandioca e também nas qualidades de mandioca mostradas. As semelhanças estavam na forma do cultivo da mandioca (preparação da terra, plantação, capinas e colheita), nas etapas necessárias para fazer a farinha (descascar, triturar e torrar) e também no modo de descascar a mandioca.

A semelhança no descascar da mandioca consiste na utilização da técnica do capote, também utilizada nesta região amazônica. A diferença está na forma que as mandiocas são descascadas: no documentário, aqueles moradores simplesmente raspam a mandioca, retirando a casa mais fina do tubérculo, deixando a segunda casca, mais grossa intacta. Na Amazônia, as pessoas costumam tirar toda a casca, a externa e a interna, garantindo que esta prática gera uma farinha de maior qualidade[55].

Com a família de Dona Francisca surgiu a idéia de filmar o dia a dia de uma *farinhada* na casa de farinha. A casa de farinha, enquanto espaço de socialização incontestável na vida destas famílias, tornou-se um possivel eixo condutor na realização do documentário.

[55] Em outros lugares da Amazônia, também encontramos referências que os agricultores não raspam a mandioca e sim a descascam.

Não havia um roteiro prévio; a idéia era registrar todas as etapas do processo de se fazer farinha e a partir deste material deixar o potencial transformador que o própria realização do filme carrega por si só.

Durante as filmagens, foram aparecendo alguns questionamentos sobre as imagens. Se havia algo que incomodava, era representar o processo da fabricação da farinha de mandioca como algo bonito, ignorando o esforço e o caráter penoso da atividade. Daniel, filho de Dona Francisca, deixava claro sua insatisfação ao ser filmado. A insatisfação quando questionada residia neste aspecto: *e você acha isso bonitinho, né? Vai mostrar para as pessoas e todo mundo vai achar bonito. É mole não esta luta! Como põe isto no vídeo?* (conversa com Daniel, março/2009).

A possibilidade de representar a vida destas pessoas em um produto fílmico, gerou questionamentos sobre o conteúdo do mesmo. Como colocar em imagens a arte de se fazer farinha sem deslocar esta atividade do contexto local em que está inserido?

A partir deste encontro (câmera, imagens, pessoas e filme) foram surgindo elementos que desenharam a própria estrutura do filme. Filmar o cotidiano na casa de farinha não bastava. Isto estava sendo colocado por Daniel, e também por Dona Francisca.

O documentário foi filmado em diferentes momentos. A primeira parte foi filmada com a primeira filmadora que levei para campo. A filmadora quebrou no meio do processo, quebrando assim também as barreiras que uma câmera na mão instaura. Passaram-se quase dois meses para que uma nova câmera chegasse em minhas mãos. A segunda parte foi filmada depois que a nova câmera chegou. A pausa no trabalho com as imagens foi um interessante período de digestão deste processo.

A segunda parte do filme foi filmada em uma tomada. Quase todas as manhãs conversávamos sobre as coisas da vida, e neste dia, tinha uma câmera

ao meu lado. Sei que em muitos momentos, já não importava a câmera para Dona Francisca. Há uma cena no filme, em que Dona Francisca diz:: "*Não vou dizer nada porque a Bíblia fala que 'Os último serão os primeiro e os primeiro serão os último".* Após esta fala a cena encerra com uma expressão profunda e pensativa de Dona Francisca. É uma tensão que dura alguns segundos...

A estrutura narrativa e etnográfica do documentário acompanha estes dois momentos: o primeiro engloba o universo artesanal da fabricação da farinha, a luta e o trabalho árduo no roçado e na casa de farinha; o segundo traz narrativas de Dona Francisca e Seu Dálzio, mostrando um pouco sobre o mundo das idéias destas pessoas.

Trazer a fala de Dona Francisca e Seu Dálzio para o segunda parte do documentário, foi uma solução temporária para a necessidade de contextualizar o que estava sendo filmado na casa de farinha. O processo de fabricação artesanal de farinha de mandioca é a primeira vista exatamente aquilo que Daniel havia questionado: bonito para estrangeiro ver. Mas a realidade abarca uma série de problemas econômicos e ecológicos que normalmente não são colocados e nem discutidos. Era evidente a necessidade de emergência destas vozes na estrutura do documentário.

O trabalho de decupagem e edição não foram penosos, já que foram realizados na medida que estas questões colocadas acima foram sendo resolvidas. Podemos dizer que houve uma fluidez na seleção das imagens e do discurso, pois eram selecionadas respeitando o próprio momento que o filme estava instaurando.

A primeira versão do documentário "Casa de Farinha" de 15 minutos foi exibido para Dona Francisca e Seu Dálzio seguindo a proposta de antropologia compartilhada sugerida e realizada por Jean Rouch. Desta versão, quase nada mudou. Alguns detalhes técnicos da edição foram melhorados, porém o conteúdo não se alterou. A versão do documentário que segue esta dissertação é a mesma

que foi editada e exibida para Dona Francisca e familiares no ramal dos Paulino em 2009.

Com o material fílmico bruto, era possível realizar outras edições e por conseguinte, outros produtos fílmicos. Da mesma maneira que muitos antropólogos voltam da experiência vivida em campo, e se aprofundam nas reflexões e revisões sobre ela, num tempo dilatado, para a transformação dela em uma etnografia, seria possível realizar o mesmo procedimento com as imagens coletadas (que no fim, nada mais são que dados e materiais brutos).

A escolha em não fazer uma nova edição pós viagem de campo foi proposital, já que para tanto, ao nosso ver, era necessário que as pessoas filmadas “aprovassem” o seu conteúdo e autorizassem o uso de sua imagem daquela maneira.

***

` Este capítulo pretendeu etnografar a *casa de farinha*, um dos principais espaços associados ao universo da mandioca. Para tal empreendimento, foram utilizadas duas etnografias complementares: a visual e a escrita.

A sensação de cortes e junções entre as partes, pode levar ao leitor aquela mesma situação proposta no início desta dissertação: o correr de um rio. Margens de um mesmo rio, propostas de uma mesma intenção.

Na mesma toada em que o filme termina, seguimos com a mesma canção:

“*Dona Maria chegou, chegou, chegou com a tapioca.*
Para fazer farinha, farinha, farinha de mandioca.
Para remexer, para remexer,
para remexer, mexer, mexer e depois comer”.

Considerações Finais

No início desta dissertação, apresentei minhas inquietações sobre os campo científico interdisciplinar que eu me encontrava. Havia a possibilidade e o esforço em agregar diferentes aspectos e disciplinas numa mesma pesquisa, algo entre a Biologia, a Antropologia e as Artes.

A grande fonte bibliográfica inspiradora para esta pesquisa, foi o livro *Naven* de Bateson de 1958. Em *Naven*, numa escala bem mais desenvolvida e aprofundada, uma mesma experiência – que no caso era um evento ritual – foi analisada por meio de três teorias bem diferentes uma da outra. Nesta dissertação, o desafio era utilizar uma experiência - que no caso contou com materiais audiovisuais de Santa Catarina e a própria experiência de campo no Acre – como objeto de comentários que combinassem perspectivas da botânica, da antropologia e da antropologia visual.

Tratando-se esta dissertação enquanto um exercício científico, acredito que ela tenha rendido pontos interessantes para futuras reflexões e aprofundamentos. O universo da mandioca realmente é infinito, e este objeto impressiona pela grandiosidade de elementos que o circunda, em diversas partes do Brasil e do mundo. Esta dissertação discute alguns desses elementos como a micro-variedade de processos técnicos, de gostos e de conhecimentos sobre a mandioca e a farinha em algumas regiões do Brasil e mais especificamente no Alto Juruá no Acre. Também nos concentramos em mostrar a importância cultural e econômica da farinha, principal derivado da mandioca. A maioria das populações rurais e ribeirinhas do Alto Juruá fazem sua própria farinha, não compram. Já em Cruzeiro do Sul, é a principal fonte de renda doméstica das famílias agricultoras.

As variedades de mandioca encontradas na região podem ser consideradas com baixo teor de veneno, e aquelas que são consideradas *bravas* pertencem ao grupo de mandiocas que *amargam*, mas que raramente causam envenenamento

ou morte quando consumidas cozidas. As variedades panati e a mansibraba são as que mais amargam e que por isso não são utilizadas cozidas para o consumo. A variedade milagrosa, é uma variedade antiga, que raramente é encontrada na região, mas diz-se que ela era amargosa de verdade e que havia casos de animais intoxicados por ela. Mesmo assim, considerando outras variedades de mandiocas bravas encontradas em outras regiões do país, muito mais tóxicas e com teor de ácido cianídrico muito mais elevado nas raízes, podemos dizer que as mandiocas do Alto Juruá pertencem principalmente ao grupo de mandiocas mansas.

Esta divisão entre mandiocas bravas e mansas não tem valor taxonômico na biologia, que utiliza de caracteres morfológicos para a separação dos vegetais em grupos. Porém, quando são analisadas quimicamente a partir da biologia molecular, estas diferenças aparecem. Isto corrobora a tese de Lévi-Strauss que há uma *ciência do concreto*, baseado nas qualidades sensíveis – cheiro, sabor, tato, visão – que pode chegar aos mesmos resultados que a ciência apoiada em métodos químicos.

Outro aspecto abordado na dissertação foi a circulação das manivas e sua relação com a diversidade de um roçado. A diversidade dos roçados é dinamizada por redes de intercâmbio existentes na comunidade. Este intercâmbio ocorre, sobretudo com o casamento, quando há união de famílias e a mulher ou o homem levam manivas de variedades cultivadas por seus pais para suas novas casas. As redes de troca na comunidade contribuem para a amplificação da diversidade da espécie, além de garantir uma dispersão de várias variedades em nível regional e também estadual.

A troca de manivas também está associada à experimentação nos roçados de novas variedades de mandioca. Os espaços utilizados para semear e plantar novos cultivares é basicamente concentrada nos *quintais* ao redor das casas, o que faz desse espaço um verdadeiro laboratório *in situ* da diversidade local. A

pesquisa constatou que a experimentação é mais livre nos roçados das famílias que cultivam a macaxeira visando ao auto-consumo, do que nos roçados daqueles que atrelam a atividade à geração de renda. Provavelmente, isto se deva ao fato de que os agricultores que produzem mandioca para a venda de farinha não possam assumir os riscos da perda de produtividade de um roçado (e com isso comprometer a venda da farinha).

A partir desta pesquisa, também descobrimos algumas potencialidades do audiovisual como ferramenta de pesquisa, e como a utilização de imagens permite diferentes acessos, caminhos e atalhos na construção de uma etnografia. Vivemos atualmente o fascínio em escrever por meio de imagens, porém buscamos neste trabalho tomar a imagem como ponto de referência da cultura, não do real. As imagens são vistas menos em termos de suas qualidades técnicas ou estéticas, mais como "sociogramas"[56] que apontam para a reflexão de relações sociais e econômicas do tema abordado. Estamos cientes que sempre teremos uma visão parcial e fragmentária dos grupos que observamos, e que tanto a etnografia quanto o filme etnográfico carregarão em seus produtos estas parcialidades.

O exercício da etnografia é um trabalho artesanal: exige sensibilidade, coragem e sobretudo a abertura para o novo, o desconhecido, o outro. A apreensão da alteridade enquanto forma, que se faz por meio da percepção produzida pelo sensível é um dos exercícios mais bonitos que a Antropologia ensina. Este aprendizado consiste muitas vezes em "abrir mão" de uma visão já construída para que outras tenham espaço para aparecer. A produção do filme etnográfico "Casa de Farinha" carrega em seu processo uma visão anti-romântica da *farinhada*. Esta perspectiva foi revelada pelas próprias pessoas filmadas, e não pela realizadora do filme.

---

[56] Como afirma Bourdieu (1979, p. 32), em que: "[...] as fotografias são vistas e apreciadas não em si mesmas e por si mesmas, isto é, eternos das suas qualidades técnicas ou estéticas, mas como sociogramas leigos que possibilitam um registro visual das relações e papéis sociais existentes".

Daniel, filho de Dona Francisca, levantou esta questão algumas vezes. Ele sabia que a “estética” da farinha – retratando o processo de fabricação como sendo belo e artesanal – muitas vezes encobria outras questões – de natureza econômica e social. O filme buscou incorporar esta dimensão.

O desafio, em incorporar numa mesma pesquisa diferentes perspectivas, era grande. Talvez tenha dado um passo mais largo que as pernas podiam dar. Mas acredito que a ciência é construída assim: por meio de erros e acertos, sínteses e antíteses. Afinal, entre mandiocas e tapiocas há um universo de particularidades e generalizações que uma só ciência não consegue abarcar.

Bibliografia

ALBUQUERQUE, M. e CARDOSO, E. M. R. **A mandioca no trópico úmido.** Brasília: Editerra, 1980.

ALLEM, A.C. The origin of *Manihot esculenta* Crantz (Euphorbiaceae). **Genetic Resources and Crop Evolution,** v. 41, n. 3, p. 133-150, 1994.

ALLEM, A.C. The origins and taxonomy of cassava. In: Hillocks, R.J.; Tresh, M.J.; Bellotti, A.C. (orgs.). **Cassava: biology, production and utilization**. Wellington: CABI International, p. 1-16, 2002.

ALMEIDA, M. W. B. **Rubber Tappers of the Upper Juruá River: The Making of a Forest Peasantry**. Tese de doutorado, Universidade de Cambridge, 1992.

_____. Direitos à Floresta e Ambientalismo: Seringueiros e Suas Lutas. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v.19, n. 55, p. 33-53, 2004.

ALMEIDA, M. W. B. e FRANCO, M. C. P. “A justiça local: caça e estradas de seringa na Reserva Extrativista do Alto Juruá". **XXII Reunião Brasileira de Antropologia. Fórum de Pesquisa 3: Conflitos Socioambientais e Unidades de Conservação.** Brasília, 2000.

ANDRADE, A. L. G. **Artesãos da floresta. População tradicional e inovação tecnológica: o caso do "couro vegetal" na reserva extrativista do Alto Juruá, Acre.** Dissertação de mestrado, Instituto de Economia/UNICAMP, 2003.

BALDUS, H. **Tapirapé – Tribo tupí no Brasil Central**. São Paulo: Companhia Editora Nacional – EDUSP, 1970. 477p.

BATES, H. W. **The naturalist on the river Amazons: a record of adventures, habits of animals, sketches of Brazilian and Indian life, and aspects of nature under the Equator, during eleven years of travel.** London: John Murray, v.2, 1863, 417p.

BATESON, G. **Naven: a survey of the problems suggested by a composite picture of the culture of a new guinea tribe drawn from three points of view**. 2.ed. California: Stanford University Press, [1936]1958.

BECKER, I.I.B. **O índio Kaingáng do Paraná**. São Leopoldo: Unisinos, p.25-28, 1999.

BARICKMAN, B.J. **Um contraponto baiano: açúcar, fumo, mandioca e escravidão no Recôncavo, 1780-1860**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.

BERNADET, JC. **Cineastas e imagens do povo**. São Paulo: Companhia das Letras, 2003.

BHABHA, H. K. **O local da cultura.** Belo Horizonte: UFMG, 1998.

BOURDIEU, Pierre. **Economia das trocas simbólicas**. São Paulo: Perspectiva, 1992 [1974].

BRASIL. SISBIO - Sistema de Autorização e Informação em Biodiversidade: Manual do Usuário, Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis. Brasília: MMA, 2007. Disponível em <http://www.ibama.gov.br/sisbio>. Acesso em 11 nov. 2009.

BROCHADO, J.P. **Alimentação na floresta tropical**. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 1977, 103 p.

CAIUBY NOVAES, S. **Jogo de Espelhos: Imagens da Representação de Si Através dos Outros**. São Paulo: EDUSP, 1993.

CARNEIRO DA CUNHA, M. Pontos de Vista Sobre A Floresta Amazônica: Xamanismo e Tradução. **Mana,** v.4, n.1, p. 7-22, 1998.

CARVALHO, L. J. C. B. Biodiversidade e Biotecnologia em mandioca (*Manihot esculenta* Crantz). In: XI Congresso Brasileiro de Mandioca. **Anais**. Campo Grande, 2005.

CASCUDO, L. C. **Dicionário do Folclore Brasileiro.** 9º ed. São Paulo: Ediouro, s.d.

CAVALCANTE, N. **Mandioca: o pão do Brasil - A planta**. Brasília: EMBRAPA, p.11- 64, 2005.

CHERNELA, J.M. Os cultivares de mandioca na área do Uapés. In: Ribeiro, D. (ed). **Suma etnológica brasileira: etnobiologia.** 2.ed. Petrópolis: FINEP, v.1, p.151-158,1987.

CIACCARIA, B. e HEIDE, A. **Xavante (Auwe Uptabi: povo autêntico).** São Paulo: Editorial Dom Bosco, p.35-93, 1972.

CONCEIÇÃO, A. J. **A mandioca**. São Paulo: Nobel, 1981.

CUNHA, A. G. **Dicionário Histórico das Palavras Portuguesas de Origem Tupi**. São Paulo: Melhoramentos, 1978.

CUNHA, E. **Contrastes e confrontos**. Rio de Janeiro: Ricord, 1975.

CUNHA, M.C. História dos índios no Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, p.6-7, 1992.

CUNHA, M. C. e ALMEIDA, M. W. B. (orgs.). **Enciclopédia da Floresta: O Alto Juruá: Práticas e Conhecimentos das Populações Tradicionais.** São Paulo: Companhia das Letras, 2002.

DAWKINS, R. **O gene egoísta.** Belo Horizonte: Itatiaia, 1979.

DE CANDOLLE, A. **Origin of cultivated plants**. New York: Hafner Publishing, p.1-63, 1959.

DESCOLA, P**. As lanças do crepúsculo: relações jivaro na Alta Amazônia.** São Paulo: Cosac & Naify, 2006.

DIEGUES, A. C. **O mito moderno da natureza intocada.** São Paulo: NUPAUB/USP, [2000], 2001.

DINIZ, E.S. **Os índios Makuxi do Roraima: sua instalação na sociedade nacional.** Marília: IFCH, p.15-65, 1972.

DELEUZE, G. **Cinema 2 – A Imagem-Tempo**. São Paulo: Ed. Brasiliense, [1985]1990.

DELEUZE, G. e GUATTARI, F. **Mil platôs (volume I)**. São Paulo: editora 34, 2000a.

_____. **Mil platôs (volume III).** São Paulo: editora 34, 2000b.

DUARTE, L., SANTANA, M. **Tristes Cerrados; sociedade e Biodiversidade.** Brasília: Paralelo 15, 1998.

EMPERAIRE, L. Entre paus, palheiras e cipós. In: **Enciclopédia da Floresta.** CUNHA, M. C. & ALMEIDA, M.B. (org). São Paulo: Cia das Letras, 2002a.

_____. A agrobiodiversidade, o exemplo das mandiocas na Amazônia. **Ciência Hoje**, Rio de Janeiro, v. 32, n. 187, p. 28-33, 2002b.

_____. Elementos de discussão sobre a conservação da agrobiodiversidade: o exemplo da mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) na Amazônia brasileira. In: CAPOBIANCO, J. –P. (coord.) **Biodiversidade da Amazônia**. São Paulo: Estação Liberdade, ISA, 2001.

ERNST, M. **Maximiliana, l'exercice illégal de l'astronomie**. München: Bruckmann, 1974.

FERNANDES, E. e LIRA, M. B. Bromatologia das farinhas de mandioca produzida no Amazonas. **Arquivo Brasileiro de Nutrição**, v. 18, n. ½, p. 87-94, 1962.

FERREIRA, A. B. H. **Novo dicionário da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986.

FILHO, W. T. A troca silenciosa e o silêncio dos conflitos. **Série Antropologia**, v. 107. Brasília: Unb, 1990.

GALERA, J. M. S. V. **Estruturação genética do germoplasma de mandioca através de informações comparativas entre estudos biológicos e antropológicos**. Dissertação (Mestrado) Agricultura Tropical e Subtropical. Campinas, Instituto Agronômico, 2008.

GALLOIS, D. T. e CARELLI, V. Diálogo entre Povos Indígenas: a experiência de dois encontros mediados pelo vídeo. **Revista de Antropologia**, v. 38, n. 1, p. 226-259, 1995a.

_____. Vídeo e diálogo cultural – Experiência do Projeto Vídeo nas Aldeias. **Horizontes Antropológicos**, v. 1, n. 2, p. 61-72, 1995b.

GALVÃO, E. **Índios do Brasil: áreas culturais e áreas de subsistência**. Salvador: Centro Editorial e Didático da UFBA, p.11-49, 1973.

GEERTZ, C. **Interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara, 1989.

GOFFMAN, E. **A representação do eu na vida cotidiana.** Petrópolis: Vozes, 1983.

GROSSI, M. P. **Trabalho de campo e subjetividade**. Florianópolis: UFSC, Programa de Pós Graduação em Antropologia Social, 1992.

HARLAN, J. R. Anatomy of Gene Centers. **The American Naturalist**, vol. 85, n. 821, p. 97-103, 1951.

HEISER, C. **Sementes para a civilização:** a história da alimentação humana**.** São Paulo: EDUSP, 1977. 253 p.

HOUAISS, A. E VILLAR, M. S. **Dicionário Houaiss da língua portuguesa.** Rio de Janeiro: Objetiva, 2009.

JØRGENSEN, A. M. “Filmmaking as ethnographic dialogues: Rouch’s family of ‘Scoundrels’ in Niger”. In: **Visual Anthropology**, vol. 20, p. 57-73, 2007.

LEFEBVRE, H. **Sociologia de Marx.** Rio de Janeiro: Forense, 1968.

LÉON, J. **Origin, evolution and early dispersal of root – and tuber crops.** In: Symposium of the Inernational Society for Tropical Root Crops, p. 20-36, 1977.

LÉVI-STRAUSS, Cl. **Antropologia estrutural**. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1970.

_____. **O pensamento selvagem**. Campinas: Papirus, 1989.

LORENZI, H. e MATOS, F. J. A. **Plantas medicinais do Brasil: nativas e exóticas.** Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2002.

MALINOWSKI, B. **Argonautas do Pacífico Ocidental**. Coleção Os Pensadores, São Paulo: Ed. Abril, 1978 [1922].

MARTINS, P. S. Dinâmica evolutiva em roças de caboclos amazônicos. **Estudos Avançados**, v. 19, n. 53, p. 209-220, 2005.

MAUNY, R. Notes historiques autour des principales plantes cultivées d'Afrique occidentale. **Bolletin de l'Institut Français d'Afrique Noire,** Paris: Librairie Larousse, v. 15, p. 684-730.

MAUSS, M. **Sociologia e Antropologia.** São Paulo: Cosac Naify, 2003. p. 183-314.

MELATTI, D.M. e MELATTI, J.C. Relatório sobre os índios Marubo. Brasília: **Série Antropologia**, n. 13, p.25-34, 1975.

MELLO, T. **Amazonas, pátria da água.** Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1987.

MEGGERS, B.J. **Amazônia: a ilusão de uma paraíso.** Belo Horizonte: Itatiaia e São Paulo: EDUSP, p.76-189, 1987.

MÜHLEN, G. S.; COLOMBO, C. A.; VALLE, T. L. **Mandioca brava e aipim: diferenciação genética.** In: Anais do 1º Congresso Brasileiro de Melhoramento de Plantas, 1., 2001, Goiânia. Resumos. CD-Rom.

MÜHLEN, G.S.; MARTINS, P.S.; ANDO, A. Variabilidade genética de etnovariedades de mandioca, avaliada por marcadores de DNA. **Scientia Agrícola**, v.57, n.2, p.319- 328, 2000.

MURRIETA, R. S. S. Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da Ilha de Ituqui, Baixo Amazonas, Pará. **Revista de Antropologia**. São Paulo: USP, v. 44, n. 2, 2001.

NIMUENDAJÚ, C. **Textos indigenistas**. São Paulo: Editora Loyola, p.97-99, 1982.

NIMUENDAJÚ, C. **The Apinayé.** Washington: The Catholic University of America Press, p.11-89, 1939.

NORDENSKIOLD, E. The ethnography of South America seen from Mojos in Bolivia. In **Comparative ethnographical studies**. Gothenburg: AMS Press, n.3, 1924.

OLSEN, K.M.; SCHAAL, B.A. DNA sequence data and inferences on cassava's origin and domestication. In: Zeder, M.A.; Bradley, D.G.; Emshwiller, E. and Smith, B.D. (eds). **Documenting domestication: new genetic and archaeological paradigms.** Berkeley: University of California Press, cap.9, p.123-133, 2006.

PANTOJA, M. C.; ALMEIDA, M. W. B.; CONCEIÇÃO, M. G.; LIMA, E. C.; AQUINO, T. V.; IGLESIAS, M. P.; MENDES, M. K. Botar roçados. In: ALMEIDA, M. W. B. e CARNEIRO DA CUNHA, M. (Org.). **Enciclopédia da Floresta**. São Paulo: Cia. das Letras, 2002, p. 229-247.

PARENTE, A. **Narrativa e modernidade: os cinemas não-narrativos do pós-guerra**. Campinas: Papirus, 2000.

PEREIRA, K. J. C. **Agricultura tradicional e manejo da agrobiodiversidade na Amazônia Central: um estudo de caso nos roçados de mandioca nas Reservas de Desenvolvimento Sustentável Amanã e Mamirauá**, Amazonas, Brasil. Piracicaba: Tese (Doutorado) – Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz", Universidade de São Paulo.

PASOLINI, P. P. **Empirismo Herege**. Lisboa: Assírio e Alvim, 1982.

PEIRANO, M. (1975). O simbolismo da reima. **Proibições Alimentares numa Comunidade de Pescadores.** Dissertação de Mestrado em Antropologia. Brasília: UnB, p. 115-140, 1975.

PEIXOTO, C. E. Caleidoscópio de imagens: o uso do vídeo e a sua contribuição à análise das relações sociais. In: FELDAM-BIANCO, B. & MOREIRA LEITE, M. (orgs.). **Desafios da imagem: fotografia, iconografia e vídeo nas ciências sociais**. Campinas: Papirus, p. 213-224, 1998.

PEIXOTO, C. E. e SZTUTMAN, R. Parceria e comunicação por meio de imagens: entrevista com Dominique Tilkin Gallois. **Cadernos de Antropologia e Imagem**. Rio de Janeiro: UERJ, vol. 12, n. 1, p. 141-156, 2001.

PENEREIRO, F. **Sistemas Agroflorestais Dirigidos pela Sucessão Natural: Um Estudo de Caso.** Dissertação de Mestrado. São Paulo: Universidade de São Paulo, Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”, 1999.

PINTO, E. **Os indígenas do Nordeste**. São Paulo: Nacional, v.2, p.37-65, 1935.

PINTON, F. e EMPERAIRE, L. A farinha de mandioca, um elo dos sistemas extrativistas. In: EMPERAIRE, L. (Org.). **A floresta em jogo, o extrativismo na Amazonia Central.** Sao Paulo: Unesp, Imprensa Oficial do Estado, p. 57-67, 2000.

PIPERNO, D.R.; PEARSALL, D.M. **The origins of agriculture in the lowland neotropics.** San Diego: Academic Press, cap.3, p.109-125, 1998.

POHL, J.E. **Plantarum brasiliae icones et descriptiones hactenus inaditae.** Vindobonae: Typis et Charta Antonii Stauss, p.17-56, 1927.

POPE, K.O.; POHL, M.E.D.; JONES, J.G.; LENTZ; D.L.; NAGY; C.; VEGA; F.J. QUITMYER, I.R. Origin and environmental setting of ancient agriculture in the lowlands of Mesoamerica. **Science**, v.292, n.5520, p.1370-1373, 2001.

RENVOIZE, B.S. The area of origin of *Manihot esculenta* as a crop plant – a review of the evidence. **Economic Botany**, v.26, n.4, p.352-360, 1972.

REZENDE, R. S. **O lugar da agricultura no modo de vida de seringueiros: um estudo quantitativo do uso de recursos naturais pelos seringueiros do**

Alto Rio Juruá, Acre. São Paulo: Fundação de Amparo à Pesquisa, 2006. (Relatório iniciação científica).

_____. **Das colocações à vila: Processos de urbanização no Alto Rio Tejo, Acre.** Dissertação de mestrado. Campinas: Universidade Estadual de Campinas, IFCH, 2010.

RIBEIRO, B.C. **Os índios das águas pretas.** São Paulo: EDUSP, 1995, 270p.

RIBEIRO, D. Diários **índios: os Urubus-Kaapor.** São Paulo: Companhia das Letras, 1996, 627p.

ROGERS, D.J. Some botanical and ethnological considerations of Manihot esculenta. **Economic Botany**, n.19, p. 369-377, 1965.

ROGERS, D.J. e APPAN, S. G. Manihot and Manihotoides (Euphorbiaceae). **Flora Neotropica**, v.13, 1973, 278p.

ROUCH, J. Le Film Ethnographique. In: **Ethnologie Générale**. Paris: Gallimard, 1968.

_____. **Les Hommes et les Dieux du Fleuve**. 1941-1983. Paris: Artcom, 1997.

SAHLINS, M. **Stone Age Economics**. Chicago: Aldine, 1972.

_____. **Cultura e Razão Prática.** Rio de Janeiro: Zahar, 1979.

SANTILLI, J. e EMPERAIRE, L. A agrobiodiversidade e os direitos dos Agricultores Tradicionais. In: FANY, R. (org) **Povos Indígenas do Brasil 2001/2005.** São Paulo: Instituto Socioambiental, 2006.

SAUER, C. O. **Agricultural origins and dispersals**. New York: The American Geographical Society, 1952, 110p.

SCHMIDT, C. B. **A mandioca: contribuição para o conhecimento de sua origem.** São Paulo: Boletim da Agricultura de São Paulo, n.25, p.77-128, 1951.

SEIXAS, A. C. P. S. **Entre terreiros e roçados: a construção da agrobiodiversidade por moradores do Rio Croa, Vale do Juruá (AC)**. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Sustentável)-Universidade de Brasília, Brasília, 2008.

SILVA, A. C. B. **Entre práticas e narrativas: um olhar sobre o tempo nos diários dos escritos do Alto Juruá.** Dissertação (Mestrado). Antropologia Social. Campinas, Universidade Estadual de Campinas, 2009.

SILVA, A. L. Comida de gente: preferências e tabus alimentares entre os ribeirinhos do Médio Rio Negro (Amazonas, Brasil). **Revista de Antropologia**. São Paulo: USP, v. 50, n. 1, 2007.

SILVERWOOD-COPE, P. L. **Os Makú: povo caçador do noroeste da Amazônia.** Brasília: Editora UNB, p.13-47, 1990.

THEVET, A.. **Illustrations de Cosmographie universelle**. Paris: Pierre l'Huillier, p. 114, 1575.

TURNER, Vi. **From Ritual to Theatre:** The Human Seriouness of Play. New York: PAJ Publications, 1982.

_____. Social Dramas and Stories about Them**.** In: MITCHELL, W. J. T. **On Narrative.** Chicago: University of Chicago Press, 1981.

VAVILOV, N. I. Origin, variation, immunity and breeding of cultivated plants. **Chronica Botanica**, Massachusetts, p.14-53, 1951.

VILLAS-BÔAS, C e VILLAS-BÔAS, O. **Xingu – os Kayabí do rio São Manuel.** 1.ed. Porto Alegre: Kuarup, p.49-63, 1989.

VELTHEM, L. H. **Referências para inventário de artefatos e objetos.** Folha da Maniva 5, Programa PACTA, 2007.

Filme Consultado

FARINHADA. Direção: Ademar Farinha. DVD (45 min), son., color. 2008.

APÊNDICES

Sinospe do documentário: Farinhada (45 min de Ademar Farinha, 2008)

O histórico da região é calcado na imigração açoriana que em meados do séculos XIII chega na Ilha de Santa Catarina. O Prof. Nereu do Vale Pereira, pesquisador da cultura açoriana, conta que chegaram à região aproximadamente 2.300 casais de açorianos e suas famílias (um total de 6.000 pessoas), sendo que a ilha possuía na época não mais do que 300 habitantes. Praticamente toda a forma de viver, pensar e agir desses habitantes da ilha sofreram modificações sobre a influência desses açorianos recém-chegados, já que se tornaram a maioria na região. Há segundo o professor, uma enxertia na cultura desses nativos pelas técnicas, hábitos e modos de pensar trazidos pelos açorianos.

Porém, os recursos naturais encontrados na Ilha de Açores eram diferentes daqueles encontrados na Ilha de Santa Catarina, o que leva a esta "enxertia" cultural ser cheia de inovações e reconfigurações da cultura açoriana em terras brasileiras. Um dos elementos mais importantes neste processo é existência da mandioca deste lado do continente. É uma novidade para os habitantes recém-chegados e uma cultura agrícola já importante para os habitantes locais. A principal forma de consumo da mandioca na época era a partir da farinha, derivada do processamento das raízes de mandioca. O pirão, a papa e a farofa são exemplos de outros pratos culinários feitos a partir da farinha de mandioca.

Os açorianos dominavam diferentes tecnologias de moagem e de cevamento. Os engenhos de vento é um exemplo de tecnologia que consiste na utilização de grandes circunferências de pedras pesadas que ao serem movidas por hélices a partir da força do vento, transmitiam por meio de engrenagens a energia mecânica para que as pedras girassem, moendo dessa forma, grãos de trigo ou de milho.

Na Ilha de Santa Catarina, há uma adaptação desta técnica para o fabrico da farinha de mandioca a partir das raízes tuberosas da mesma. Na região, estas casas são chamadas de *engenho de farinha de mandioca*, substituindo o vento

pelo boi como elemento gerador de energia mecânica das engrenagens. A técnica neste caso, utilizam duas móis de pedras: uma fixa que não gira e a mói móvel que possui uma *chaveta* no centro do eixo e encaixa sobre a outra, fazendo com que ela gire. A mandioca descascada colocada pelo miolo e no eixo desta mói móvel, vai passando por de baixo dela. As móis de pedra ao ralarem uma com a outra, macera a raiz, soltando pela periferia a farinha.

Na região, os engenhos de farinha de mandioca geravam a farinha de mandioca que ao lado da cachaça e a pesca eram produtos que abasteciam o mercado regional. Na região, havia a presença de diversas Fortalezas Militares, sendo os soldados destes quartéis os principais consumidores desses produtos regionais. A Coroa Portuguesa compravam na região a farinha dos açorianos para abastecer as tropas portuguesas instaladas no Brasil. Em 1790, era possível encontrar na Ilha de Santa Catarina cerca de 430 engenhos produzindo farinha de mandioca. Já no século XIX este número salta para quase 1000 engenhos.

O documentário segue após os dados históricos fornecidos pelo professor, mostrando as etapas da *farinhada* catarinense. Normalmente durante o mês de julho, era feito a *coivara* e os *aceiros* para a colocada do fogo na roça. Os *aceiros* são feitos para proteger do fogo que será ateado na área de plantio, a mata ainda virgem. A *coivara* é o próprio fogo para a queima dos pedaços de pau de árvores e capim. Depois ainda, é preciso *arar a terra*, que normalmente também é feito com a ajuda do boi servindo como tração animal para o arado. A etapa seguinte é de *bater a terra*, que significa capinar e acertar (planar) a terra no chão que será plantada a mandioca.

As manivas que serão plantadas normalmente tem três *olhos* e e são enterrados na terra com o primeiro *olho* voltado para cima. Segundo o agricultor do documentário, quando a terra é mais fraca, planta-se com menor espaçamento entre as covas. Se a terra estiver boa, é melhor um maior espaçamento entre as manivas.

Quando as mandiocas estiverem já com meio metro de altura, começam as *capinas*. A *capina* é importante para arrancar o mato que nasce entre as mandiocas e também para colocar uma *terrinha* no pé da planta. Ambos procedimentos ajudam a planta a ficar mais forte e com uma raiz mais grossa. As *capinas* seguem de dois em dois meses. Depois de dois anos, a mandioca está pronta para ser arrancada para o fabrico da farinha.

A geografia da Ilha de Santa Catarina é um relevo acidentado. Isto dificulta ainda mais a colheita da mandioca e seu transporte até o engenho. A parelha de boi assume outra vez, papel central para o transporte destas raízes, assim como os *carreiros*, homens responsáveis por guiar o carro-de-boi até o engenho. Há dois *carreiros:* um na frente, que não deixa o boi correr com a carga, o que poderia por em risco todo o trabalho, e o de trás, que é considerada a função mais difícil, já que é ele quem realmente guia por onde passará o carro de boi. Após arrancada a mandioca, desce o morro com a carga carregada. Sugere-se que uma carga boa é de dez a doze balaios de mandioca.

Já no engenho, mulheres e homens ajudam a raspar a mandioca. Eles retiram a casca da mandioca, raspando levemente a raiz. É curioso que também apareça o *capote* como técnica para raspagem da mandioca, com a mesma finalidade: não sujar a mandioca. Após a raspagem, coloca-se a mandioca no coxo para a lavagem.

A *raspa*, ou seja, o que sobra da raspagem, serve de alimento para os bois. Alimentados, um dos bois segue para o engenho de cangalha, para a cevagem da mandioca. O boi girando em volta do engenho fornece energia mecânica para movimentar as engrenagens de madeiras responsáveis por girar o ralador.

A mandioca raspada e triturada é então colocada dentro de barris que depois de cheios serão fechados com o *chapéu*, utensílio de madeira que limita o barril com o *fuso*. O fuso é então prensado para retirar a água da mandioca.

No dia seguinte, depois de eliminada a água, retira-se a mandioca da prensa. Aqui, ao invés de cevar de novo a massa, os catarinenses somente esfarelam a massa, para depois peneirá-la. Utilizam então uma caixa de madeira como medida, chamada *meia quarta* para então levá-la ao forno. O forno é movido também à tração animal. Aqui, termos como *mastro, bandoleira, carretel, roda dentada de peroba* configuram o engenho de farinha de mandioca.

Alem da farinha, utiliza-se o forno ainda quente, para fazer beiju salgado e doce, este último com canela e açúcar. O pirão é feito com caldo do peixe tainha que é preparado pelas mulheres. O documentário finaliza com a seguinte frase do dono do engenho: “Farinhada este ano acabou, agora só ano que vem!”, mostrando o caráter temporário que a *farinhada* assume nesta região. Em Santa Catarina, ela é associada à Festa do Divino e a carreata de bois. A festa é um evento que reúne várias comunidades, com elementos de caráter religioso e também carreata de bois que consiste num desfile dos bois mais bonitos, e confere prêmios aqueles eleitos pelos juízes.

Os diferentes termos *sevar* e *cevar* são abordados no documentário. O Prof. Pereira afirma que para a maceração de certos vegetais, a forma ortográfica correta seria *sevar*. Para *cevar* são atribuídos outros significados como por exemplo a engorda, trato e abastecimento.

Projeto Circo da Floresta

Proposta de Calendário

Data	Atividade
7 de Julho	Saída para Foz do Tejo. Apresentação na comunidade/escola da Foz do Tejo.
8 de Julho	Apresentação na Comunidade Nova Vida.
9 de Julho	Apresentação na Comunidade do Bolacha.
10 de Julho	Ida para Restauração
11 de Julho	Apresentação na Comunidade da Restauração.
12 de Julho	Ida para o Rio Manteiga.
13 de Julho	Apresentação em comunidade do Rio Manteiga
14 de Julho	Ida para Riozinho.
15 de Julho	Apresentação em comunidade do Riozinho.
16 e 17 de Julho	Volta para a Foz do Tejo
18 de Julho	Ida para Foz do Breu
19 de Julho	Apresentação em comunidade da Foz do Breu
20, 21 de Julho	Volta para o município de Marechal Thaumaturgo
25 de Julho	Apresentação no município de Marechal Thaumaturgo.

DVD COM O VíDEO “CASA DE FARINHA”