



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
INSTITUTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA
MESTRADO ACADÊMICO EM GEOGRAFIA

JAKELINE ALMEIDA BRITO

GEOGRAFIA DA MANDIOCA NA AMAZÔNIA PARAENSE:

*meio geográfico, modo de vida e a cultura da farinha no meio rural do município de
Bragança (PA).*

BELÉM-PA

2020

JAKELINE ALMEIDA BRITO

GEOGRAFIA DA MANDIOCA NA AMAZÔNIA PARAENSE:

meio geográfico, modo de vida e a cultura da farinha no meio rural do município de Bragança (PA).

Dissertação de mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Geografia-PPGEO, do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, da Universidade Federal do Pará, como parte dos requisitos necessários à obtenção do título de Mestre em Geografia.

Área de concentração: Organização e Gestão do Território.

Linha de pesquisa: Dinâmicas Socioambientais e Recursos Naturais na Amazônia.

Orientador: Prof. Dr. João Santos Nahum.

BELÉM-PA

2020

JAKELINE ALMEIDA BRITO

GEOGRAFIA DA MANDIOCA NA AMAZÔNIA PARAENSE:

meio geográfico, modo de vida e a cultura da farinha no meio rural do município de Bragança (PA).

Dissertação de mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Geografia-PPGEO, do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, da Universidade Federal do Pará, como parte dos requisitos necessários à obtenção do título de Mestre em Geografia. Na área de concentração: Organização e Gestão do Território.

Data de aprovação: 26 de maio de 2020

BANCA EXAMINADORA

Orientador: Prof. Dr. João Santos Nahum
UFPA/FGC/PPGEO

Prof. Dr. Márcio Douglas Brito Amaral
Banca: Examinador Interno – UFPA/FGC/ PPGEO

Prof^a. Dr^a. Maria Goretti da Costa Tavares
Banca: Examinador Interno – UFPA/FGC/PPGEO

Prof. Dr. José Sebastião Romano de Oliveira
Banca: Examinador Externo – UFRA

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

B862g Brito, Jakeline Almeida GEOGRAFIA DA MANDIOCA NA
AMAZÔNIA PARAENSE: meio geográfico, modo de vida e a cultura da farinha
no meio rural do município de Bragança (PA) / Jakeline Almeida Brito. — 2020.
172 f. : il. color.

Orientador(a): Prof. Dr. João Santos Nahum Dissertação (Mestrado) - Programa
de Pós-Graduação em Geografia, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas,
Universidade Federal do Pará, Belém, 2020.

1. meio geográfico. 2. modo de vida. 3. farinha de Bragança. I. Título.

CDD 900

*Aos meus familiares, amigos, companheiros,
colegas e professores da breve jornada da
vida, que me ajudam a crescer e manter viva a
esperança por dias melhores, possuindo
sempre a gratidão e a humildade para com
todos.*

AGRADECIMENTOS

Chegar à universidade foi um passo de um grande sonho, escolhi a ciência geográfica, me propus a viver e sonhar dentro das formas, conteúdo desse saber. Foi uma longa jornada de aprendizagem, posso dizer que da graduação para o mestrado, eu vivi muitas experiências agradáveis e outras não, mas o que sempre me motivou foi a decisão de acreditar que poderia somar com dias melhores para todos e que apesar das dificuldades reconheço que muito precisa ser feito, estou no caminho da persistência e perseverança por uma geografia nova capaz de abrir novos horizontes e escrever capítulos distintos e singulares para a sociedade mais justa de hoje e das gerações futuras.

Sinto-me feliz pela vida, pelas amizades pelo respeito, pelo processo de aprendizagem na oportunidade de concluir mais uma etapa de minha carreira: o mestrado acadêmico em geografia. Essa etapa só me soma à vontade de prosseguir na pesquisa, no ensino e na extensão que a grande UFPA proporcionou para mim, bem como para tantos outros.

Agradeço ao bondoso Deus, a quem devo o maior agradecimento pela oportunidade de chegar até aqui, pela vida pela força e amor que reflete em mim.

À minha família, minha mãe e ao meu pai que de uma forma muito simples me educaram instruindo sobre os primeiros passos da vida, do respeito e da dignidade. Aos meus irmãos, em especial, à minha irmã Josilene Jardim, minha amiga, a quem tenho compartilhado parte de minha vida, agradeço o apoio.

Aos meus amigos, colegas e companheiros da vida e da academia, com alguns dividi alegrias e inquietações diversas. Todos foram generosos comigo, sou grata pela amizade e respeito adquirido ao longo desses dois anos. Jamais poderia deixar de registrar minha gratidão aos companheiros do grupo de pesquisa- Dinâmicas Territoriais do Espaço Rural da Amazônia (GDEA) do qual integro desde 2015, um lugar de diálogos, construções e muita aprendizagem, onde aprendi a pesquisar. Ao Prof. Dr. João Santos Nahum, coordenador do grupo GDEA, o qual é meu orientador. Obrigada pelo tempo e paciência que teve comigo.

Aos meus professores da graduação, do mestrado e da minha banca de qualificação, que sem dúvida contribuíram para que esse trabalho fosse possível. Foram profícuos no processo de minha vida, sendo, portanto, parte do resultado deste trabalho, a eficiência e paixão de alguns que me estimularam a chegar até aqui, poderia ser injusta se aqui citasse nomes, mas de uma forma geral agradeço a todos.

Ao Programa de Pós-Graduação em Geografia (PPGEO), à direção e à secretária Cléo, que durante sua gestão foi eficiente na função. À Capes pela bolsa de estudo que sem dúvida foi de grande valia para a realização dessa pesquisa.

Aos agricultores das comunidades das áreas rurais em Bragança, que com carinho me receberam em suas residências, pelas conversas e pela aprendizagem, sem eles essa pesquisa não seria possível. A Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e extrativista dos Caetés (COOMAC) na pessoa do Sr. Giovane Medeiros que de uma forma tão gentil me acompanhou a vários campos.

E a todos que de uma forma direta ou indireta contribuíram na realização desse trabalho, registro aqui meus mais sinceros agradecimentos.

“O homem cinzela e amolda a matéria bruta; comunica à pedra e aos metais as formas plásticas que lhe convêm; mas relativamente às espécies vivas, sobretudo quando se trata das plantas anuais mais sensíveis e mais submetidas ao seu cuidado vigilante, ele faz mais. Cada momento da evolução daquelas oferece-lhe a oportunidade de intervir; e daí, penetrando, por assim dizer, na intimidade do seu ser, identificando-se com elas, consegue modificar numa certa medida as operações sucessivas dos seus ciclos de existência.”

(LA BLACHE, 1954, p. 213).

RESUMO

Esta pesquisa tem como propósito relacionar três noções - meio geográfico, modo de vida, e cultura da farinha. Como proposta de análise buscamos compreender a cultura da farinha de mandioca na Amazônia paraense ligada ao modo de vida do homem amazônico através de processos, de formas em um contexto histórico. Dada às singularidades dos saberes estarem impregnadas em um produto que representa as geograficidades do lugar, em sucessões e coexistências nos meios geográficos das dinâmicas de vida das relações culturais e econômicas do município. A partir de uma situação empírica vista em Bragança, a cultura da farinha de mandioca vislumbra o processo de produção, e reprodução das comunidades rurais produtoras da farinha, sua inserção no mercado em diferentes meios. E nas hipóteses pode-se verificar uma relação intrínseca entre modo de vida e meio geográfico, sendo a farinha de mandioca o elo dessa relação. A princípio, tal relação salta da ação simbólica para uma apropriação da cultura europeia, fazendo do produto um hábito alimentar na colônia, tornando-se mais tarde um alimento que se consumia em vários territórios brasileiro-apresentando um circuito de produção, comercialização e consumo que se baseava em aspectos locais. Atualmente, o processo de produção e comercialização da farinha de Bragança, dá-se por pequenos produtores das áreas rurais, bem como de outros municípios da região bragantina. Nosso recorte empírico restringe-se a oito comunidades nas áreas rurais em Bragança, no estudo realizado, foi possível observar que ao passar dos anos novas tecnologias vão incrementando o modo de vida dessas comunidades cuja lógica se configura nas estratégias de reprodução de vida desses pequenos agricultores no caso aqui de associações e cooperativas locais. Atestamos que existe pouca mudança impressa no espaço no modo de produção da farinha de mandioca no meio geográfico atual, mesmo com certo aporte de inovação tecnológica, como a eletricidade, os maquinários diversos nos últimos anos, porém, tem gerado poucos benefícios para as comunidades rurais que produzem a farinha, pois não são todos que dispõem de recursos financeiros para terem tais aparatos em suas propriedades. Outra questão, seria a agregação de valor ao produto esse se dá externamente aos lugares onde a produção é realizada. É necessário dizer que esse valor ultrapassa o fator econômico, pois a notoriedade do saber fazer da farinha é fator tradicional que precisa ser parte primordial nos debates.

Palavras-Chave: meio geográfico, modo de vida, farinha de Bragança.

ABSTRACT

This research aims to relate three notions - geographical environment, way of life, and flour culture. As a proposal for analysis, we seek to understand the culture of manioc flour in the Paraense Amazon linked to the way of life of the Amazonian man through processes, in a historical context. Given the singularities of the knowledge to be impregnated in a product that represents the geographies of the place, in successions and coexistences in the geographical environments of the dynamics of life of the cultural and economic relations of the municipality. From an empirical situation seen in Bragança, the culture of manioc flour envisions the production process, and the reproduction of rural communities producing flour, their insertion in the market in different media. And in the hypotheses, an intrinsic relationship between way of life and geographical environment can be verified, with cassava flour being the link in this relationship. At first, this relationship jumps from symbolic action to an appropriation of European culture, making the product a food habit in the colony, later becoming a food that was consumed in several Brazilian territories - presenting a production, commercialization and consumption circuit that was based on local aspects. Currently, the Bragança flour production and commercialization process takes place by small producers in rural areas, as well as in other municipalities in the Bragantina region. Our empirical profile is restricted to eight communities in rural areas in Bragança, in the study carried out, it was possible to observe that over the years new technologies are increasing the way of life of these communities whose logic is configured in the strategies of life reproduction of these small farmers in the case of local associations and cooperatives. We attest that there is little change in the printed space in the production method of manioc flour in the current geographical environment, even with a certain amount of technological innovation, such as electricity, different machinery in recent years, however, it has generated few benefits for rural communities. who produce the flour, because not everyone has the financial resources to have such devices on their properties. Another issue would be adding value to the product, which occurs externally to the places where production takes place. It is necessary to say that this value goes beyond the economic factor, since the notoriety of the know-how of making flour is a traditional factor that needs to be a primary part in the debates.

Keywords: geographical environment, way of life, Bragança flour.

LISTA DE FIGURAS

- Figura 1-** Planta da Vila Nova de Bragança, manuscrito de E. Galluzzi do Arquivo Histórico do Exército, Rio de Janeiro, 1754.....80
- Figura 2-** Monumento histórico- marco de conclusão da EFB em Bragança. O espaço nas proximidades abrigava o antigo prédio da Estação do Trem.....88
- Figura 3-** Cais da orla as margens do rio caeté, pequenas embarcações no município de Bragança/PA.....102
- Figura 4-** Sede da COOMAC na comunidade de Cearazinho, município de Bragança/PA.....109
- Figura 5-** Estrutura de uma antiga casa comercial do período do EFB, localidade na travessa do 29 na comunidade de Santa Luzia em Bragança/PA.....111
- Figura 6-** Antiga estação ferroviária Benjamin Constant, localidade na comunidade com mesmo nome, no distrito rural do Tijoca, Bragança/PA.....112
- Figura 7-** Residências na comunidade de Benjamin Constant, Bragança/ PA.....113
- Figura 8-** Casa de farinha na comunidade de Benjamin Constant, Bragança/ PA.....115
- Figura 9-** Processo de torração da farinha na comunidade de Benjamin Constant.....115
- Figura 10-** Prática de lavagem e descasque da mandioca na comunidade de Benjamin Constant, Bragança/ PA.....115
- Figura 11-** Processo de torração da farinha de mandioca na comunidade de São Raimundo, Bragança/ PA.....118
- Figura 12-** Trituração da mandioca na comunidade de São Raimundo- Bragança/ PA.....118
- Figura 13-** Casa de farinha na propriedade de um agricultor no Alto Urumajó.....119
- Figura 14-** Triturador -forrageiro elétrico.....120
- Figura 15-** Processo de torração da farinha. Pequeno produtor na comunidade de Santo Antônio dos Soares, Bragança/ PA.....122

Figura 16- Transporte utilizado para carregamento da mandioca na comunidade de Santo Antônio dos Soares, Bragança/ PA.....	122
Figura 17- Prensa manual – utilizada para comprimir a massa de mandioca.....	122
Figura 18- Casa de farinha na comunidade do Cearazinho, Bragança/PA.....	123
Figura 19- Tipiti- artefato rústico.....	124
Figura 20- Forno de cobre.....	124
Figura 21- Casa de farinha comunitária na comunidade Nossa senhora Imaculada da Conceição no km 8 do Montenegro, Bragança/ PA.....	126
Figura 22- Forno de torração comunitário na casa de farinha na comunidade Nossa Senhora Imaculada da Conceição, Bragança/ PA.....	126
Figura 23- Casa de farinha na comunidade Sagrado Coração de Jesus no km 18 do Montenegro, Bragança/ PA.....	127

LISTA DE FLUXOGRAMA

Fluxograma 1- Etapas da produção da farinha de mandioca.....	131
---	-----

LISTA DE GRÁFICO

Gráfico 1 - Produção de mandioca por região no Brasil (2012-2018).....	134
---	-----

LISTA DE MAPAS

Mapa 1- Localização da área de estudo- comunidades rurais no município de Bragança.....	30
Mapa 2- Formação territorial da bragantina.....	87
Mapa 3- 15 municípios de maior produção da produção de maior no estado Pará- 2017....	136
Mapa 4- Fluxos espaciais internos a partir da comercialização da farinha- lócus da pesquisa (2020).....	140
Mapa 5- Fluxos espaciais a partir da comercialização da farinha em Bragança- 2019.....	141

LISTA DE ORGANOGRAMAS

Organograma 1- Síntese de representação de elementos que formam o meio geográfico.....	39
Organograma 2- Síntese do conceito <i>modo de vida</i> na geografia aplicado no trabalho.....	43
Organograma 3- Síntese do conceito de meio e de modo de vida na geografia.....	47
Organograma 4- Apreensão do <i>meio natural</i> na Amazônia compreendida no trabalho.....	61
Organograma 5- Síntese dos primeiros passos do circuito espacial de produção da farinha de mandioca no meio natural na Amazônia paraense.....	77
Organograma 6- Apreensão do <i>meio técnico</i> na Amazônia compreendida no trabalho.....	96

LISTA DE QUADROS

Quadro de figuras 1- município de Bragança (PA)- 2019. a) - Monumento - coreto pavilhão Senador Lemos localizado na Praça Antônio Pereira. b) Igreja de São Benedito-localizada no Centro do município de Bragança.....	104
Quadro de figuras 2- Município de Bragança (PA)- 1956. a) casa de farinha; b) transporte de farinha em paneiros; c) trabalho feminino na produção da mandioca; d) transporte utilizado para comercialização da farinha.....	106
Quadro de figuras 3- Cenários diversos do meio de transporte, carregamento de farinha e via de acesso a uma das comunidades rurais de Bragança/ PA. a) transportes utilizados para carregamento de passageiros e farinhas; b) sacas de farinha no interior de um ônibus- cenário cotidiano; c) principal via de acesso rodoviário a comunidade Benjamin Constant.....	129
Quadro de figuras 4- Feira de farinha em Bragança/PA (2019), a) imagens de diversos comerciantes de farinha; b) comerciantes de farinha a mais de 40 anos; c) bancas de farinha e vendedores.....	142
Quadro de figuras 5- Imagens diversas da agroindústria “sabor Bragança” - Sítio Félix em Bragança/PA: a) estrutura da agroindústria; b) fornos, peneira elétrica e tacho na agroindústria, c) prensa elétrica.....	147

LISTA DE TABELAS

Tabela 1- Núcleos coloniais – período de 1875-1899 ao longo da Estrada de Ferro Belém-Bragança.....	85
Tabela 2- Síntese das expressões da cultura da mandioca no processo de formação territorial da Amazônia paraense – meio natural.....	92
Tabela 3- Resultados de trabalho de campo retrato das mudanças e permanências no processo do saber/fazer farinha de mandioca.....	132
Tabela 4- Áreas rurais-Bragança/PA: comunidades rurais, famílias entrevistadas, destinos da farinha.....	143

LISTA DE SIGLAS

ADEPARÁ - Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará
AGRISUS- Agricultura Sustentável
AGRIFA- Associação dos Agricultores Familiares da Comunidade do km 8
ANA- Agência Nacional de Água
COOMAC- Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativista dos Caetés
EFB- Estrada de Ferro de Bragança
EMATER- Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Pará
EMBRAPA- Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
ENAAG- Encontro Amazônico de Agrárias
FAPESPA- Fundação Amazônia de Amparo a Estudos e Pesquisas
FAO- Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura
FAF- Feira da Agricultura Familiar
GDEA - Grupo Dinâmicas Territoriais do Espaço Rural da Amazônia
IBGE- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
INPI- Instituto Nacional da Propriedade Industrial
IG- Indicação Geográfica
IPEAN- Instituto de Pesquisas e Experimentação Agropecuárias do Norte
MDA- Ministério do Desenvolvimento Agrário
MMA- Ministério do Meio Ambiente
ONU - Organização das Nações Unidas
PAA - Programa de Aquisição de Alimentos
PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar
PPGEO- Programa de Pós-Graduação em Geografia
SBF- Secretaria de Biodiversidade e Florestas do MMA
SBM- Sociedade Brasileira de Mandioca
SEMAGRI - Secretaria Municipal de Agricultura de Bragança
SENAI - Serviço Nacional de Aprendizagem Indústria
SETUR- Secretaria de Estado de Turismo do Pará
SIDRA- Sistema IBGE de recuperação automática

STTR- Sindicato dos Trabalhadores e das Trabalhadoras Rurais de Bragança

SUDAM - Superintendência do Desenvolvimento da Amazônia

UFPA- Universidade Federal do Pará

UFRA- Universidade Federal Rural da Amazônia.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	18
CAPÍTULO 1 – MEIOS GEOGRÁFICOS, MODO DE VIDA E A CULTURA DA MANDIOCA.	33
1.1- Os meios geográficos.....	33
1.2- Modo de vida na geografia.....	40
1.3- Aspectos da cultura da mandioca a luz do meio geográfico e modo de vida.....	48
1.4- Considerações do capítulo.....	57
CAPÍTULO 2 – EXPRESSÕES DE UM MODO DE VIDA NO MEIO NATURAL NA AMAZÔNIA PARAENSE.	58
2.1- Meio natural e modo de vida na Amazônia paraense.....	61
2.2- A produção de farinha, e os primeiros passos do circuito espacial, do indígena ao colono na Amazônia.	70
2.3- Aspectos geográficos do meio natural em Bragança/PA- (XVII- XX) e as dinâmicas da bragantina: EFB.	78
2.4- Considerações do capítulo.....	90
CAPÍTULO 3- SUCESSIVOS MEIOS TÉCNICOS E A FARINHA DE MANDIOCA EM BRAGANÇA.....	94
3.1- Os meios geográficos e as dinâmicas espaciais do município de Bragança.	97
3.2- Um olhar para as comunidades rurais de Bragança- saberes e fazeres	107
3.3- O cenário atual da produção da farinha de mandioca – entre fluxos e escalas	133
3.4- Do lugar para o mundo: “A farinha de Bragança”- um novo meio.....	144
3.5- Considerações do capítulo.....	152
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	154
REFERÊNCIAS.....	160
ANEXOS.....	170

INTRODUÇÃO

Todo grande projeto começa com lentos passos. Grandes sonhos se iniciam em pequenos desejos e caminhos são esboçados em paupérrimos rascunhos. Limites são dados por realidades diversas. Ao homem é dado o poder da ação. O fazer e o sonhar fazem parte de um vasto universo de potencialidades, de oportunidades ou não.

Foi em um evento em abril de 2015 que tive a grata satisfação de participar do VII Encontro Amazônico de Agrárias (ENAAG), que teve como tema *Segurança Alimentar: Diretrizes para a Amazônia*, realizado no campus Belém-PA da UFRA. Participei de um curso oferecido pela instituição – “Geografia Agrária: Base para Compreensão da Estrutura e Atividades Agrárias no Brasil”, ministrado pelo professor José Sebastião Romano de Oliveira, que analisou temas como a alimentação, segurança alimentar na Amazônia, ressaltando a farinha de mandioca no cenário paraense.

Embutindo no discurso a relevância de um grande Geógrafo brasileiro, Josué de Castro. Minha curiosidade sobre o tema cresceu, tomei conhecimentos de algumas leituras, e no mesmo período ingressei no GDEA.

Logo, fui motivada e auxiliada pelo Prof. Dr. João Santos Nahum a estudar, nada menos que Josué de Castro. Foi um início de uma jornada de buscas, descobertas e paixões, tudo isso deu origem ao meu trabalho de conclusão de curso.

E nesse processo de aprendizagem, momentos de construções e desconstruções nortearam nosso percurso para temáticas relacionadas à geografia agrária. Ao passo que fundamentamos nosso olhar em leituras que ora foram sendo trabalhadas no GDEA, essas possibilitaram um leque de horizontes.

Bem sei que delimitar um tema, um objeto, um campo, uma metodologia não é algo que se constrói com facilidade, seja pelo interesse despertado no pesquisador ou por tentativas de interpretação no campo da ciência que se escolhe como no caso aqui da geografia.

Por conseguinte, a escolha do tema permeia o campo de uma inquietação particular, sobre a temática de cultivo da terra, produção de alimentos, bem como o processo de produção no/do espaço, sua epistemologia sempre permeou nossa reflexão, desde a graduação. Questionamentos que fluíam em um desejo de saber. - De onde vem nossos alimentos? Que mãos habilidosas são essas que os produzem? Onde estão esses sujeitos? [...]

Aliada a tais indagações havia um anseio por contribuir com o debate geográfico, envolvendo o espaço rural, reconhecendo-o como um espaço de relações, de produções, e de cultura. Junto à afinidade com o lócus da pesquisa, haja vista que todo pesquisador tem suas raízes em um lugar, e nesse, uma parte do chão de sua sincronia e de sua história, na busca por tentar entender o processo de valorização da farinha no complexo sistema atual de mercado na lógica capitalista.

Esta pesquisa tem como propósito relacionar três noções: - meio geográfico, modo de vida e cultura da farinha. Para tal, entendemos por modo de vida, a partir dos pressupostos compreendidos em La Blache (1954); Sorre (1984)- sendo práticas humanas concebidas e transmitidas por um processo hereditário, incluindo atributos culturais como destaca Claval (2007) dizer isso não pressupõe em uma imobilidade no processo de transmissão, ao contrário há uma expansão e adaptação do saber/fazer, de certo que as técnicas mudam no processo.

Quando nos referimos a **meio**, concordamos com Santos (2014a) que o meio- revela constantemente uma história, principal forma de relação entre o homem e a natureza. Para nos reportamos à dinâmica do processo de produção da cultura da mandioca é necessário fazermos menção ao trabalho executado, sobretudo dos pequenos produtores, este concentrado na produção familiar, considera-se aqui o termo campesinato por (COSTA, 2000) para referir-se às relações estabelecidas entre múltipla forma de uso da terra pela agricultura familiar.

A partir de uma situação empírica vista em Bragança, - a cultura da farinha de mandioca vislumbra o processo dessa produção e reprodução das comunidades rurais produtoras da farinha e sua inserção no mercado em diferentes meios é parte da intenção do trabalho.

Nessa perspectiva, concatenamos nossa afinidade à temática voltada à cultura da farinha, sabendo que tal produto representa um *modo de vida* relacionado a um saber tradicional, o saber/fazer contextualizando, assim, a farinha de mandioca a um *tempo e espaço* como um produto que revela convivências diversas seja – do indígena, do colono, sobretudo dos imigrantes nordestinos.

Para tal, pensamos o cultivo da mandioca como uma prática alimentar, que revela uma história, trabalho e cultura na Amazônia, dada sua importância no cenário local ao mundial, destacando a prática do fazer ligado a um conhecimento tradicional de origem indígena, expressa nos diferentes meios geográficos.

Pode-se dizer que esta faz parte da dieta alimentar dos paraenses, configurando-se como uma das principais culturas no Pará. Haja vista que a farinha esteve relacionada a uma prática alimentar local da Amazônia, hoje há uma crescente aceitação no mercado externo uma gourmetização¹ desse produto. É no bojo do processo de valorização da farinha de Bragança que situamos nossa pesquisa.

Refletir sobre o modo de produção e consumo de um alimento², dada à pluralidade de cada sociedade, significa pensar nas múltiplas fases de transformação do espaço, seus conteúdos e seus agentes. Temos a perfeita clareza que a conquista, a conservação do solo, a fabricação das plantas cultivadas, os rendimentos e a produtividade, fazem parte das múltiplas dinâmicas sociais do espaço na Amazônia.

É inevitável pensar o homem, sem suas técnicas inatas de sobrevivência, o plantar, o extrair, o pescar, o cultivar são práticas antigas de nossa civilização para conseguir o alimento para sobrevivência, essas aprimoradas por meio de relações, meios de produção, pelo trabalho, por uma rede de técnicas que geram fluxos de ideias e produtos- formando assim o *espaço*- “sistemas de objetos e sistemas de ações” conforme Santos (2014a, p. 63).

Compreender os processos e a forma de organização do espaço, seus fluxos, bem como dinâmicas dos agentes produtores desse espaço é temática relevante na geografia. Nesse pensar, ressaltamos o alimento como recurso vital para sobrevivência e reprodução da espécie, desde sempre se constitui uma necessidade comum para todos os indivíduos e sociedades. Segundo George (1972), o espaço agrícola é uma vitória do homem sobre o meio bruto, sendo a técnica um dos fatores decisivos de ampliação do espaço cultivado.

A conquista do espaço agrícola dá-se pela necessidade de aumento da produção de alimento. Para Moreira (2015) essa conquista foi a primeira forma histórica de espaço organizado, esse vinculado ao tempo (fatores climáticos) e a um tempo social que para o autor seria o espaço da indústria, um tempo técnico de arranjos espaciais.

Uma destas conquistas está na prática da farinha de mandioca, um alimento, uma cultura que expressa um saber/fazer a técnicas rudimentares, e novas técnicas reproduzem uma dinâmica social. Djama Batista (2007) diz que a mandioca se constitui alimento básico na Amazônia, desde antes da colonização europeia, essa sendo fator preponderante e básico

¹ Para Palmieri Júnior (2017, p. 216) *gourmetização* é o processo intencional de sofisticação e exclusividade de um produto, uma forma de diferenciar o que é preparado de modo tradicional, relacionando um produto com a ideia.

² Alimento- aqui nos referimos a práticas alimentares- que vão desde *produção, comercialização e consumo*, englobando subjetividade que inclui uma *identidade cultural*. Ver: Menezes; Cruz (2017).

da alimentação brasileira³. Para Prado Jr. (2011, p. 173) essa é considerada o “*pão da terra*”, por suas qualidades nutritivas, adaptabilidade da sua cultura a qualquer terreno, segundo o autor essa foi introduzida pela tradição indígena, universalmente adotada pela colonização como gênero básico da alimentação, e assim se perpetuou em nossos dias.

Segundo Milton Albuquerque (1969)⁴, a mandioca (*Manihot utilíssima*, Pohl, sinonímia *Manihot esculenta* Crantz), é uma das plantas cultivadas mais típicas da natureza, não havendo praticamente outra que a ela se assemelhe nesse aspecto. Cascudo (2004), Bezerra (2010) discorrem sobre tal assunto, colocando em seus escritos o prestígio dessa cultura no Brasil.

Homma; Filgueiras (2016) discorrem sobre os dados da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO)- para dizerem que a mandioca é a quarta cultura mais importante do mundo “principalmente na região tropical, pois sua raiz e demais subprodutos são consumidos por mais de 800 milhões de pessoas” Homma; Filgueiras (2016, p. 20).

Verificar a expressividade atual da cultura da mandioca é relevante para compreensão de antigas e novas espacialidades de escala alimentícia no Brasil. Dados da ADEPARÁ (2017) mostram que o estado do Pará tem destaque, há mais de vinte anos, como produtor de mandioca no Brasil. Em 2015, alcançou um total de 4.695.735 toneladas de raízes, correspondendo por 20,4 % da produção nacional. Conforme dados do Censo Agropecuário IBGE (2017), essa produção chega (1.041.822) toneladas com uma área colhida - 124.234 hectares. Atualmente, o estado do Pará é o segundo maior produtor no Brasil, perdendo apenas para o estado do Paraná (1.315.783) toneladas.

Nesse contexto, verifica-se a expressividade de alguns municípios do Pará, conforme dados do Censo Agropecuário IBGE (2017), os cinco maiores em produção estão – Moju (88.472 t); Acará (72.028 t); São Domingos do Capim (40.741 t); Santarém (34.175 t) e Bragança (33.926 t).

Em Bragança, temos a quinta maior produção de mandioca. Fato esse que não faz Bragança ser um grande produtor de mandioca, apenas ressalta parte de um processo histórico, atrelado a saberes e fazeres de produtos derivados da mandioca, sendo a farinha

³ Conforme mostra Djalma Batista (2007, p.73) - “*a mandioca representa uma supremacia indiscutível sobre todas as demais culturas de subsistência*”.

⁴ Milton de Albuquerque, um dos grandes estudiosos da cultura da mandioca na Amazônia, esse era fitotecnista do Instituto de Pesquisas e Experimentação Agropecuárias do Norte (IPEAN). Ver: ALBUQUERQUE, M. de. **A mandioca na Amazônia**. Belém, PA: SUDAM. (1969, p. 30).

valorizada em diferentes escalas no território nacional, tendo um valor agregado no mercado paraense e fora dele como fonte de renda. Fato que faz o município de Bragança e outros municípios do nordeste paraense buscarem a IG da farinha bragantina⁵ junto ao INPI.

Bragança é um município localizado no norte do Brasil, na mesorregião do nordeste paraense e na microrregião bragantina. Distante cerca de 210 km de Belém, capital do estado paraense. Localiza-se a uma latitude 01°03'13" S e longitude 46°45'56" W. A origem de Bragança remete a um contexto do período colonial e imperial- 1616 a 1850. Segundo Tavares (2008, p. 108) Bragança foi a quarta vila criada no território paraense, porém, suas origens são bem mais antigas conforme aponta a autora, essa remota ao ano de 1622, quando foi concedida a Gaspar de Souza.

Quando o assunto é farinha de mandioca, cada município produtor no Pará reivindica a superior qualidade de sua produção, assim temos, por exemplo, a tão famosa “*farinha de Bragança*”, que ganha destaque no cenário, há quem diga que seu sabor é incomum, possuindo traços distintos das demais.

Compreender a espacialização da farinha, atrelado às dinâmicas rurais do município de Bragança, bem como analisar o processo de produção, é antes relacionar com a forma de trabalho e ao modo de vida dos agentes produtores desta cultura.

No conceito modo de vida, compreendemos a forma de adaptação e relação com o meio, vividas pelas comunidades que se expressam na atividade da cultura- “A farinha de Bragança” como é popularmente conhecida na região do nordeste paraense, é um elemento que ao mesmo tempo em que garante subsistência, gera oportunidades de renda a populações locais, tendo essa um enorme valor simbólico-cultural paraense.

No desenvolvimento da pesquisa percebemos a relevância de estudos relacionados à temática da farinha de Bragança, como é conhecida e reconhecida no território brasileiro. Trabalhos que buscam investigar desde a terminologia da culinária em Bragança como Ribeiro (2016), até as práticas culturais e na área jurídica tem-se uma análise do projeto de indicação geográfica da farinha de Bragança, De Oliveira (2015), pesquisas que traçam um percurso de caráter cultural, social e econômico da notoriedade desse produto. Homma (2016) aponta para diversidade cultural que a mandioca representou ou representa no cenário paraense.

⁵ Cooperativa Mista de Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés- COOMAC é requerente da Indicação de procedência d farinha bragantina, a delimitação geográfica compreende os municípios de Augusto Correa Bragança, Santa Luzia do Pará, Tracuateua e Viseu.

Mas, atualmente Santos (2016) trata da farinha de Bragança como identidade patrimonial na região bragantina, ressaltando a cumplicidade e o conhecimento tradicional no saber/fazer a farinha. Para, além disso, buscamos compreender a organização do espaço rural em Bragança, como se articula com pequenos agricultores na prática do roçado, no município. Nesse contexto, a produção de farinha, mais especificamente a bragantina ganha notoriedade em plena moda gastronômica⁶, uma prática antiga, saberes que foram aprimorados e permanecem vislumbrando um horizonte de um modo de vida em meios geográficos.

É bem verdade que conceber temáticas como modo de vida, meios geográficos, e culturas alimentares, no caso aqui- a cultura da farinha de mandioca, como objeto de análise pela geografia, não significa um caso comum, tampouco um fator expressivo diante da vasta gama de temáticas que são trabalhadas na disciplina. Reconstruir o passado para compreender o presente, faz-se necessário para analisarmos as recorrentes transformações no/do espaço.

Considera-se como **problemática** a partir do questionamento fundamental desta pesquisa, ou seja: que relações podemos encontrar entre meio geográfico, modo de vida e cultura da farinha de mandioca na área rural do município de Bragança? **E como questões de pesquisas- buscamos investigar** como se constrói a relação entre meio geográfico e modo de vida? Que mudanças técnicas podemos identificar nas relações de trabalho nos diferentes meios? Como se dar o processo atual de produção e comercialização da farinha no município e quais são sujeitos sociais envolvidos nesse processo? Qual o cenário atual do projeto de indicação geográfica do produto no contexto da bragantina?

Para isso, traçamos um recorte territorial em algumas comunidades dos distritos rurais do município de Bragança a saber: a comunidade do Benjamin Constant; a comunidade do Cearazinho; comunidade de Nossa Senhora Imaculada da Conceição; comunidade do Sagrado Coração de Jesus; comunidade Sagrada Família; a comunidade de São Raimundo; comunidade de Nossa Senhora do Carmo no Alto Urumajó e na comunidade de Santo Antônio dos Soares.

A escolha destas justifica-se pela tentativa de mostrar as formas e processos da produção da farinha de mandioca nas áreas rurais do referido município, predominantemente um modo artesanal do saber/fazer. Esse trabalho busca ainda que em largos passos fazer uma leitura geográfica de um alimento milenar na Amazônia⁷.

⁶ Conforme manchete do Jornal Portal Amazônia, jornalismo@portalamazonia.com. Publicado em 05.06.2017, “a farinha de mandioca de Bragança tem notoriedade nacional.”

⁷ Ver: Albuquerque (1970) considera a mandioca como um alimento milenar na Amazônia.

Haja vista que a farinha não se destaca por ser apenas um produto regional, ele representa uma identidade daqueles que a produzem, um modo de vida expresso em diferentes meios. Dito isso, é preciso vislumbrar quais projetos políticos estão a subsidiar esses agentes produtores para se adequar a novas realidades mercadológicas de um novo meio que se apresenta.

Diante das questões de pesquisa acima apresentadas, traçamos algumas etapas para a compreensão do processo da cultura da farinha. Para, esse o **trabalho objetiva** analisar a relação entre meio geográfico, modo de vida e a cultura da farinha. Na tentativa de compreender os fatores dessa transformação social do espaço amazônico nas comunidades rurais, busca-se mais especificamente:

- Caracterizar as relações de produção da farinha, associado a um modo de vida nos meios geográficos.
- Traçar uma periodização que datam dos séculos XVII ao XXI à luz dos meios geográficos, processo da produção da cultura da farinha de mandioca no/do espaço em Bragança.
- Identificar as dinâmicas de vida dos pequenos produtores nas áreas rurais de Bragança, buscando identificar quem são os que produzem, como produzem e comercializam a farinha de mandioca.
- Caracterizar a estrutura produtiva da farinha no município de Bragança e sua abrangência em escalas geográficas no estado, fazendo uma espacialização da dinâmica dessa cultura.

As **hipóteses** aqui formuladas, é que em cada modo de produzir dá-se por uma expressividade da dinâmica da vida material, essa forma de fazer, demonstra um conjunto de sistemas explicativos da vida expressando uma determinada totalidade, apresentando um circuito espacial produtivo em cada etapa.

E que existe pouca mudança impressa no espaço no modo de produção da farinha de mandioca no meio geográfico atual, mesmo assim, houve algum aporte de inovação nos últimos anos, porém, tem gerado poucos benefícios para as comunidades rurais que produzem a farinha, uma vez que a principal agregação de valor ao produto se dá externamente aos lugares onde a produção é realizada.

O espaço rural do município de Bragança é marcado pelo cultivo da mandioca, e a produção da farinha de mesa, tendo a agricultura familiar papel relevante nessa produção, como veremos no terceiro capítulo desse trabalho.

Entretanto, esse cenário não é novo, haja vista que dados históricos ressaltam essa produção no Pará, a exemplo, basta recorrer a dados históricos do séc. XIX, Penteadó (1967, p. 38) o autor sublinha a farinha de mandioca como um dos produtos mais produzido e comercializado na bragantina a partir da construção da Estrada de Ferro de Bragança, construída com intuito de colonizar áreas geográficas próximas a Belém, bem como abastecer com produtos agrícolas à capital como destaca Égler (1961); Cruz (1973) Conceição (1990).

Alguns estudos relacionados à temática se aproximam dessa discussão, autores como Penteadó (1967) tratam do processo de povoamento e colonização da bragantina, bem como o uso da terra, condições naturais da região; Égler (1961) da construção da EFB, colonização da região; Cruz (1955,1973); Valverde; Dias (1967) trata da dinâmica da construção da rodovia Belém-Brasília, bem como o uso da terra do Salgado, da Bragantina e da Guajarina; Conceição (1990) disserta sobre a bragantina e das políticas relacionadas aos colonos, dinâmicas de vida dos pequenos agricultores. Descrições e estudos que caracterizam como um momento histórico do qual se esperava riquezas, e farturas na produção de alimentos para região como destaca Conceição (1990, p. 16).

É relevante destacar que nesse processo de colonização e povoamento da bragantina foi acompanhada por intensas migrações, tantos de europeus como de brasileiros, sobretudo, nordestinas desenvolvendo assim uma agricultura familiar nos núcleos agrícolas que margeavam a Estrada de Ferro de Bragança, dando origem ao “campesinato bragantino” conforme destaca (HÉBETTE, 2004).

Conforme Valverde; Dias (1967, p. 13) um dos objetivos da construção da EFB era encurtar o tempo em distância até São Luís, porém, em vista a falência do projeto, o mais próximo que se pôde chegar foi a instalação do núcleo de Benjamim Constant, esse criado em 1894, onde foi o antigo núcleo, hoje esse compõe o distrito de Tijoca.

De acordo com IBGE (2019) o município de Bragança possui seis distritos, a sede do município, cidade de Bragança, e os distritos do Almoço, Caratateua, Nova Mocajuba, Tijoca e Treme. Conforme os dados do Censo Agropecuário do IBGE (2017), em Bragança, o número de estabelecimentos agropecuários soma 4.538, com número expressivo de 3.301 produtores individuais.

No momento em que se escreve este texto, Bragança conta com uma Cooperativa Mista de Agricultores Familiares e Extrativistas do Caeté (Coomac), essa busca a articulação de produtores locais em projetos que visam ao desenvolvimento e à sustentabilidade das comunidades, é preciso dizer que nem todo pequeno agricultor está associado à cooperativa

essa. O município de Bragança tem áreas rurais, sobretudo ocupadas com a lavoura temporária sendo o total 4.096 - a cultura da mandioca tem destaque, dados definitivos do Censo Agropecuário IBGE (2017) somam 3.961 estabelecimentos no município, produziram 36.926 toneladas de mandioca em 2017, sendo a área plantada de 3.449 hectares. O trato dessa cultura é desenvolvido, sobretudo por mão de obra familiar.

Na tentativa de destacar as características do espaço rural na região em diferentes períodos e meios geográficos, ressaltando a relação entre espaço e sociedade. Assim, sendo, percorremos o caminho de analisar o processo de modo de vida associado à cultura da farinha em um meio natural e um meio técnico, com base em referenciais teórico-metodológicos de modo geral em Santos; Silveira (2014); Nahum (2019).

Para tal elaboração, nos debruçamos na extensa reflexão que o GDEA vem elaborando nos últimos anos subsidiada no projeto “A Formação Territorial da Amazônia Paraense: Do Meio Geográfico Natural ao Técnico” GDEA (2017). Nesse pensar, Nahum (2019) propõe um olhar a um meio natural e a um meio técnico na Amazônia, de forma a considerar a totalidade da região:

O delineamento dos meios e períodos geográficos tem como fio condutor a natureza do trabalho e das relações de produção, as técnicas e sistemas técnicos do espaço, bem como as relações de poder e a ação política. Tais variáveis ajudam-nos a delinear os movimentos da totalidade, onde cada lugar constitui um conjunto de possibilidades e, assim, esboçar os traços de uma periodização geográfica da Amazônia paraense. (NAHUM, 2019, p. 27).

A partir de **tal metodologia**, propomos um recorte temporal do século XVII ao século XXI, apreendendo a mandioca como um alimento que faz parte do cenário da formação cultural, econômica e social na região, sua produção e consumo perpassa séculos, entender esse processo é tarefa árdua, propomos então pensar em uma geografia que traçará o processo às expressões de um modo de fazer, de saber e de viver.

Como proposta de análise dos meios geográficos nos períodos propostos pelo trabalho, no qual buscamos compreender a cultura da farinha de mandioca na Amazônia paraense ligada ao modo de vida do homem amazônico por meio de processos, de formas e dos usos da cultura da farinha de mandioca em Bragança.

Dada as singularidades dos saberes estarem impregnadas em um produto que representa as geograficidades do lugar, em sucessões e coexistências nos meios geográficos

das dinâmicas de vida das relações culturais e econômicas do município, perpassando pelo valor de uso/valor de troca, da lógica da subsistência ao mercado, não podemos nos eximir desta interligação com mundo (totalidade), já que hoje é possível falar na farinha como um produto tradicional e moderno.

Para tal, consideramos como 1º período- meio natural (XVII ao séc. XIX)- um período que tem seu marco no extrativismo, sendo a terra o principal meio de produção e reprodução, onde há caracterização de um meio geográfico natural, onde o rio, a terra e a vida têm dinâmicas singulares. Machado (1999, p. 110) considera que o povoamento na região amazônica no séc. XVII “obedeceu a um traçado da rede fluvial”.

Sendo as técnicas limitadas, o trabalho de cultivar, extrair, pescar pautava-se, sobretudo na subsistência, e logo adiante tem-se uma expressão comercial e mercantilista como compreende Nahum (2019, p. 30).

No século XIX, consideramos a criação das colônias agrícolas- “formas espaciais” Santos (2014c, p. 69). Na bragantina e a construção da Estrada de Ferro de Bragança como fator de transformação espacial dada a peculiaridade do intenso processo migratório da época. Com auxílio de diferentes literaturas, como: Égler (1961); Cruz (1955; 1973); Conceição (1990); Penteado (1967), dentre outros.

Em documentos oficiais tais como: Censos do IBGE, relatórios, boletins, teses e dissertações, traçamos dados que mostram a produção, circulação e consumo da farinha. Fazemos síntese da relação homem- natureza, de sua dinâmica de vida dos povos originários com os colonizadores, buscando traços que possam caracterizar o modo de vida daqueles que produziam e consumiam a farinha.

Como 2º período- meio técnico (XX, XXI), tendo esse marco na formação agropecuária na Amazônia conforme Costa (2012) destaca-se um campesinato na Amazônia paraense compreendido por Hébette (1992) e Leandro (2010), em sucessão e coexistência apontamos para um período marcado por uma nova lógica para Amazônia, dada a construção da EFB e em seguida as rodovias, conforme Nahum (2019, p. 37) um período agrário, esse marcado por até o século XXI, como um momento em que se têm políticas públicas voltadas ao campo e novas dinâmicas rurais no espaço. Nesse aspecto, constatando as mudanças e permanências no processo, observando as dinâmicas de organização dos agentes sociais.

Logo, parece claro que não há uma pretensão de se construir uma narrativa exaustiva de mais de cinco séculos, mas de, na tentativa de uma leitura geográfica, dos meios e do modo de vida associado a cultura desse produto tradicional da região.

No que tange aos **procedimentos de investigação**, este trabalho está desenvolvido de acordo com as etapas seguintes. Em uma metodologia analítica e metodologia operacional. A primeira está voltada para um levantamento e análise bibliográfica, com intuito de sintetizar elementos para discussão teórica do tema proposto.

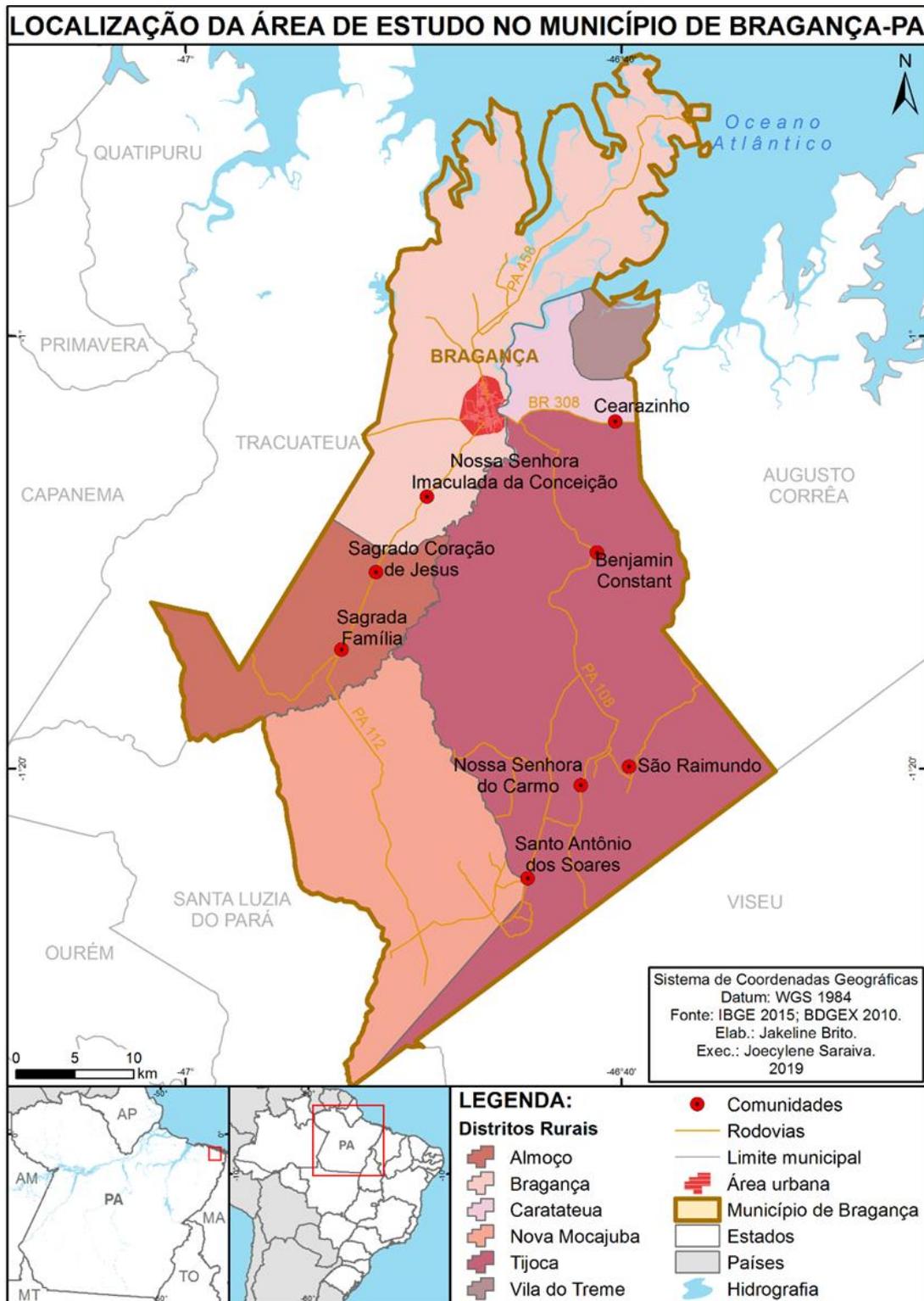
Nesse momento, tomamos como fundamentação analítica para analisar o empírico, ou seja, a forma que estruturamos o trabalho para pensar a realidade. Concebemos meio geográfico, modo de vida como categorias centrais do trabalho. As informações levantadas nesse processo serão analisadas com o intuito de construir uma base teórico-conceitual que dê suporte ao trabalho. Os levantamentos bem como a produção de dados resultam de procedimentos operacionais inserindo-se na lógica da pesquisa qualitativa. Segundo Pessoa (2012, p. 10-11), nesse método o pesquisador busca a interpretação e interação com o objeto, tendo esse a postura de decifrar os fenômenos por meio da postura teórico-metodológica que escolher. Ainda conforme a autora, tanto a pesquisa qualitativa quanto a quantitativa são importantes na análise da geografia, uma não exclui a outra.

Nessa proposição, fizemos uma intensa busca em diversas literaturas que tratam da temática, bem como uma pesquisa e coleta de informações em documentos oficiais como acervo do Arquivo Público do Estado do Pará, acervos da UFPA obra raras, documentos esses que tratam da força de trabalho indígena aos hábitos alimentares na colônia. Realizamos também uma pesquisa a sites oficiais como IBGE, EMBRAPA, FAPESPA, EMATER, dentre outros, elencando sempre os períodos aqui selecionados. Em um momento posterior, realizamos trabalhos de campo- com intuito de coletar dados, em oito comunidades rurais produtoras da farinha de mandioca no município de Bragança. A seguir o **mapa 01** da localização do lócus de pesquisa.

A escolha destas se caracterizam ao fato de algumas estarem em áreas de colonização antiga fazendo parte de um contexto histórico marcado pela construção da EFB como é o caso de Benjamim Constant e São Raimundo, Alto Urumajó no distrito rural de Tijoca; outras por serem cooperadas da Coomac e se destacarem -se na produção de farinha no município como: Cearazinho e km 8, km 18 e km 25 do Monte Negro, Santo Antônio dos Soares e São Francisco.

As entrevistas foram realizadas de forma semiestruturada: 1- com 13 pequenos produtores de farinha, em visitas às comunidades, procuramos delinear traços da dinâmica de vida desses agentes, e quais técnicas utilizam. Traçando assim, um comparativo dessas comunidades observando como se organizam. 2- com o secretário da cooperativa- Coomac. 3- e na feira de Bragança conversamos com feirantes (vendedores de farinha) e proprietários de depósitos de farinha- no total de 13 comerciantes/ vendedores de farinha, onde buscamos conhecer as dinâmicas de vida desses no processo histórico e sua relação com os produtores e mercado local. 4- uma entrevista com o proprietário da agroindústria sabor de Bragança, com intuito de compreender o papel dessa no atual momento. 5- uma entrevista com o Sr. João Nelson Pereira Magalhães (um dos articuladores da Coomac); essas entrevistas foram realizadas no ano de 2019.

Mapa 01- Localização da área de estudo- comunidades rurais no município de Bragança.



Fonte: IBGE. Elaboração Brito (2019).

A pesquisa de campo foi realizada no distrito rural do Tijoca na comunidade de Benjamin Constant cortado pela PA-108. Ali, realizamos duas entrevistas com pequenos agricultores, visitamos uma casa de farinha, acompanhando o processo da produção da farinha. E na comunidade de Cearazinho essa cortada pela BR- 308, realizamos uma entrevista, visitamos uma casa comunitária de farinha, nessa comunidade fica a sede da Coomac - lá, realizamos uma visita para conhecer a cooperativa.

Na comunidade de Santo Antônio dos Soares realizamos três entrevistas, visitamos uma pequena produção de farinha de mandioca bem como acompanhamos o trajeto do produto na manhã do dia seguinte até Bragança. Em outro momento, fomos ao km 8 do Monte Negro, visitamos a comunidade Nossa Senhora Imaculada da Conceição, sendo cortada pela estrada PA-112 ali, realizamos três entrevistas; seguimos para km 18 na comunidade Sagrado Coração de Jesus ali realizamos uma entrevista com um morador antigo da comunidade e articulador do projeto da feira do agricultor (FAF) em Bragança.

No km 25 da comunidade Sagrada Família realizamos uma entrevista. Por saber que o projeto da farinha lavada em Bragança ganhou novas características a partir de um projeto empreendido no Alto Urumajó, visitamos a comunidade de São Raimundo, localizada a 56 km da sede do município. Realizamos ali uma entrevista, conhecemos as estruturas do melhoramento das primeiras casas de farinha construídas em 2006.⁸ E por fim, fomos à comunidade de Alto Urumajó- Nossa Senhora do Carmo, localizada a 48 km da sede do município, realizando ali uma entrevista.

A partir de tais resultados, nosso intuito é espacializar a cultura da farinha de mandioca, tentando identificar o modo de vida- saber/fazer farinha em diferentes meios.

Para evidenciar isso, elaboramos uma produção cartográfica referente às áreas de estudo, com o intuito de situá-las no território paraense, bem como caracterizar os seus respectivos sistemas de objetos, indicando sua dinâmica no espaço rural em Bragança. Utilizando registros fotográficos, no que tange as dinâmicas do espaço, visto que elas mesmas possibilitam ver as rugosidades espaciais das formas geográficas (SANTOS, 2014) específicas nas diversas realidades.

Nesse aspecto, a presente dissertação está estruturada em **três capítulos**, além das considerações finais do trabalho. No primeiro capítulo, trataremos de caracterizar meios geográficos, o modo de vida e a cultura da mandioca, aspectos fundantes da reflexão do

⁸ Em parceria com cáritas, EMATER, ADEPARÁ- em 2006 houve melhoramento nas casas de farinha nas áreas rurais de Bragança, o destaque foi para farinha lavanda.

trabalho que firma os conceitos propostos na pesquisa, de modo a apresentar o aparato teórico, fazendo uma análise temporal e espacial da cultura da mandioca no Brasil e na Amazônia, na tentativa de caracterizar uma geografia da mandioca em um modo de vida que reverbera em processos no espaço.

No segundo capítulo intitulado “Expressões de um modo de vida no meio natural na Amazônia paraense”, faremos uma periodização no que concerne a produção no meio natural, relacionando modo de vida e a cultura da farinha, essa compreendida no século XVII- XIX. Pensamos a produção- a forma de fazer desse produto, enquanto um dos elementos que pertence à cultura local, apropriado de forma simbólica, um produto que tem uma valorização que ultrapassa o lugar, dentro de uma nova lógica mercadológica que pode ou não ser desprovido de seu significado cultural.

E por fim, no terceiro capítulo, aproximaremos o debate em torno da introdução dos elementos do meio técnico na Amazônia paraense, momento que tem relevância uma nova dinâmica para região, seja pelo acesso a rodovia, eletricidade, ou mesmo no cooperativismo em Bragança. Caracterizando assim mudanças e permanências na produção e comercialização da farinha de mandioca. Buscando mostrar as práticas, os lugares, e as dinâmicas socioespaciais locais. Aqui será exposto o resultado da pesquisa em campo.

E, como desfecho, as considerações finais do trabalho são apresentadas, apontando os principais elementos levantados ao longo da pesquisa empírica e sua estruturação teórico-metodológica.

CAPÍTULO 1 – MEIOS GEOGRÁFICOS, MODO DE VIDA E A CULTURA DA MANDIOCA.

A cultura baseia-se no trabalho, seu meio é a técnica e seu fim imediato a aquisição dos alimentos. (KAJ BIRKET-SMITH, 1965, p. 120).

O antropólogo Kaj Birket-Smith ao estudar a história da cultura elencará o fator das técnicas como uma das formas de domínio do homem e seu meio como relação preponderante desse processo de apropriação, os homens ao adquirirem seus alimentos constroem hábitos circundantes em suas vidas. A cultura então, poderia ser resultado das técnicas ou meios com os quais os homens realizam suas vidas, produzindo assim seu espaço em tempos diversos conforme Santos (2014a, p. 29).

Nesse aspecto, propõe-se neste capítulo, refletir sobre o conceito de meio na geografia, modo de vida atrelado à cultura da mandioca. Para tal, esse faz uma breve análise dos conceitos aqui elencados e a relação desses na construção do trabalho.

Nosso propósito não é fazer um resgate epistemológico dos três conceitos aqui utilizados, não se trata de um capítulo epistemológico ou de uma revisão teórica, mas tão somente delinear o referencial teórico de como esse trabalho usará tais conceitos.

1.1- Os meios geográficos

No conceito de *meio* na ciência geográfica, surgirá os nomes de Humboldt e Ritter sendo esses de tradição naturalista e histórica, ambos tercem em suas sínteses cosmológicas a ideia de *meio* de acordo com La Blache (1954); Moreira (2015); Claval (2014).

É bem verdade que esse conceito é caro para a geografia, pois se esbarra em uma geografia de cunho naturalista, determinista, ou quem sabe tradicional, eminentemente são fatores que precisam ser levados em consideração, porém, mas que discutir essas vertentes, é atrelar a ideia de *meio* na construção da geografia - ciência moderna. Nossa intenção é fazer apenas uma revisitação sobre tal conceito, na tentativa de esboçar uma das principais formas de relação do homem - natureza, sabendo que essa é uma relação complexa.

O conceito *meio* na geografia tem um longo processo, se esbarra no que conhecemos como *determinismo geográfico*, ou mais tarde no *possibilismo* conforme Claval (2014). Paul

Claval (2014, p. 135) se refere à botânica como a primeira disciplina a ter explorado as relações entre seres vivos e o meio, sendo destaque na geografia das plantas - pioneiro Alexandre de Humboldt em sua obra *Ensaio sobre a geografia botânica das plantas- 1807*.

Sendo a geografia botânica que contribuiu para que o conceito de *meio* fosse posto em foco conforme La Blache (1954, p. 30). Já Paul Claval (2014) é enfático ao dizer que nossas ideias enquanto geógrafos, sobre a análise dos *meios* foram profundamente marcadas pela ecologia, sendo que os trabalhos dos botânicos guiaram os geógrafos que queriam desenvolver temas sobre ecologia. Pois é da ecologia que a geografia partirá para descrever a *extensão dos meios* conforme Claval (2014, p. 136). A disciplina, assim, fazia uma análise ecológica que levava em consideração a parte vegetal e animal, fazendo a relação entre os ecossistemas.

Somente no século XIX, iniciam-se os estudos dos geógrafos a uma “ecologia dos homens” Claval (2014, p. 139), compreende que o foco é a forma como os homens tiram proveitos dos *meios* onde se instalam, a fim de obter o que é necessário à sua alimentação. O autor diz que a disciplina a partir de então se interessará pelos instrumentos empregados para cultivar a terra ou construir edificações.

Notadamente, o conceito de *meio* permeou o pensamento de Friedrich Ratzel, um geógrafo, autor da obra: *Antropogeografia-1882*, de acordo com La Blache (1954, p. 30). Moreira (2012, p. 27) diz que na tentativa de esboçar a relação do homem com terra, Ratzel trata o *meio*, como marca da vida de um povo, esse por aspectos físicos, biológicos e culturais, daí uma das ligações fundantes na geografia homem/meio.

Em Vidal de La Blache (1954, p. 157), o conceito de *meio* permeia seus escritos, esse trouxe uma série de síntese das determinações naturais e sociais que resultam no entorno do homem, esse conceito, por vezes aparece nas obras do autor ligadas à “ação do homem, relações que são estabelecidas pelas técnicas, pelas formas de trabalho, pelas formas de habitação, pela cultura” dentre outras, a ideia de gênero de vida, caberia a La Blache considerar não apenas fatores físicos- naturais ao meio, bem como fatores sociais – agrupamentos sociais La Blache (1954, p. 172).

Na concepção de Moreira (2015, p. 67) em Vidal “os modos de vida se ligam ao meio geográfico, sendo esse um todo diverso de seres, coisas e homens no espaço”. É por meio da sensibilidade de adaptação que cada ser vivo busca aperfeiçoar sua relação com o *meio* agindo, portanto, de acordo com as condições técnicas que dispõe, o homem desenvolve e

aperfeiçoa a sua forma de sobrevivência, adaptando-se por meio do auxílio das técnicas, sendo essa resultante de seu modo de vida.

Não há como falar de meio técnico sem fazer referência a Milton Santos, quando trata do conceito *meio*, elenca o papel das técnicas em cada meio geográfico, sendo essa considerada meio pelo autor. Santos enfatiza que a relação do homem com a natureza é sempre mediada pela técnica a saber Santos (2014a):

É por demais sabido que a principal forma de relação entre o homem e a natureza, ou melhor, entre o homem e o meio, é dada pela técnica. As técnicas são um conjunto de meios instrumentais e sociais, com os quais o homem realiza sua vida, produz e, ao mesmo tempo, cria espaço. Essa forma de ver a técnica não é, todavia, completamente explorada. (SANTOS, 2014a, p. 29).

Santos (2014c, p. 53) ao tratar técnica como um *meio*, diz que essa revela constantemente uma história, uma sucessão. A técnica é uma categoria analítica utilizada para mostrar a espacialização do tempo, sendo essa, presente como um dos principais conceitos da sistematização das ideias de Santos.

É sabido que Santos (2014) já esboçava o conceito com bastante precisão na obra *A natureza do espaço*. Milton Santos e Maria Laura Silveira em sua obra *O Brasil território e sociedade no início do século XXI*- buscam interpretar a formação territorial brasileira a partir de sucessivos meios geográficos atentando para uma configuração em distintos períodos e formas geográficas, para assim vislumbrar uma interpretação de cunho geográfico do território brasileiro. E mais em uma periodização os autores ambicionam falar da nação pelo território. Sendo assim, os meios geográficos estariam divididos ou colocados para uma reflexão a partir do grau de tecnicidade, Santos; Silveira (2014) os entende como: os meios naturais, os meios técnicos e o meio técnico-científico-informacional.

Meio natural ou pré- técnico para Santos; Silveira (2014, p. 27) caracteriza-se por ser um período marcado por tempos lentos da natureza, comandando as ações humanas de diversos grupos indígenas, com a chegada dos europeus, a seu modo ritmo, o homem vai se adaptando aos sistemas naturais. Para os autores, nesse tempo há certa escassez de alguns instrumentos artificiais – uma limitação de técnicas existia sim técnicas, mas era simples, como a agricultura, a domesticação de plantas e animais. Mas, estas eram entrelaçadas simbioticamente à natureza, nele, os sistemas técnicos eram locais.

Na concepção dos autores, a relação do homem com a natureza era casada com as técnicas e o trabalho, formas de um fazer lentamente elaboradas, uma realização hereditária,

atividades que desenvolviam práticas para o exercício da vida como bem destacou Santos (2014):

O homem escolhia da natureza aquelas suas partes ou aspectos considerados fundamentais ao exercício da vida, valorizando, diferentemente, segundo os lugares, e as culturas, essas condições naturais que constituíam a base material da existência do grupo. Esse meio natural era utilizado pelo homem sem grandes transformações. As técnicas e o trabalho se casavam com as dádivas da natureza, com a qual se relacionavam sem outra mediação. (SANTOS, 2014a, p. 235).

Nesse sentido, depreende-se que o homem se adapta ao meio para sobreviver, como bem enfatiza o geógrafo francês La Blache (1954, p. 162) na “noção de gênero de vida”⁹ permite a análise geográfica compreender as relações que os homens tecem com o seu meio. Relações que são estabelecidas pelas técnicas, pelas formas de trabalho, pelas formas de habitação, pela cultura dentre outras. Em Smith (1965), pode-se perceber em sua obra *A história da cultura* que as técnicas se manifestam a princípio pelas matérias primas que o meio geográfico dispõe, sendo essas aprimoradas, e na empiria do fazer é repassada de geração a geração.

Nesse pensar o meio natural ou pré-técnico para Santos; Silveira (2014, p. 28) toda “ação supõe uma técnica”, entende-se, portanto, que toda base material das coisas é um dado social. Os modos de vida seriam construção e recriação de hábitos por tempos socialmente construídos, atribuindo aos diferentes meios novas técnicas.

Já no meio técnico, para Santos (2014a) esse é caracterizado pela incorporação das técnicas- das máquinas, por um espaço mecanizado, pelo processo de industrialização primórdios de uma urbanização. Nesse período, os objetos que formam o meio não são apenas objetos culturais, são também técnicos conforme Santos (2014a, p. 236) havendo assim novas formas de organização no território.

Nos sucessivos períodos técnicos, há aumento na produção, na circulação e no consumo por meio de uma malha territorial ainda incompleta, mas em constante processo de construções, havendo, por conseguinte, uma tentativa de integração pelos pontos de extensões dos portos, das ferrovias, pela implantação de rodovias, usinas hidrelétricas, esses elementos permitiram segundo os autores Santos; Silveira (2014, p. 38) a constituição dos primeiros sistemas de engenharias no território brasileiro.

⁹ Na tradução de 1954 a noção “genre de vie”, é reportado como modo de vida.

O meio técnico-científico-informacional seria um período marcado pela ciência e tecnologia, esse iniciará após a Segunda Guerra Mundial conforme aponta Santos (2014a, p. 238), nesse período os objetos são ao mesmo tempo técnicos e informacionais. Um período marcado pela informação, sendo essa, vetor fundamental do processo social, e os territórios são equipados para facilitar a circulação para Santos (2014a, p. 239). Esse período tende a ter a lógica global- que se manifesta pontualmente, esse meio geográfico tende a ser universal, atual processo de globalização.

Uma lógica de um novo tempo é vista no mundo, nessa nova era tecnológica, onde o fator tempo e espaço são encurtados ou estendidos, em detrimento dos lugares, os tempos lentos passa-se a um tempo mais acelerado, resultando certa fluidez ao espaço, o Estado tem seu papel de influência, nota-se a presença do mercado global como as multinacionais. Com isso o território ganha novos conteúdos e impõe novos comportamentos conforme Santos; Silveira (2014, p. 101).

Partimos da ideia de *meio natural e meio técnico*, esboçada por Santos; Silveira (2014); GDEA (2017); Nahum (2019). Na tentativa de fazer uma análise sobre meios geográficos, modo de vida e a cultura da farinha de mandioca na Amazônia, fazemos um recorte temporal dos séculos XVII ao XXI, nos três séculos e meio, apontamos para uma predominância do meio natural associado a um modo de vida. Um tempo durável, onde a dinâmica da vida está estritamente relacionada ao meio, pois nesse meio, os homens aproveitavam os recursos naturais da forma como podiam, seu corpo era extensão de trabalho, suas atividades estavam relacionadas ao certo grau de hereditariedade.

O meio natural aqui destacado tem como características: tempos, períodos de sucessões e coexistências de um 1º *complexo: cultura- subsistência da mandioca*. Tomamos como referência a cultura indígena no *fazer a farinha*, e essa como forma de subsistência que permanece, mesmo com a chegada do colonizador, perpetuando assim essa prática, os povos originários introduzem a essa, novas técnicas, em diferentes momentos da história, por fim, a farinha tomando-se alimento preponderante na Amazônia. Em um meio que tem a dinâmica da vida no rio, como bem destacou Tocantins (1973) na obra *o rio comanda a vida*, em um tempo lento como caracterizado por Santos (2014a).

Onde o indígena ao seu modo produzia a prática do roçado que para Wagley (1957) é um meio de subsistência dos povos originários, um fazer que permanece, e melhor se adapta com a chegada do colonizador. Mesmo diante de cenário divergente e sem grandes incentivos

voltados a cultura da mandioca, “a farinha torna-se elementar na vida do homem na Amazônia” conforme Cruz (2011, p. 14).

Um *meio natural* que a partir do século XVII ao nosso entender tal como Nahum (2019) foi marcado por relações pautadas em interesses exógenos e por conflitos, entre esses o caráter colonizador dos portugueses, a catequização do indígena, um esboçar de cultura do “trabalho forçado, uma exploração das drogas do sertão, da borracha, e assim por diante, logo, o processo de formação histórica foi recheado de tensões no território” segundo Oliveira (2008c, p. 4).

Ao passo que com a chegada do colonizador a dinâmica da vida muda na região, a lógica de mercado se espraia, na agricultura e no extrativismo, o que era produzido como forma de subsistência, na prática isso muda, aos poucos tercem uma espécie diria de opressão e exploração dos recursos naturais na Amazônia, alterando o percurso da vida.

Novas técnicas são adicionadas na forma de produzir, na lógica do produzir farinha para viver/ trocar/ vender agora se dinamizam no tempo e no espaço. E para compreender tal lógica, teríamos que percorrer uma longa viagem no tempo, ou talvez apenas por partes dessa, para assim conceber um mosaico de transformações que podem ou não serem vistas em formas de paisagem.

Para Santos (2013, p. 153-154), o tempo pode ser trabalhado por dois eixos: os das “*sucessões*” - tempo fluído, histórico e abstrato; e o das “*coexistências*” - tempo concreto da simultaneidade, manifestado nas formas e funções dos objetos postos no espaço ao longo de um tempo histórico. Não há como não destacar o papel do indígena e suas relações com o colono, essas se davam no produzir-trocar-consumir, no processo produção- troca- consumo-preço, podemos assim pensar em um valor de uso e valor de troca de produtos. Dentre esses, está a cultura da mandioca.

Já nos períodos posteriores, mais precisamente no que aqui destacamos, nos sucessivos meios técnicos na Amazônia, tem a ferrovia, as estradas, a eletricidade elementos constituintes dos primeiros sistemas de engenharias no território brasileiro, como aponta Santos (2014a).

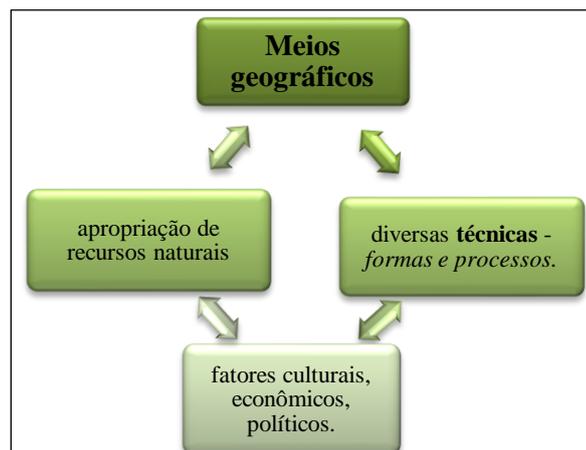
Nessa perspectiva, pensamos em um *meio técnico* aplicado ao trabalho, sendo aquele que leva em consideração as novas formas de organização do espaço, em amontoados de tempos com finalidades distintas, até atual configuração do lugar ao mundo na cultura da farinha de mandioca, sendo essa agora a nosso ver, compreendida como o 2º *complexo: cultura- subsistência- novos mercado- marca*.

Aqui, faço referência à prática cultural simbólica; na forma cultivo à subsistência e sua permanência; na introdução de novas técnicas, no caso aqui a instalação da EFB, o cenário muda, núcleos agrícolas passam a ser responsáveis por essa dinâmica, e com o processo de migração no início do século XX, a uma prática do fazer farinha reverbera, ao ponto de Penteado (1967) dizer que 1950 a produção da farinha de mandioca não se dava somente pela subsistência, mais do que isso, se sobressaía a uma lógica de mercado, sendo um fator notado nos dias atuais.

Ao falarmos de marcas nos referimos ao atual processo de gourmetização da farinha de Bragança. Ora seja nessa relação do homem- meio, ora seja por fatores exógenos ou endógenos, o homem modifica seus modos de vida, “pela invenção de diferentes técnicas, aumento populacional, o homem modifica o meio e adapta-se a ele” conforme caracterizou La Blache (1954, p. 35) referindo a interacionar-se com o meio. Para o autor, cada grupo encontra múltiplas formas para ocupar diferentes lugares, diz que “a população humana é um fenômeno em marcha” La Blache (1954, p. 37).

Para isso, o (organograma 1) a seguir representa uma síntese de como relacionaremos a ideia de meio geográfico que se pode entender como um processo dinâmico na ciência geográfica. Com influências de fatores físicos, - recursos naturais, na relação com as diversas técnicas o homem molda e é moldado pelo meio, sendo essas práticas repassadas de forma hereditária. E nessa relação, o homem adquirirá aspectos culturais, acentuando assim um modo de vida, sendo contornados por aspectos econômicos e políticos conforme as temporalidades do espaço. Como lembra, La Blache (1954, p. 41) atribui “homem como fator geográfico”, ao passo que conforme sua ação esse é ativo e passivo no processo. Pois pelas condições do meio o homem, organiza sua existência, seus laços, criando mais tarde afinidades com os diferentes meios.

Organograma 1-Síntese de representação de elementos que formam o meio geográfico.



Fonte: Elaborada e organizada pela autora (2019).

De maneira que podemos apreender que as *técnicas* têm fator preponderante na sociedade, em uma evolução de instrumentos como relação de domínio nos diferentes meios de subsistência. E nessa perspectiva Santos (2012) recupera o conceito de *meio*, tentando delinear uma teoria das técnicas como fio condutor nas relações do uso da área, e área no uso, tendo a dinâmica do trabalho, da técnica e por condições políticas a base do acontecer por intencionalidades espaciais.

Podemos dizer que o meio resulta do processo de adaptação sucessiva dos homens na terra, sendo o uso- ação, gerando relações, condicionamentos, singularidades no processo. Quando nos referimos ao meio geográfico nos reportamos a uma relação natural e ao mesmo tempo construtos humanos. No próximo tópico, discorreremos sobre o conceito de modo de vida na geografia, norteando o alimento como elo dessa relação.

1.2- Modo de vida na geografia

Apesar de haver diferentes abordagens do termo modo de vida, como aponta Braga, Fiúza, & Remoaldo (2017, p. 370), modo de vida “assume uma pluralidade de significados”, sendo esse utilizado por diversas concepções no campo científico da literatura nacional e internacional. - Nossa intenção é fundamentar nosso pensar em autores da ciência geográfica partindo da concepção de La Blache (1954) e Sorre (1948, 1984) compreendendo que ao relacionar-se com meio físico, o homem buscou para si meios de vida, formas que garantisse sua sobrevivência, não apenas isso, mas que perpetuasse sua existência.

É na natureza, na apreensão dos clássicos, em diferentes meios que o homem desenvolveu suas técnicas, essas repletas de engenhosas formas de adaptação (LA BLACHE, 1954), e nesse aspecto o autor compreende modo de vida sendo uma construção coletiva composto por elementos materiais e imateriais.

O homem criou para si modos de vida. Com o auxílio de materiais e de elementos tirados do meio ambiente conseguiu, não de uma só vez, mas por uma transmissão hereditária e processos e de invenções, constituir qualquer coisa de metódico que lhe assegura a existência e lhe assegura um meio para seu uso. Caçador, pescador, agricultor- ele é tudo isso graças a uma combinação de instrumentos que são sua obra pessoal, sua conquista, aquilo que ajuntou por sua iniciativa à criação. (LA BLACHE, 1954. p. 172).

É por atributos culturais que as populações mediam e constroem um modo de vida particular como destacou Claval (2007). Na análise geográfica Vidaliana, é nas relações que os homens tecem com o seu meio, são relações estabelecidas pelas técnicas.

Ao dissertar sobre tal temática, Claval (2014, p. 140) diz que “gênero de vida é primeiramente uma ecologia”, essa se cristaliza sob o efeito do hábito. Considerando assim que o estudo de gênero de vida refere-se aos condicionantes, mas destaca também que a natureza não dita aos grupos soluções que estes realizam: fala de adaptação, mas não de determinismo.

Sobre modo de vida, Derruau (1973, p. 169) diz que para geografia humana, um modo de vida refere-se a uma coletividade, expressa pelo conjunto de hábitos, pelos quais o grupo que os praticam assegura a sua existência. Para o autor “não há modos de vida perenes” Derruau (1973, p. 173).

A noção de modo de vida transforma-se no centro do interesse da geografia humana, pois é o conjunto de laços que une o grupo ao meio. Para Sorre (1984, p. 22) gênero de vida está relacionado a um conjunto de técnicas, sendo elementos materiais e espirituais transmitidas pela tradição, mediante as quais os homens asseguram o domínio sobre a natureza. Para Sorre (1984) não há gênero de vida que não seja coletivo.

Moreira (2016, p. 138) ao se referir sobre o conceito gênero de vida na sua obra *O pensamento geográfico brasileiro 2*, esse considera a visão de La Blache, quando ele analisa o conceito gênero de vida como “nexo de organização geográfica de civilização”. Sendo que para La Blache (1954, p. 172), modo de vida seria a forma que o homem vive sua relação com o meio geográfico, criando sua cultura e organizando sua forma de civilização, pois é pelo tipo de nutrição e pelos hábitos um princípio de diferenciação dos homens. Esse seria um longo processo acumulativo de tempo, técnicas e hábitos que são enraizados nas diferentes sociedades, mudando a paisagem e o próprio espírito do homem, determinando assim a forma e o conteúdo do espaço geográfico.

Ruy Moreira faz uma conexão da concepção de Sorre, quando ele compreende as tradições, em seus saberes, hábitos e costumes como argamassa da durabilidade e permanência no tempo, “sendo esses a base que liga, sustenta e garante o modo de relação que existe entre o homem e a natureza” Moreira (2016, p. 140).

Houve inúmeras transformações no espaço, ao longo dos tempos, a forma com que a sociedade se relaciona com a natureza, mudou, e continua a mudar. Relações diversas são tecidas ao longo dos anos, a técnica tem papel preponderante nesse aspecto, essa dá uma nova

roupagem para o modo de produção e suas estruturas no espaço, Santos (2014a). Havendo continuamente uma sucessão e coexistências de formas, e usos em tempos distintos no espaço.

Entende-se, que o modo de vida, ou mesmo gênero de vida é uma construção coletiva, uma forma de cultura hereditária, que é repassada de geração a geração conforme La Blache (1954, p. 155-173), Sorre (1984, p. 22). Dada a concepção dos autores, percebemos o fator da cultura como um elemento dinamizador do meio e das técnicas, caracterizando formas de utilização de recursos naturais, poderíamos compreender como condições humanas, ato de reprodução- dinâmica social.

Quando pensamos no homem na Amazônia, temos inúmeros modos de vida que se revelam desde hábitos alimentares, no trabalho com a terra, na vida no cultivar, no cultivar nos saberes e fazeres. Refletindo um modo de produzir o espaço. Diante de tal colocação, compreendemos ser necessário estudar o modo de vida amazônico, pois é a partir do conhecimento de povos originais, populações tradicionais que será possível entender sua relação com o *meio*, sua forma de produzir seu espaço, sua morada, seu alimento que se perpetua no modo de vida do homem amazônico.

O (organograma 2) faz uma breve síntese do entendimento que temos sobre o conceito *modo ou gênero de vida*, abordado no trabalho, esse constituindo uma relação social com o homem em diferentes meios geográficos, articulado por técnicas, adaptando-se à dinâmica social, sendo o alimento um elo entre sociedade- natureza.

Para tal, o trabalho contempla o conceito modo de vida, relacionando o fazer da farinha de mandioca como uma totalidade, essa expressa no modo de vida- caráter cultural-simbólico, como também no caráter produtivo vista na dinâmica da vida material de quem produz.

No caso aqui compreendemos que o modo de fazer é singular, sendo esse característico de cada lugar. É com o olhar da geografia que contemplamos as formas espaciais de um acontecer no lugar, que reverbera em práticas antigas e novas no espaço.

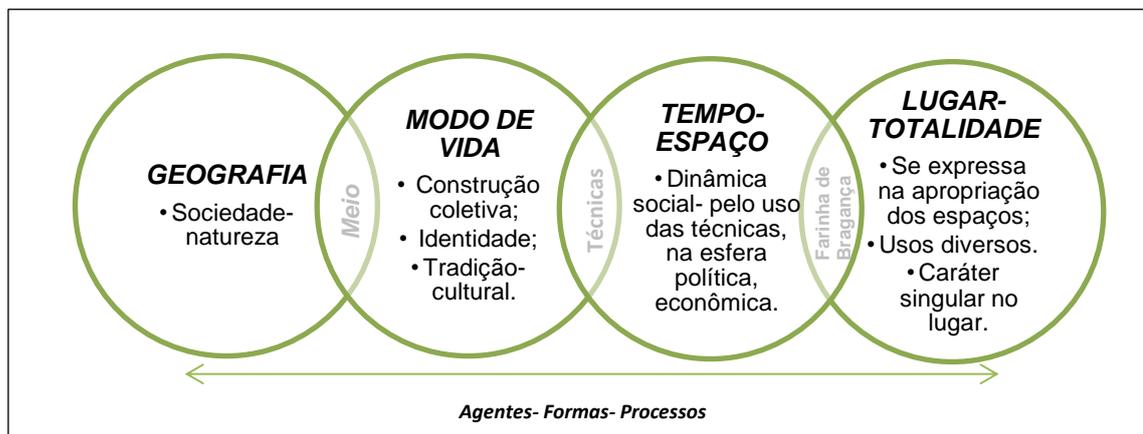
Ao passo que na tentativa de compreender e explicar os fenômenos naturais e sociais, a ciência geográfica esbarra em um desafio conceitual enorme, pois o caráter dessa explicação que compõe um conjunto de interpretação heterogênea e nem sempre relacionais. Mas como passo inicial, podemos discorrer sobre a forma contínua da relação que temos com outros saberes do conhecimento.

Em uma inter-relação do homem com o meio em diferentes locais, podemos apreender que cada ação gera certa caracterização de grupos ou formas coletivas diversas, identificando assim uma tradição cultural a um determinado grupo. Pois conforme a “evolução das técnicas, uma nova etapa histórica se torna possível” Santos (2015, p. 24) etapa que se configura uma simultaneidade de momentos.

Caraterização essa que mais tarde pela dinâmica social do espaço- tempo que para Santos (2012, p. 121) se dá pelo “momento histórico da construção e reconstrução do espaço” como ciência e tecnologia – que é técnica. Essas se dinamizam em uma “totalidade concreta e abstrata” Santos (2012, 30) por uma metamorfose onde o espaço tem papel preponderante.

E é no lugar que se expressará os “modos de produção, o concreto, a base territorial historicamente determinada” Santos (2012, p. 28), para o autor as formas espaciais são linguagem dos modos de produção. Assim, cada lugar apresenta sua singularidade em seus usos diversos, no caso aqui, esse trabalho elege o modo como os pequenos produtores de farinha se relacionam com o meio, se apropriando dos recursos existentes no espaço onde residem, combinando as técnicas, seus saberes como forma de produção e reprodução de vida.

Organograma 2- Síntese de representação do conceito *modo de vida* na geografia aplicado no trabalho.



Fonte: Elaborada e organizada pela autora (2019).

Sendo assim, apreendemos o fazer farinha de mandioca como elemento histórico, um dado cultural, um símbolo que caracteriza a relação de um grupo com seu meio. No processo de produção do espaço da Amazônia, houve encontros de diversidades culturais, tendo os indígenas, papel importante em hábitos, valores e cultura da nossa história.

Conforme Benchimol (2009) o processo cultural do povoamento tem como característica principal: a multidiversidade de povos e nações. O mesmo ao tratar sobre o complexo cultural amazônico compreende essa como:

[...] um conjunto tradicional de valores, crenças, atitudes e modos de vida que delinearão a organização social e o sistema de conhecimento e práticas e usos dos recursos naturais extraídos da floresta, rios, lagos, várzeas e terra firme, responsáveis pela economia de subsistência e de mercado. (BENCHIMOL, 2009, p. 17).

Acima, o autor é enfático em dizer que o complexo cultural do homem na Amazônia é múltiplo, seu modo de vida, sua forma de se relacionar com o meio natural, é marcante na história, sua relação com o rio, com a floresta, com a terra, suas habilidades que demonstram uma intensa prática de conhecimentos de recursos naturais. Seus fazeres e saberes são fantásticos, quando se trata de biodiversidade, seus saberes transcendem séculos, seja o indígena, o caboclo amazônico, ou os ribeirinhos, os seringueiros, os castanheiros e demais grupos, desenvolvem uma relação íntima com espaço natural, sendo essa fundada em seus modos de vida, como bem destaca Castro (1998, p. 7).

Aqui, é possível compreender que o modo de vida está relacionado ao fator cultural do alimentar-se do *ato de fazer* a farinha de mandioca, hábito esse oriundo de tradições alimentares da população brasileira. Sejam por influências externas e internas, essas responsáveis por acarretar ao país uma boa tradição agrícola no uso da mandioca em seus diferentes produtos. Certamente, a farinha de mandioca constitui-se uma prática cultural, em um modo de fazer tradicional, a partir de determinadas técnicas adquiridas ao longo do tempo, e no processo de adaptabilidade ao meio, essa se modificou, adquirindo formas peculiares, seja nos instrumentos ou na forma de preparo da farinha.

Na prensa, na peneira, no ralador, ou no cesto para colocar farinha, esses utilizados pelos indígenas, são símbolos de um tempo histórico marcante no tempo e espaço. Ao tratar sobre a temática da alimentação brasileira, Paula Pinto e Silva (2005)¹⁰ diz que em tempos históricos a mandioca teria dominado o litoral brasileiro acompanhando a dinâmica de migração dos povos de origem tupi. É considerável, portanto, que até atualmente essa tenha permanecido como uma cultura material e imaterial.

¹⁰ Para Silva (2015, p. 81) essa dinâmica teria formado um complexo da mandioca- *composta por bens de cultura material tais como raladores, peneiras, prensas e fornos de barros*, instrumentos que perduram como forma de um longo processo histórico cultural.

Nos escritos de Wagner; Mikesell (2000, p. 150) esses destacam dois fatores principais da cultura- as ideias e as técnicas, essas tendem a “difundir a herança cultural dos povos aumentando cumulativamente, ocorrendo assim uma sucessão local e regional de práticas culturais. Pois é nas conexões históricas que se evidencia tal condição”. Práticas essas que se perpetuam em gerações, no modo de saber/fazer.

O (organograma 3) representa a síntese que fazemos do conceito *meio geográfico* nesse capítulo e sua conexão com o modo de vida anteriormente apresentado. Como raciocínio para a construção dele, tivemos como ponto norteador, - a *geografia* como essa considera a relação *homem-meio*. Uma forma de ir além da dicotomia da geografia física-humana, percebe-se a categoria da *paisagem*, permeando as análises dos primeiros geógrafos.

Conforme Mendonça (2014, p. 16), a geografia tem como objetivo “compreender fenômenos naturais e sociais” para explicar essas inter-relações ou interferências, tenta esclarecer a organização espacial, chegando a ter um caráter heterogêneo procurando sempre se aliar às ciências da natureza e humana ao mesmo tempo. Sua linha de abordagem percorre o campo de diversos saberes, abrindo horizontes de análises em diferentes realidades. Uma relação homem e meio que se estende nas possibilidades de inter-relação de aspectos naturais e sociais.

Ao fato que Santos (2012, p. 246) argumenta que a relação natureza-espço são sinônimos se considerada natureza transformada, aí poderíamos falar em *uso dos recursos naturais*, pontuando uma relação com o meio. Uma configuração espacial, uma organização, a saber, que o homem se organiza, adapta por meio de técnicas das mais simples às mais sofisticadas em diferentes tempos.

Pela forma de uso dos recursos naturais, pela prática de *técnicas*- agricultura, extrativismo, pesca, dentre outras, o homem se relaciona com os meios. Para Claval (2007) essas ações resultam em um modo de vida, ligados por dimensões *culturais*. Relação que se dá através do *trabalho*- relações sociais e econômicas se estabelecem, pois “a alimentação reflète as estruturas da sociedade” Claval (2007, p. 255).

Sendo assim, entendemos que a geografia parte da paisagem ao espaço para pensar meios geográficos como forma de conexão e não de forma separada. Conforme Mendonça (2014, p. 46), “o estudo da paisagem se constitui um dos métodos mais antigos do estudo do meio natural pertencentes à geografia”. O estudo da paisagem que não leve em conta pensar apenas em aspectos físicos do planeta, mas articular esse pensar em aspectos humanos, isto é, ações no seu conjunto de elementos, “paisagem humanizada” Mendonça (2014, p. 47).

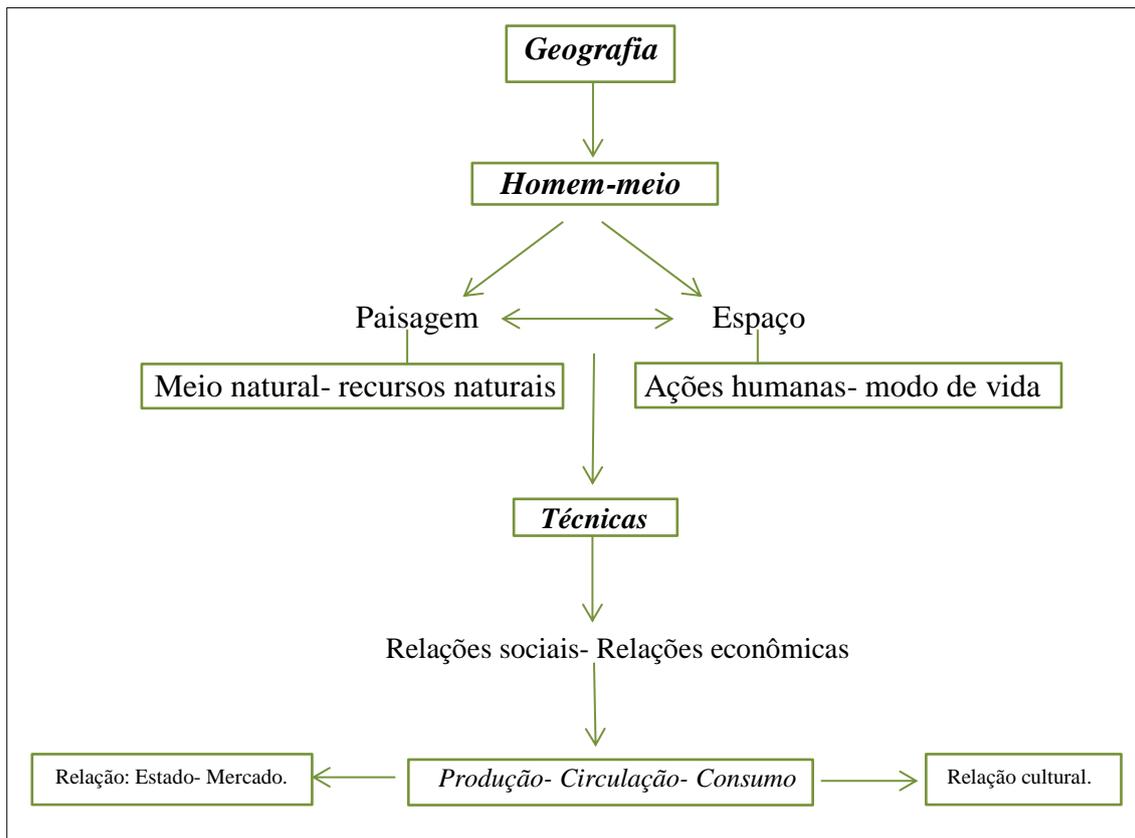
Pois assim como para geógrafos com La Blache (1954), a noção de *meio* está relacionada ao conceito *modo de vida* ou gênero de vida. Para Milton Santos a noção de meio está relacionada à técnica, ação humana atrelado a um tempo histórico.

Dessa forma podemos compreender que cada tempo tem suas técnicas, “[...] cada sistema técnico representa uma época.” (SANTOS, 2010, p. 25), a surgir uma nova a antiga não desaparece, ao contrário, essa por vezes é adaptada, seguindo assim formas distintas. Para tal apreendemos que o conceito de meio e modo de vida na geografia estão umbilicalmente ligados.

E mediante as relações sociais, o homem em geral se produz e reproduz no espaço, isso se dá comitadamente à produção e reprodução dos homens coisificados conforme Silva (2019, p. 27) de acordo com a autora essa coisificação seria a força de trabalho. Pois a partir dessas relações há um processo de produção, momentos que, esboçam um movimento de circulação seja a venda da força de trabalho, na circulação de mercadorias ou mesmo na circulação monetária até a finalização do circuito produtivo que seria o do consumo, tendo o valor de uso para quem adquire ou o valor de mercadoria-troca para quem assim incorporar a mais valia de acordo com Silva (2019, p. 25).

E assim falamos em relações econômicas – relações que abrangem o estado, o mercado sendo o processo de produção- circulação e consumo característicos de totalidades sociais de cada tempo, à medida que isso ocorre podemos situar a relação cultural hoje caracterizando a farinha de mandioca como um produto tradicional que eleva esse fator em uma nova roupagem no mercado gourmet.

Organograma 3- Síntese do conceito de meio e de modo de vida na geografia.



Fonte: Elaborada e organizada pela autora (2019), com base em La Blache (1954); Moreira (2015); Santos (2014a).

Como mostrado no (organograma 3), na tentativa de delinear traços das análises preliminares sobre o conceito de meio geográfico, modo de vida e a farinha de mandioca como alimento, compreendemos que esses alcançam um debate atual no que concerne a formação territorial, ao fator cultural, as formas, processos, estruturas, e função de cada momento na sociedade.

A geografia cabe desvendar, interpretar esses processos, sua morfologia social no tempo e no espaço. Dessa forma o modo de vida de pequenos produtores de farinha de mandioca é passo inicial para compreendermos o processo de relação entre meio geográfico e cultura da farinha de mandioca em Bragança. Fato melhor explicado mais à frente no trabalho, aqui fazemos relação com o conceito meio geográfico e modo de vida para a partir deles propor nossa linha de análise.

1.3- Aspectos da cultura da mandioca a luz do meio geográfico e modo de vida.

Seja Mandioca como é conhecida no (Brasil, Argentina, Uruguai, Paraguai); Macaxeira ou Aipim (Brasil, culturas mansas); Yuca (Venezuela, Peru, Equador, Colômbia, Antilhas); Guacamote (México); Naigoa (Venezuela), eis aí algumas das diversas denominações em conformidade com os países onde essa é cultivada, segundo assinala Albuquerque (1969). Nesse pensar, notamos nos escritos de um dos maiores estudiosos da mandioca na Amazônia, Milton de Albuquerque, quando se refere ao cultivo da mandioca, diz que pouco se acrescentou na técnica dessa cultura, a saber:

[...] uma grande parte das tribos indígenas da América do Sul é o remanescente de vigorosas civilizações pré-colombianas que nela imperaram séculos. Dessas civilizações herdaram as tribos uma série de ensinamentos e práticas racionais diversas. Com a extinção de tais focos de civilização, deixaram elas de receber o seu subsídio instrutivo, cessando, por consequência, a sua marcha progressiva. Aqueles ensinamentos recebidos, no entanto, ficaram incorporados ao seu patrimônio e passaram a ser transmitidos integralmente de geração a geração. (ALBUQUERQUE, 1969, p. 42).

O cultivo da mandioca é uma prática desde civilizações antigas, povos aborígenes da Amazônia mantiveram esse saber, como forma de cultura, uma herança de um conhecimento da imensa biodiversidade, essa prática remonta tempos distintos, que se revelam em diferentes lugares. Uma forma de fazer, um modo de vida que marca a pluralidade social no Brasil, e na Amazônia paraense. Albuquerque (1969) ao se referir aos aspectos sociais da mandioca na Amazônia diz:

A influência de caráter de caráter social da mandioca na Amazônia sempre foi e continua sendo bastante expressiva. Mantendo uma hegemonia duradora e ininterrupta, de séculos, entre as culturas de subsistência, seus reflexos no seio da comunidade regional teriam forçosamente de ser marcantes, afirmando-a como “cultura social” das mais conspíquas. Em toda a vasta extensão da planície encontramos-a como o fator preponderante e básico da alimentação humana, sendo sua importância ainda muito grande, pouco deferindo daquela exercida na época colonial. (ALBUQUERQUE, 1969, p. 164).

O autor acima é categórico em dizer que a mandioca é um alimento de grande expressividade, sendo essa uma cultura de subsistência. De acordo com ADEPARÁ (2017) as técnicas de cultivo da mandioca e da fabricação da farinha permanecem ainda bastante rudimentares.

A mandioca é um elemento primordial na alimentação Brasileira, essa faz parte da

história da Amazônia. Uma raiz, um alimento regular de origem indígena, é exaltada por Câmara Cascudo (2004) como “Rainha do Brasil”, seja na forma de farinha ou beijus. Albuquerque (1969) diz que a história colonial do Brasil é repleta de referência desse alimento, sendo a mandioca um elemento de inestimável valor.

Uma cultura eminentemente indígena, Sérgio Buarque de Holanda (1994, p. 173) se refere à “farinha como o produto nativo que mais depressa conquistou os povoadores europeus, chegando à maior parte da colônia”, vindo esse a substituir o pão de trigo. Os saberes atrelados aos fazeres da região amazônica, é resultado da permanência de um alimento que perdura o presente tempo, a farinha é um símbolo de um tradicional saber.

Conforme Cascudo (2004) com o tempo a mandioca dominou o paladar português na cotidianidade do uso tornando indispensável. Albuquerque (1969) menciona que desde tempos imemoriais, a mandioca integra a cultura alimentar dos indígenas da região, fator ao qual foi acrescido o hábito do consumo de mandioca carregado pelos nordestinos vindos para a Amazônia, seu múltiplo e variados aspectos em relação ao cultivo e aproveitamento conferem-lhe a importância tanto social como econômica e ainda histórica para a região. Para Bezerra (2009, p. 74), assim como açúcar e café, a cultura da mandioca faz parte da história econômica brasileira.

Camargo (1987) chama de “pão nosso de cada dia”, ressalta que esse alimento vem há séculos acompanhando nossa civilização, seja pelas comunidades indígenas e caboclas, é relevante dizer que se deve aos “índios as técnicas de aproveitamentos dos produtos derivados dessa, pois esses desenvolveram a fabricação de beijus, farinhas e outros derivados” conforme Camargo (1987, p. 9). O autor ainda ressalta que a descoberta da mandioca - com suas espécies, subespécies em variedades e sua domesticação, sua transformação de planta selvagem para planta agrícola, sua utilidade à humanidade, deve-se às mulheres indígenas brasileiras que tiveram seu papel de destaque na plantação e no trabalho.

Os indígenas desenvolveram não apenas técnicas de aperfeiçoamento do produto como também artefatos utilizados no aproveitamento e a utilização da culinária, pois essa caracteriza uma riqueza cultural da “civilização da mandioca” Camargo (1987, p. 11). O autor aponta que durante décadas a mandioca sustentou a população brasileira alimentando a massa de trabalhadores que construía o país, a qual desempenhou um papel fundamental no processo de colonização.

A mandioca teve um papel importante no desbravamento e colonização do Brasil: atrás das entradas e bandeiras ficava sempre uma pequena roça de aipim que

permitia a retaguarda alimentar dos desbravadores. Durante o Brasil imperial, a mandioca era uma das principais fontes de alimentos do trabalhador escravo e a riqueza do senhor rural baseada na produção da farinha. (CAMARGO, 1987, p. 22).

É possível admitir que a cultura da mandioca está profundamente ligada à história do povo brasileiro. De acordo com Camargo (1987, p. 27) a farinha de mesa diz que foi herdada dos indígenas aperfeiçoada industrialmente, é um alimento inseparável do arroz e feijão alimentação básica dos brasileiros. Nos escritos de Cascudo (2004) é possível notar que a farinha adquire, com o passar dos séculos certo crédito popular, como bem se refere o autor:

Há quase cinco séculos a farinha continua mantendo o prestígio no crédito popular. Essa permanência constituía a imagem da suficiência. Creem - na apta e capaz na exigência da nutrição. Sem ela a refeição estará incompleta e falha. É comida de volume, comida que enche, sacia, faz bucha, satisfaz. Comendo-a pura, sessando-a na mão, mastigando a crueira que não pode ser peneirada. “Sem farinha, homem não vive”. (CASCUDO, 2004, p. 92).

Cascudo (2004) cita que os subprodutos da mandioca ficaram na língua tupi, conhecidos como beiju, carimã, tapioca, mandicuera, molho de tucupi, folha de maniva ou maniçoba. Cascudo destaca algo notado por Jean de Lery no século XVI no que se refere ao hábito de comer farinha, Cascudo (2004) diz:

A técnica de jogar farinha na boca: Os tupinambás arremessavam farinha seca à boca com destreza de não se perder sequer um grão. Com a mão tomavam um punhado de farinha seca de mandioca e de certa distância arremessavam em direção à boca, sem erro; sem perda. (CASCUDO, 2004, p. 99).

A farinha de mandioca tornar-se um elemento cultural. Na região amazônica, destaca-se, além da farinha, a produção de tucupi – líquido extraído da massa da mandioca ralada é muito usado em pratos típicos locais. Do cultivo ao hábito alimentar tal prática vai alcançando diversos lugares, metamorfoseando-se e aprimorando-se com o passar dos anos, esse tubérculo tem seu valor, sua participação no cardápio dos habitantes da região amazônica é marcante ao longo dos séculos.

Foi no cultivo e na transformação da mandioca que nossos antepassados garantiram a permanência desse saber-fazer, por meio de técnicas seja do europeu, do indígena, homem no decorrer de sua história acumulou informações sobre as mais diversas espécies de mandioca, e pelos recursos que iam erradicando a cultura. A planta acompanhou diversas camadas sociais-

indígenas, escravos, dentre outros no decorrer dos séculos, seja no período colonial ou republicano, gravando em largos traços uma cultura que não tinha grande valor econômico, nem por isso deixou de ser importante, a mandioca foi e é um gênero alimentício que caracteriza um elo de nossa civilização antiga ao atual quadro da culinária tradicional-moderna, pois se antes a farinha representou um gênero alimentício para pessoas de baixa renda, hoje ela faz parte do cardápio de inúmeros turistas pelo mundo.

Cascudo (2004) fala de uma geografia da alimentação brasileira referindo-se ao complexo da mandioca, da farinha, diz ser essa indispensável na mesa, pois comer sem farinha, não é comer! Seja rainha do Brasil, - ou pão dos trópicos, a mandioca é uma planta surpreendente, apesar de haver inúmeras divergências quanto à origem da mandioca, Albuquerque (1969) considera a mandioca de origem brasileira e, destaca que essa planta foi e ainda é de grande importância nas regiões tropicais de todo o mundo.

Para Camargo (1987, p. 11), “a mandioca – *Manihot* é desde tempos imemoriais uma das mais importantes culturas do sistema agrícola tropical”. Depois de encontrada pelos portugueses que aqui chegaram, essa foi conhecida pelo mundo. Trata-se de um arbusto espinhoso, segundo a classificação dos botânicos pertencente à família das chamadas *Euforbiáceas*, recebendo o nome científico de *Manihot esculenta* dada por Crantz, sendo, portanto para “a mandioca um dos produtos alimentares mais eficazes, jamais cultivados pelo homem” (CARMAGO, 1987, p. 12). Os escritos do autor ainda ressalta o Brasil como sendo pioneiro na produção da mandioca:

O Brasil é tradicionalmente o pioneiro no aproveitamento industrial da mandioca. Fornece diversificada linha de produtos da maior importância e múltiplos usos, na alimentação humana e animal ou na utilização industrial. A maior parte de nosso progresso tecnológico nesse setor, se deve à iniciativa particular; através da promoção e da constituição de máquinas operatrizes ou da instalação de fábricas para o processamento dos produtos. (CARMAGO, 1987, p. 13).

Albuquerque (1969) ao se referir à história da cultura da mandioca no Brasil, diz que essa foi uma das plantas que mais impressionou os colonizadores do novo mundo, os quais utilizaram de forma marcante no seu regime alimentar.

Ribeiro (2015) denota a prática de domesticar plantas e se refere ao ato como uma verdadeira revolução agrícola. Um dos grupos indígenas encontrados no litoral brasileiro era de matriz Tupi, conforme Ribeiro (2015, p. 25-26) a prática é apresentada pelo autor como uma “façanha extraordinária”, porque se tratava de uma planta venenosa, sendo que esses

povos deviam não apenas cultivar, mas também tratar de forma adequada para extrair o ácido cianídrico, para assim comer. Para Carlos Mendes (1940), a mandioca merece um devido destaque, como uma planta digna de ser estudada, o autor a considera como pão dos trópicos.

Nesse contexto, a farinha se apresenta como um dos subprodutos mais consumidos da mandioca, sendo uma das formas mais consumidas da mandioca desde tempos coloniais, sua produção e consumo é tão antiga, que é possível notar sua presença nas primeiras civilizações na América. Cascudo (2004) ao dissertar sobre a mandioca no Brasil diz:

Assim, do século XVI ao XX. Gastão Cruls contava-me da emoção com que recebera de uma velha pianocoto, subindo o Paru, com Rondon rumando a Cordilheira Tumucumaque, em 1928, um pedaço de beiju. Farinha-de-guerra, mais seca, grossa e resistente, e os beijus viajavam nos navios de volta a Portugal a roda de 1584: “... e os navios, que vêm do Brasil para estes reinos, não têm outro remédio de matalotagem, para se sustentar a gente até Portugal, senão o da farinha-de-guerra; e um alqueire d’ela da medida da Bahia, que tem dois de Portugal, se dá em regra a cada homem para um mês, a qual farinha-de-guerra é muito sadia e desenfatiada, e molhada no caldo da carne ou do peixe fica branda e tão saborosa como cuscuz. Também costumam levar para o mar matalotagem de beijus grossos muito torrados, que dura um ano e mais sem se danarem como a farinha de guerra.” Era o farnel reforço, notado por Gabriel Soares de Souza. (CASCUDO, 2004, p. 91).

Para Smith (1965, p. 114), “a farinha é muito mais antiga que o cultivo das plantas”. Para o autor o método para utilização da mandioca é complexo, sendo que os indígenas utilizavam-se, de técnicas para obter os tubérculos de raízes que possuem um veneno mortal-*ácido hidrocianico*, que resta-nos perguntar que arte é essa de um fazer peculiar que perpassa o material, inter-relacionando ações com meio de forma simbólica.

A expressividade do produto aparece nos relatos dos primeiros cronistas do Brasil, uma cultura que permeia séculos. Nielson Rosa Bezerra (2010, p. 81) diz que a farinha de mandioca conheceu as diversas conexões atlânticas do Império português, servindo também de moeda de troca no século XVII.

Sendo importante fonte de alimentação dos marinheiros e dos escravos, o que barateava os custos do frete entre Brasil e os portos africanos de acordo com Bezerra (2010, p. 9). Da produção ao consumo, o comércio da farinha foi uma das principais atividades econômicas no Rio de Janeiro, Bezerra (2010) fala da notoriedade do produto no século XVIII e XIX a saber:

No final do século XVIII e início do século XIX, a produção e o comércio de farinha de mandioca eram as principais atividades praticadas no Recôncavo da Guanabara. Em quase todas as propriedades agrícolas das freguesias do recôncavo praticava-se o processamento da farinha de mandioca. (BEZERRA, 2010, p. 9).

Um produto que atravessou o Atlântico seja como fonte de alimento ou para exportação conforme Bezerra (2010). Seja como for, a cultura, cultivo e consumo dos derivados da mandioca tornou-se um *hábito alimentar* difundido sua forma de fazer vai sendo aperfeiçoada e ampliada no tempo e espaço. Sendo um produto no mercado que protagonizava as relações comerciais em distintos períodos da história de nosso país.

Não há dúvida que por todo o Brasil, desde os tempos coloniais, a farinha de mandioca foi uma mercadoria de grande produtividade, circulação e consumo. Sendo assim, novas pesquisas precisam ser realizadas para que se possa ter uma ideia das dimensões econômicas movimentadas pelos negócios protagonizados pela farinha de mandioca. (BEZERRA, 2010, p. 43).

Uma prática muito antiga. Souza (1994, p. 15) relembra que estudos afirmam a Amazônia sendo ocupada desde o período pleistocênico, ou holoceno, por sociedades diversas, sendo “coletores, caçadores, artesãos, dentre outras, formando assim uma sociedade complexa e dinâmica”. Essas tinham a suas vidas na dinâmica da plantação e cultivo da mandioca desde pelo menos 5.000 a.c, Souza (1994, p. 16-17), ao mencionar o processo de povoamento da Amazônia no séc. XVI, afirma haver, quando da chegada dos europeus uma sociedade altamente hierarquizada e em alta densidade demográfica e diversificada no cultivo de tubérculos, entre eles, a mandioca.

Nesse pensar a respeito da Amazônia Pré-Colombiana, Homma (2003) ressalta a importância de povos primitivos manterem o extensivo uso de plantas alimentares em sua cultura, o autor disserta sobre indícios que mostram a prática do cultivo de mandioca em séculos passados a saber:

No Estado do Pará, no Município de Monte Alegre, na Caverna de Pedra Pintada, a paleontóloga Anna Curtenius Roosevelt constatou a presença dos primeiros paleoíndios há cerca de 11.200 anos. Esses paleoíndios viviam da coleta de frutas nativas e da pesca e chegaram a deixar pinturas nas cavernas. Os indícios mostram que há cerca de 3.500 anos, o cultivo da mandioca passou a ser uma prática adotada, possivelmente domesticada pelos tupis na Bacia Amazônica. A mandioca foi outra cultura que se tornou universal, quando foi levada pelos portugueses para os continentes, africano e Asiático, após o descobrimento do Brasil. A Tailândia tornou-se o maior produtor mundial de mandioca. A invenção da farinha de

mandioca pode ser considerada como uma das maiores contribuições da tecnologia indígena aos colonizadores brancos, e é fácil de fazer, armazenar, transportar e consumir. (HOMMA, 2003, p. 16).

A farinha torne-se um produto transformado, levando a singularidade de um modo de fazer em cada resultado. Uma cultura marcante no cenário amazônico. Para Loureiro (2004) o homem natural da Amazônia vivia, secularmente, à beira dos rios e igarapés. Para tanto, a vida na beira do rio exigia uma profunda articulação com a natureza. É, portanto diante desse cenário que a mesma autora compreende o “complexo rio-mata-roça-quintal” assinalando a relação que o homem amazônico tinha com o meio natural, frisando que dos rios o homem extraia peixes, dos quintais plantava espécies medicinais e temperos alimentares, nas roças plantavam basicamente as culturas alimentares, com destaque para a mandioca, e da mata o homem utilizava-se do extrativismo vegetal, e caçava.

Fato que esboça um processo de adaptabilidade ao meio, relação que coloca o homem como ser ativo, que apesar de sofrer a influência do meio, atua sobre ele, isto é, transforma com suas táticas de engenhosidades La Blache (1954).

Enfatizando o que Kaj Birket-Smith (1965, p. 69), ao se referir à *história da cultura*, diz que “a influência do meio geográfico sobre a técnica se manifesta a princípio pelas matérias primas de que dispõe”. Seja pela força humana ou mesmo pela adaptação de novos instrumentos técnicos, o processo desse saber/ fazer segue com características hídricas, seja na forma de trabalho ou mesmo no modo como se fará a farinha em cada tempo. De modo que essa se tornará um hábito.

Nos estudos de Josué de Castro (1984,) aponta a farinha de mandioca, como alimento básico da Amazônia. Na alimentação amazônica predominavam intensamente os hábitos e tradições indígenas, na mandioca, ou derivados dela como o beiju, dentre outras.

Macêdo (2009)¹¹, ao tratar da temática de *abastecimento e da alimentação em Belém (1850-1900)*, faz referência “à farinha de todo dia, como um alimento de origem indígena bastante consumido na capital paraense” e bem como nos interiores. A historiadora afirma que a farinha d’água permeava mais na província, relata que em 1847 a 1851- 218 alqueires fora exportada, e entre 1860 a 1861- 17.761 alqueires.

Apesar dos registros denotarem exportação do produto, a maior parte da farinha produzida no século XIX era para consumo interno. Macêdo (2009) faz menção à atividade

¹¹ Ver: MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. **Daquilo que se come: uma história do abastecimento e da alimentação em Belém (1850-1900)** (2009, p. 56-57; 60).

comercial desenvolvida nos portos em Belém, entre eles o do sal na cidade velha, todos os dias ocorriam descarregamentos, sendo que em 1861 alguns interiores do Estado enviaram para a capital um total de 45.188 alqueires e 300 arrobas de farinhas. Bragança tem destaque nesse contexto, sendo que essa produziu e exportou 12.238 alqueires de farinha para Belém. No ano de 1875, conforme mostra Macêdo (2009), a farinha aparecia em quarto lugar entre os principais produtos comercializados no Pará, a autora assinala:

Assim a mandioca era um alimento constante na alimentação da capital na segunda metade do século XIX, ela estava entre os itens de primeira necessidade, sendo o “trigo” amazônico, estando presente no almoço como farinha d’água, no café como farinha de tapioca, bolos, roscas, etc, ou mesmo num simples xibé sendo consumido cozinho ou degustado com uma posta de peixe ou ainda uma carne seca ou verde. (MACÊDO, 2009, p. 60-61).

Conforme também nota Prado Jr. (2011, p. 174), ao dizer que no Pará, a alimentação era o peixe, um pouco de arroz, carne seca mais exclusivamente a mandioca, na forma de farinha-d’água. Cascudo (2004) assinala que a farinha foi o primeiro condutor alimentar brasileiro. Como o beiju e a carimã consolidam a prestigiosa presença da mandioca, seja ela como farofa, pirão, farinha d’água, farinha seca.

Falar de alimento na geografia conjectura-se um passado, um amontoado de tempos distintos, uma prática ligada à ação humana, do ato de comer, de uma necessidade biológica, a uma prática social, intimamente ligada à identidade de um povo. Pois o homem não apenas encontra o alimento, ele transforma, e aprende a produzir. La Blache (1954, p. 195) ressalta que uma das relações mais tenazes que ligam o homem ao meio é a alimentação.

Ao tratar sobre práticas alimentares Menezes (2017, p. 37) diz que essas, inclui a “identidade cultural, a condição social, a memória familiar e o período durante o qual as experiências foram/são vivenciadas”. Menezes (2017) ao elaborar tais conceitos a autora fundamenta seus estudos e entende o alimento como uma “marca identitária”, em uma dimensão ampla o alimento passa ser uma manifestação cultural de um lugar.

Sendo assim, a farinha permeia o aspecto de hábito alimentar na Amazônia paraense. Nessa perspectiva Claval (2002, p. 23-24) ao se referir a aspectos culturais traz a relação do corpo como experiência espacial dando ênfase expressões como os “[...] cheiros dão aos lugares parte de suas especificidades. A lembrança dos lugares é também ligada aos sabores das comidas locais”, destacando também que os lugares e as paisagens fazem parte da memória coletiva como fator de identidade, e territorialidade.

Nos escritos de Poulain e Proença (2003, p. 252- 253) ambos tratam do *espaço social alimentar* traçando dimensões entre o biológico e o social. Eles recorrem sobre as dimensões sociais que envolvem o alimento, a seguir destaco tais conceituações:

- *Da ordem do comestível*- nesse espaço, a escolha alimentar tem a ver com o fator da disponibilidade (animal, vegetal, mineral) do meio, articulando a representações simbólicas, sendo, portanto, essa escolha fator de diferenciação cultural dos grupos.
- *A produção alimentar*- seria as etapas de produção que o alimento passa para chegar ao consumidor, tendo a técnica como fator preponderante, os indivíduos agem de acordo com lógicas profissionais ou familiares, em função de suas representações - interações sociais.
- *O espaço do culinário*- seria uma espécie de codificação, de ações, de operações simbólicas, uma construção da identidade alimentar, no sentido geográfico,- sua distribuição dos lugares, posição da cozinha, senso social (repartição sexual e social das atividades de cozinha, sentido lógico(relações formais e estruturadas).
- *O espaço dos hábitos de consumo*- seria um conjunto de rituais comensais, tendo uma organização, uma estrutura das refeições expressas nas modalidades de consumo.
- *A temporalidade alimentar*- tem a ver com o ritmo do cotidiano, das comidas por períodos da vida, estilos alimentares, alteração de tempos. E por fim a alimentação ligada a diferenciação social essa desenha os contornos dos grupos sociais, pois para os autores *comer* marca identidade de uma cultura para outra.

É perceptível que as práticas reveladas no alimento são uma construção histórico/social. Seja da ordem do comestível ou mesmo pela temporalidade alimentar a farinha de mandioca se constitui um símbolo, uma marca identitária no processo de produção do espaço. Nesse sentido Claval (2002, p. 21) afirma que uma das concepções da “cultura tem um papel importante na construção das identidades coletivas”.

À medida que percorremos a temática do alimento, fica claro que esse se revela como um fator histórico, em ampla dimensão, possivelmente cultural, ou biológico. O alimento contextualiza-se historicamente em grupos sociais, pois, seja nos hábitos ou no padrão de organização de produção ao consumo, ele configurará uma experiência com o *meio*.

No caso do fazer a farinha, podemos perceber que há certa permanência no uso de alguns instrumentos, um fazer rústico, que hoje inclui o movimento de um motor, com auxílio

da eletricidade, o meio muda, pois as técnicas vão implementando novos movimentos, mesclando os antigos aos novos. E como ponto de partida dessa relação pode-se perceber que a farinha vai além de um produto de subsistência para expansão de novos mercados, um ente que se revela em saberes por gerações.

1.4- Considerações do capítulo

Buscou-se neste primeiro capítulo abordar os aspectos fundantes da reflexão do trabalho que firma os conceitos propostos na pesquisa, de modo a apresentar o aparato teórico. Reflexão essa que tem sido proposta de trabalho do GDEA nos últimos anos. Analisamos inicialmente o conceito meio geográfico e sua relação com modo de vida. -É possível vislumbrar que estão muito relacionados. De certo, que o conceito de modo de vida sempre esteve acompanhado da noção de técnicas, a relação do homem com meio físico-social.

De maneira a interpretar o que denominamos de geografia da mandioca, traçamos passos do saber que aprimorou e aprimora o uso da farinha como um elemento que carrega traços singulares de uma cultura indígena. Seja no ato de fazer ou do comer ela carrega eminentemente parte de nossa história enquanto nação. Se aqui fôssemos lembrar todo um contexto histórico ou geográfico da mandioca esse seria muito extenso, para tal o presente trabalho concebe a cultura da farinha de mandioca como recorte específico de análise.

Procuramos refletir sobre a prática alimentar como uma herança cultural no espaço, possibilitando pensar na prática de saber/fazer tradicional que se configura em diferentes meios como um alimento tradicional e moderno. Diante ao fato que a bragantina se consolidou com algumas culturas que, sobretudo marcou o momento histórico da Amazônia paraense, culturas como o feijão, arroz, a farinha de mandioca estava lá não apenas como produto de subsistência, mas como horizonte para certos mercados garantidos no estado. Passando então a ser constantemente transportada pela EFB.

Nessa empreitada elencamos algumas rupturas e permanências das formas e processos do que aqui compreendemos por meio natural e meio técnico na Amazônia, assim sendo, o próximo capítulo pleiteia tal proposta. Nosso próximo passo tentará esboçar no que compreendemos por dois complexos da cultura da farinha de mandioca que nascem dessa relação homem-natureza, relacionado ao modo de vida e meio geográfico na Amazônia paraense.

CAPÍTULO 2 – EXPRESSÕES DE UM MODO DE VIDA NO MEIO NATURAL NA AMAZÔNIA PARAENSE.

Cada combinação de formas espaciais e de técnicas correspondentes constitui o atributo produtivo de um espaço, sua virtualidade e sua limitação. A função da forma espacial depende da redistribuição- a cada momento histórico, sobre o espaço total- da totalidade das funções que a formação social é chamada a realizar. Esta retribuição- realocização deve tanto às heranças, notadamente o espaço organizado, como ao atual, ao presente, representado pela ação do modo de produção ou de um dos momentos. (SANTOS, 2012, p. 31).

Esse capítulo tem por objetivo delinear traços do meio geográfico natural na Amazônia. Trata-se de trabalhar uma hipótese de pesquisa proposta pelo Nahum (2019) e GDEA (2017), já testada em Alan de Azevedo Silva (2018) como proposta analítica de compreender os processos geográficos na Amazônia, suas formas e meios geográficos, partir de uma construção da formação territorial da Amazônia. E retomada por nós no sentido de ressaltar como meio geográfico, modo de vida e cultura da farinha de mandioca estão relacionados.

De início, é preciso dizer que esboçamos traços de um modo de vida associado ao trabalho, cultura do indígena ao colono atrelado ao processo de formação social da Amazônia. Identificando assim o processo de produção da farinha de mandioca em diferentes tempos. Consideramos pensar a Amazônia paraense, partindo das reflexões de Santos; Silveira (2014) sobre o meio natural ou pré-técnico:

Um meio natural como um período marcado por tempos lentos da natureza comandando as ações humanas de diversos grupos indígenas e pela instalação dos europeus, empenhados todos, cada qual a seu modo, em amansar esses ritmos. A unidade, então, era dada pela natureza, e a presença humana buscava adapta-se aos sistemas naturais. (SANTOS; SILVEIRA, 2014 p. 27).

Os autores acima citados consideram o meio natural marcado por tempos lentos, diríamos que esse meio tem relação com os traços das técnicas, vista a partir da introdução das máquinas. Pois as relações dos processos dão-se pelos diversos tempos, de sucessões e coexistências. E para além desses ao falarmos de meio natural na Amazônia, tal como Nahum (2019), nos referimos a um recorte temporal que parte da fundação da cidade de Belém (1616), como ponto de partida fazemos referência à chegada dos portugueses no vale amazônico, sua forma de vida, bem como a de cultivo, a última muito influenciada pelos

costumes indígenas. Um acontecer que grava novas formas, novas funções e estruturas na Amazônia paraense.

Em uma periodização que compreende três séculos e meios, olhamos o meio natural, tal como sustenta Nahum (2019), apontando para uma subsistência, em tal reflexão fazemos uso da categoria de lugar, para compreendermos a dinâmica da relação homem- natureza na Amazônia, junto a isso, as primeiras formas da produção da farinha de mandioca, apresentando assim, os primeiros passos do circuito espacial da produção, como a relação de uso e troca de tal cultura.

Na tentativa de compreender as formas e usos da mandioca na Amazônia paraense, traçamos uma série de acontecimentos que compreende desde sociedades indígenas, seus hábitos alimentares, seu modo de fazer, as formas que a mandioca era produzida e consumida, constituindo assim um hábito alimentar.

É bem verdade que em cada momento, a farinha de mandioca era prática indígena que foi apropriada pelos europeus no século XVI, um saber que dialoga com o passado mais remoto, assim sendo, esse capítulo procura relacionar a produção da farinha de mandioca, ao um modo de vida um processo de adaptação do meio.

Para tal esquematizarmos o que esse capítulo irá tratar a seguir, a ilustração faz síntese de um *meio natural na Amazônia*. Conforme o (organograma 4), apreendemos esse meio em *quatro momentos* compreendido como meio natural ou pré- técnico.

Como primeiro momento desse período, temos a presença dos grupos indígenas- como viviam e se relacionavam com o meio, a farinha fazia parte de suas vidas, no sentido que expressava um valor cultural- simbólico. Haja vista que antes dos espanhóis, portugueses, no que comumente falamos por Amazônia, já havia uma sociedade indígena,- onde conforme denota HOMMA (2003, p. 24) em 1596, há indícios de uma relação de troca de produtos da flora e da fauna, com os ingleses e holandeses, com objetivo de conquista territorial.

Em segundo momento, tratamos o processo de produção do espaço regional, se intensificando pela fundação de Belém, períodos marcados pelas missões religiosas, pela colonização e implantação de vilas e núcleos urbanos, tendo a agricultura e o extrativismo marcas no processo, tal como sustenta Nahum (2019) pelos primeiros traços de uma sociedade mercantil na Amazônia.

Como terceiro momento caracterizado por um tempo marcado pela expansão comercial e conflitos diversos na região.

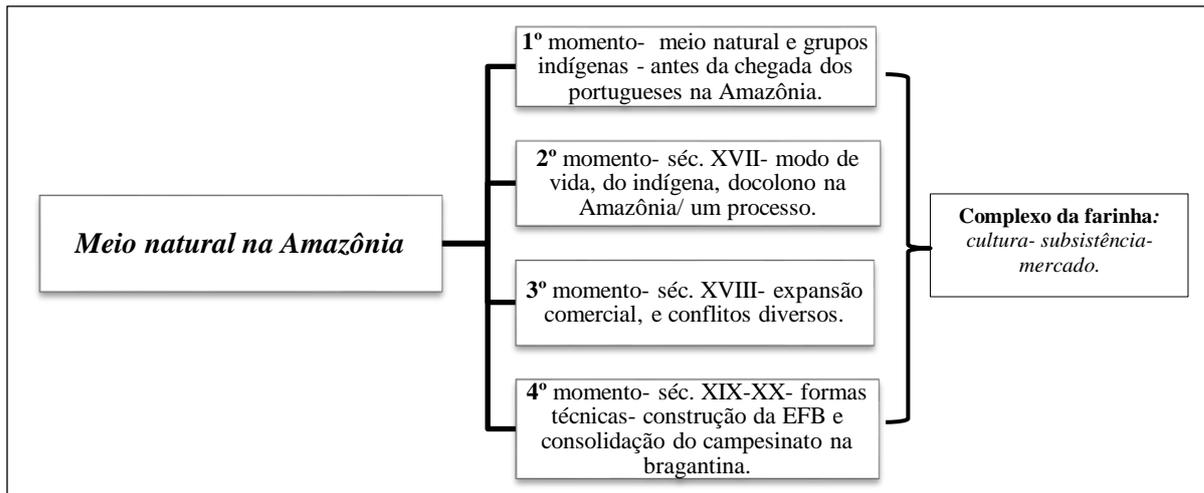
Em quarto momento esse compreendido do século XIX e XX marca um período de novas formas para Amazônia delineando traços de campesinato na bragantina. E nesse meio caracterizamos a farinha de mandioca como fator alimentar- forma simbólica/subsistência expressando o que convencionamos de chamar de *complexo- cultura, subsistência da mandioca*. Dito isto, é preciso destacar que nossa intenção não é anular os anos anteriores a esse marco, para isso, faremos um breve apanhado histórico das populações originárias na Amazônia, e seus hábitos alimentares, para assim relacionarmos a permanência da produção de farinha de mandioca na região.

A produção de farinha no meio natural em que o rio ganha papel relevante, sendo, forma de transporte de pessoas, mercadorias e fonte de abastecimento nos seus mais diversos usos. Nosso pensar está com Nahum (2019) ao se referir à produção do meio natural na Amazônia, relacionando a formação da sociedade mercantil, afirmando assim:

Desde o século XVII, alicerçado na grande propriedade destinada a exportação e na pequena propriedade responsável pelo abastecimento interno. Ambas comandadas e servindo aos interesses comerciais das ordens religiosas até a segunda metade do século XVIII, sendo os principais ingredientes para produção de mercadorias, o extrativismo, a agricultura, a pecuária e a produção dos engenhos suas bases produtivas acionadas pela força de trabalho indígena. Assim, a produção do meio natural e a formação da sociedade mercantil submetem-se ao capital comercial e suas companhias de comercio. As terras na várzea, floresta e terra firme, bem como os rios, lagos e igarapés tornam-se meios de produção, onde criar, cultivar, extrair e produzir são ritmados segundo os ciclos dos reinos: mineral, vegetal e animal. (NAHUM, 2019, p. 30).

Junto a essa tentativa, esboçamos algumas características do meio natural na região, interpretando as dinâmicas vistas no decorrer da formação territorial rural da Amazônia paraense, com o auxílio de algumas obras de autores de diversas áreas, dentre esses: Albuquerque (1969); Benchimol (2009); Cascudo (2004); Cruz (1973); Conceição (1990); Égler (1961); Nahum (2019); Oliveira (2008); Penteadó (1967); Reis (1983); Tocantins (1982), dentre outros. A seguir o (organograma 4) faz síntese do meio natural na Amazônia.

Organograma 4- Apreensão do meio natural na Amazônia compreendida no trabalho.



Fonte: Organizada pela autora e adaptado com base no GDEA (2017); Nahum (2019).

Pensamos geograficamente em cada etapa que a produção da farinha de mandioca teve e tem na região, traçamos um esboço dos primeiros passos da produção da farinha de Bragança, um caminho que nos ajudará nessa compreensão, através da proposição do entendimento do meio natural geográfico na Amazônia, fazendo síntese e relação tentando esboçar singularidades no processo.

2.1- Meio natural e modo de vida na Amazônia paraense.

A vida do homem amazônida, suas histórias, seus contos, suas grafias pelo espaço, apego pelo lugar, sua destreza com os meios diversos pela sobrevivência. Seu acúmulo de conhecimento de fato é fantástico, não há um lugar nessa tão imersa Amazônia, que não se note traços de um tempo-lugar que reflita em um modo de viver do homem da floresta, esse cultivou e cultiva, os fazeres, os saberes, e o agir de um pedaço de chão que é uma história que perpassa a vida cotidiana de um espaço em constantes dinâmicas.

Loureiro (2004) argumenta que até a década de 1950, estágio de desenvolvimento da Amazônia, as relações do homem amazônico com a natureza estavam estabelecidas, fundamentalmente no sentido da sobrevivência e perenidade dos grupos sociais. Há de se notar um meio natural predominante na região até esse período, um tempo que relativiza o homem com o meio, uma cultura, um fazer simples comandado por um tempo lento, como

destaca Santos (2012) lento não no sentido inerte, mas no que tange ao movimento, a velocidade da vida em relação à dinâmica das técnicas.

Ao pensarmos no processo de adaptação do homem na Amazônia, é preciso levar em consideração sua relação com a natureza, suas condições regionais de vida, seus valores, sua subsistência, um equilíbrio físico e social, reflete na forma que esses se ajustaram aos diferentes meios geográficos em diversos tempos.

Na tentativa de interpretar tal relação, é preciso tentar compreender as diferentes realidades, as formas com que os grupos se organizavam que viviam sua inteireza de composição com o físico e o social- relações com o solo, com a floresta, e com os valores introduzidos pelos colonos. Nesses agrupamentos desvenda-se uma sociedade cultural que extraia da natureza fontes de subsistência, essa também sendo o aspecto fundamental de suas vidas.

A Amazônia, por sua grandeza, guarda enormes desafios de seus rios, de suas florestas, e de suas gentes- um enorme ecossistema terrestre. Compreendemos por meio natural em um 1º momento- temos o quadro- meio natural e grupos indígenas- antes da chegada dos portugueses na Amazônia. Pelas narrativas dos primeiros cronistas conforme nota Tocantins (1973); Gondin (1994) sociedades que aqui viviam tinham seus costumes de vida marcados na singularidade da pesca, coleta de frutos, domesticação de plantas, retiravam mantimentos de seus roçados de acordo Ribeiro (2015), Homma (2003).

A natureza se apresenta como recurso natural- como componente desse meio, para os povos indígenas, não sendo condicionado pelas demandas externas, pois não havia preocupação com acumulação de capital, sendo a propriedade coletiva, comunal. No que Branco (1989, p. 72) relata que os povos indígenas que habitavam na várzea ou terra firme possuíam hábitos alimentares complexos, sempre em função da dinâmica do rio Amazonas.

Apesar de poucos documentos fazerem registros da perspectiva desses povos, não podemos negar sua forma de organização, seus hábitos, suas técnicas suas marcas de produção – expressão cultural como disse Tocantins (1982), o indígena veio a ser o mais ponderável participante e valiosíssimo agente no processo econômico da região, pois para o autor, foi o indígena que mostrou e ensinou os segredos da floresta aos europeus.

Podemos compreender que modos de vidas são sinalizados nessas relações conforme apontamos no 2º momento- século XVII- modo de vida e o indígena, o colono na Amazônia/ um processo. Tem-se aqui o mesclar do saber local, com as práticas do extrativismo distintas ao lugar.

Conforme aponta Homma (2014), muito do desenvolvimento da agricultura é reflexo do conhecimento tradicional milenar gerado pelas populações indígenas. Já Charles Wagley (1957) ressalta que os indígenas da região amazônica antes da chegada dos europeus, sobreviviam da caça, da pesca, além da agricultura. O autor destaca que nos tempos dos aborígenes que os precederam, o elemento principal da alimentação era “mandioca, sendo o índio que ensinou os europeus a viver no estranho ambiente amazônico” WAGLEY (1957, p. 111).

Ora, mas o que representou esse novo ambiente, o novo mundo- Amazônia? Que lugar nos trópicos era esse? Bem, esse lugar que despertou olhares, para os colonos, vislumbre do desconhecido até então, os cronistas em suas narrativas fazem menção de um paraíso dos recursos naturais, natureza perdida, que encantou olhares, o novo mundo para os viajantes, um lugar fantástico, natureza estranha, o Éden tropical, uma concepção criada no imaginário dos viajantes, como bem descreve Neide Gondin (1994).

Toda essa descrição com belas narrativas e arranjos de cenários serviu para avivar olhares, acarretando cobiça, por um novo mundo - a Amazônia como grande área detentora de produtos regionais. Reis (1983) diz que houve um interesse evidente, despertado pela existência de abundante matéria prima vegetal e animal, sua relação com a procura nos mercados europeus.

Baseado em Tocantins (1973); Wagley (1957); Nahum (2019), a configuração do espaço no que hoje compreendemos por Amazônia, era um lugar que tinha sua dinâmica na vida rústica, simples, onde os comandos eram predominantemente tempos mais lentos regidos pelas forças da natureza. O meio natural que aqui nos referimos é um *meio*, que compreende um conjunto de tempos, expressões e intencionalidade, uma totalidade expressa nas formas de paisagem, emanações do todo, heranças que representam as sucessivas relações localizadas entre o homem e natureza conforme Santos (2014a, p. 103).

Com a chegada do colonizador, há uma nova forma de relação estabelecida, pautada na dinâmica comercial, e a partir de então novos conflitos são estabelecidos no espaço. É preciso ressaltar que não estamos afirmando que antes do século XVII na Amazônia, não havia conflitos, pelo contrário, as divergências humanas são inatas, mas, nosso olhar permeia o campo de proposição da formação sócio-espacial da Amazônia, levando em consideração as diferentes transformações no tempo e no espaço.

Nesse aspecto, ao nos referimos ao meio natural na Amazônia, podemos nos reportar a “*invenção mercantil da Amazônia*” (NAHUM, 2019); (GDEA, 2017) sintetiza tal pensar e compreende esse período como:

[...] o meio e período natural hegemônizam a região de 1616 a 1966. Nestes três séculos e meio, a terra como principal meio de produção, onde criar, cultivar, extrair, produzir, trabalhar segundo o ritmo dos ciclos dos reinos mineral, vegetal e animal. Constrói-se a estrutura agrária entre posse e uso da terra, cultura de exportação/cultura de consumo interno. A regulação espacial originava aldeias, vilas, campo e cidade. As instituições religiosas, os comerciantes e o Estado (português ou brasileiro) constituem os principais agentes delineadores da produção do espaço alicerçado numa economia extrativista que tem na atividade agrícola um setor secundário. (GDEA, 2017, p. 9)

Nahum (2019) ressalta que era a terra o principal meio de produção nesse período natural, período marcado pela agricultura e extrativismo, uma cultura de exportação e consumo de diversos produtos da floresta, uma lógica amparada nas formas de apropriação e descobrimentos, uma espacialidade que tem uma dinâmica diferente do lugar, até então, um choque do desconhecido acoplado na perplexidade do estranho no território. Poderíamos falar em um momento do desenvolvimento do comércio de forma escalar na região.

Haja vista, que nesse processo de produção do espaço há intensas divergências, a saber, pelos europeus que aqui chegaram (indígena-colono). Precisamente em 1616, a produção do espaço da Amazônia a partir daí, foi um ato essencialmente político sob a regência de Portugal, para Oliveira (1983, p. 169) tal produção assumiu *três fases* existindo de forma inter-relacionada a saber: 1^a- a fase de defesa e posse do território de encontros militares, construções de fortificações e viagens fluviais como a de Pedro Teixeira; 2^a- a fase econômica, que de início teve suas atividades voltadas para o plantio da cana de açúcar, pelas drogas do sertão, em seguida por uma experiência agrícola e pela implantação da pecuária; 3^a- fase espiritual e religiosa realizada por missionários, essa se preocupou com descimento e a “civilização” dos índios.

No século XVII, em meio a travadas disputas, invasões diversas, e lutas por domínios das famosas drogas do sertão, dentre outras, com a intenção de recuperar o controle comercial e territorial no Brasil os portugueses iniciaram a primeira tentativa de controle territorial na região, cuja estratégia era proteger alguns territórios de invasões.

Darcy Ribeiro (2015), ao dissertar da Amazônia extrativista diz que o delta do Amazonas constitui uma das áreas de mais antiga ocupação europeia no Brasil. Sendo que nos

primeiros anos do século XVII, instalaram-se soldados e colonos portugueses, inicialmente para expulsar os franceses, ingleses e holandeses, depois esses construíram núcleos de ocupação permanente, com finalidade de exploração econômica, conforme mostra Ribeiro (2015).

No que tange ao que compreendemos por 3º momento do meio natural- século XVIII- expansão comercial, e conflitos diversos. Partimos da análise do século XVII- (1616) nesse instalou-se o primeiro povoado português na Amazônia, esse como símbolo de soberania ergueu-se o “forte do presépio” para Miranda Neto (1979) foram motivos políticos que determinaram a fundação de Belém. Localizado sobre a Baía do Guajará por Francisco Caldeira Castelo Branco, segundo Cruz (1973, p. 49) nesse foram escritas as “primeiras páginas do domínio português, no extremo norte do Brasil”. Inicia-se um núcleo urbano na Amazônia, hoje a cidade de Belém.

No mesmo período vislumbra-se a criação do estado do Grão Pará, segundo Benchimol (2009). Em 1621, é criado o Estado do Maranhão (compreendendo a capitania do Maranhão, de Tapuíra, de Tepera, do Gurupi, do Grão-Pará e do Cabo verde) Miranda Neto (1979, p. 68).

Para manutenção do território no vale do Amazonas, algumas estratégias foram tomadas conforme Machado (1997) como padrão inicial de produção do espaço da Amazônia, havendo construções de pequenos fortes, sendo de caráter militar- político este consistia na defesa do território, e concentração de controle da população indígena.

Lia Osório (1997, p. 20) também dá ênfase ao segundo momento de ocupação, sendo esse utilizado pelos colonos, o destaque vai para as ordens religiosas, tendo como finalidade pacificação tribais, e controle social na colônia. A instalação dos colonos portugueses, bem como suas estratégias de ocupação e exploração de produtos florestais, marcaria o desenvolvimento da colonização da Amazônia dentro dos estreitos limites da economia mercantil extrativista como bem descreve Ribeiro (1996, p. 35).

Para Moreira (2010) o caráter militar foi estratégico, mas não deixou de ter motivações econômicas, ele ressalta que com a ocupação da foz do Amazonas, teve caráter de cobiça pelas riquezas minerais, uma espécie de geografia mítica do Eldorado se estendia pela região. Essa crença na fábula do *El-Dorado* como acentua (AZEVEDO, 1999, p. 124) baseada em uma busca pelos desbravadores do sertão amazônico, os holandeses, franceses, espanhóis, portugueses, um ideal que perdurou até o século XVII busca constante pelo ouro e pedras preciosas, sendo essa ilusão constante, conforme mostram as narrativas, noticiais que abriram

as possibilidades de exploração comercial nunca antes pensadas.

Para Chambouleyron (2006, p. 6) a dominação portuguesa da Amazônia durante o século XVII significava seguramente uma “múltipla ocupação militar, religiosa e econômica”, ele é categórico em dizer que há outros elementos que foram responsáveis pela ocupação da Amazônia portuguesa.

Em seu estudo sobre a história agrária na Amazônia Chambouleyron (2009) a experiência expansionista portuguesa, táticas como criação de vilas, doação de capitânicas, distribuição de sesmarias e experimentação agrícola foram vetores que impulsionaram dinâmicas diversas no cenário- ainda conforme o autor, a doação de sesmarias serviu para assegurar o domínio contra os inimigos internos. É no século XVII e início do século XVIII, que as sesmarias no estado do Maranhão e Pará revelam uma lógica particular de ocupação do território pela agricultura, a partir do sistema fluvial.

Característica marcante no período histórico dos séculos XVII-XVIII, atitudes que permeavam as autoridades da coroa, o desenvolver da agricultura, os incentivos da plantação de açúcar, tabaco, cacau, dentre outros, com benefícios de isenções de impostos para quem assim fizesse. Aos gêneros produzidos nas terras de sesmarias o autor dá destaque para o açúcar, o tabaco e a mandioca notadamente no século XVII e início do XVIII. Chambouleyron (2009, p. 19), ao passo que compreendemos que o espaço da lavoura, das trocas comerciais com dimensões internacionais que viabilizará planos ambiciosos de um escoamento de produtos da floresta.

Uma lógica de transformação econômica mostra traços de uma nova forma de configuração do espaço que até então, era um território político-administrativo mais vasta do que conhecemos hoje como Amazônia propriamente dita, em meados do século XVIII ficará conhecida como Maranhão e Grão-Pará Chambouleyron (2009, p. 26). Diferentes formas, com funções diversas a exercer no espaço, em uma interpretação clara e precisa, pode-se notar que mesmo que vagarosamente as mudanças econômicas vão ocorrendo no espaço seja na agricultura ou no extrativismo, e o território vai sendo mantido.

Nesse cenário de inúmeras transformações na colônia, a moeda não circulava, até então, ela vem a valer em meados do século XVIII, precisamente no ano de 1748, por meio de decreto, quando a metrópole resolveu intervir, com força e rigor, para o uso das moedas metálicas no processo de transações econômicas, aqueles que não aceitassem o uso monetário sofreriam pena de açoitamentos, conforme descreve Tocantins (1982, p. 34).

A esse respeito, Ernesto Cruz em *História do Pará* diz que antes da introdução da moeda metálica, utilizou-se como “valor de troca era os novelos de algodão, os rolos de panos e as drogas do sertão que eram os dinheiros correntes” (CRUZ 1973, p. 69). Podemos inferir que a farinha de mandioca entra nesse cenário, apesar de não ser um produto destinado à exportação como o cacau, açúcar, dentre outros, constituindo-se um alimento de sustentação da colônia. Conforme os escritos de Silva (2005), a farinha de mandioca teve suas apropriações diversas no território brasileiro a saber:

[..] moeda de troca, garantia de sustento nas viagens de exploração e desbravamento, a farinha seca e torrada, famosa como farinha-de-guerra, pronta para ser comida de arremesso ou de colher, era o alimento perfeito para expansão no mundo colonial. E, mesmo com os ajustes necessários advindos do encontro de diferenças no processo de negociação, a farinha seca continuou imperando durante muito tempo como alimento comum das terras do Novo mundo, incorporada a um sistema alimentar novo, partilhado por portadores de culturas alimentares diferentes e por vezes opostas, o que indica também seu caráter unificador nesse âmbito histórico particular. (SILVA, 2005, p. 92).

A farinha de mandioca como hábito alimentar, como instrumento de negociação e adaptação no período colonial na Amazônia. Roberto Cruz (2011), ao examinar o papel da farinha de mandioca no período colonial, como ela veio a ser constituída como um alimento essencial, sua falta aos indígenas e colonos era uma questão de preocupação na colônia. Na tentativa de reportar a farinha como um produto de subsistência sendo a peça importante no domínio do território, o autor diz:

A farinha, portanto, passou a constituir-se como alimento básico a “força motriz” do processo colonial português, pois era indispensável à alimentação tanto entre os colonos como entre os nativos, que formavam a principal mão de obra a dar cumprimento aos empreendimentos colonizadores dos portugueses no extremo norte. (CRUZ, 2011, p. 14).

A farinha aparece em muitas narrativas dos cronistas no período colonial, sendo um elemento fundamental nas expedições ao sertão. Ravena; Acevedo Marin (2013)¹² ao dissertarem sobre a temática, citam o jesuíta João Daniel ao referir-se à coleta das drogas do

¹² Conforme as autoras a preparação da farinha ficava a cargo das mulheres. A mandioca como alimento voltado à subsistência, o cultivo da mandioca estava relacionado às drogas do sertão. Nirvia Ravena, Rosa Elizabeth Acevedo Marin. A (2013, p. 402).

sertão, dando a esse gênero, notoriedade pois considerou este como complemento da dieta, composta de proteínas animais obtidas da caça e da pesca efetuadas pelos índios.

A matriz da economia colonial, caracterizada pela associação entre o cultivo de alimentos para o subsídio da coleta das drogas do sertão, foi plasmada para todas as regiões do Grão-Pará. Farinha, peixe, aguardente, manteiga de tartaruga, carne bovina, sal e outros bens – panos de algodão, telhas, louças e canoas – compunham o consumo essencial ou nível mínimo da reprodução material dos habitantes das aldeias e vilas da região. A prática de trabalho compreendia a produção para suprir essas necessidades mínimas da vida material e ainda a organização da coleta dos “efeitos” para exportação. A produção e o consumo de farinha pareciam selar um elo entre ambas as atividades, sem dispensar outros produtos e bens circunscritos à produção e consumo internos. (RAVENA; ACEVEDO MARIN, 2013, p. 404).

Nesse cenário, depreende-se que a importância do trabalho indígena na colônia, suas destrezas no cultivo da terra, semeavam, colhiam e criavam aves diversas, sem dúvida seus modos de produzir têm méritos diversos, é sensato dizer que houve técnicas externas que auxiliou seu modo de produção.

Conforme Roberto Borges da Cruz (2009, p. 64), ocorreu uma “adaptação do colonizador português à farinha de mandioca, isso se deve, ao fato de ser um alimento amplamente consumido pelos indígenas”, ser de fácil plantio, não necessitando de muitos cuidados, também por questões práticas, pois a farinha era o alimento básico, sendo o índio principal força de trabalho da colônia. Em uma carta do Bispo do Pará a Francisco Xavier de Mendonça escrita em 31 de janeiro de 1756, é possível notar a prática do roçado, para o mantimento dos indígenas como abaixo descrito:

Nela ponderei a V. Ex^a o grande número de alqueires de farinha que eram precisos para o mantimento dos índios, que trabalham assim nesta cidade como na Ribeira de Moju, para a sustentação dos novos índios, estabelecidos no lugar de São Francisco Xavier de Morobira. E, suposto que tenho recomendado repetidas vezes ao Almojarife que compre toda a farinha que for possível para se despender com os ditos índios, vivo na certeza de que a maior parte dela há de sair do produto da derrama que fiz por todas estas aldeias circunvizinhas à cidade, porque como ela entra no Almojarifado sem trabalho do Almojarife, e ele não quer o cuidado de comprar outra, com esta vai concorrendo para o dito sustento. (MENDONÇA, 2005, v 3 p. 84).

Benchimol (2009) ao falar sobre as manifestações do ser regional, o mesmo se refere ao processo de criação de novas condutas, crenças hábitos que se incorporam à população nativa, de forma que há uma primeira manifestação de um novo estilo de vida- “a formação de

uma economia agromercantil-extrativista” (BENCHIMOL, 2009, p. 18).

Com esse novo estilo de vida Benchimol (2009) diz que a partir de 1750, o governo do primeiro ministro Marquês de Pombal, era pombalina (1750/ 1777), período marcado pela vinda de casais açorianos para zona bragantina e amapaense. Momento esse que introduz a Amazônia um caráter mais mercantil, com a criação da companhia do Grão-Pará e Maranhão (1755) com finalidade de exercer monopólio da navegação do rio Amazonas, controle do comércio exterior e fazer o tráfico de escravos Miranda Neto (1979, p. 71).

Surgindo um novo panorama de conflitos, na Amazônia, religiosos são expulsos do território, e o trabalho do indígena se intensifica em exploração, havendo também a introdução de trabalhos escravos (1755-56) este cenário considerado por Gonçalves (2015, p. 82) como uma nova fase de modernização da região, onde essa agregará o dinheiro e a escravidão como móvel de colonização que antes se fazia, sobretudo, sob o signo da cruz e da espada. Oliveira (2008, p.195), ao falar sobre o grande número de vilas e arraiais construídas na era pombalina, cita Bragança como uma das cidades que pertencentes ao processo de europeização da Amazônia portuguesa.

Na apreensão do meio natural na Amazônia compreendida no trabalho, tomando como ponto de partida o processo de produção do espaço na região. Seus traços estruturantes denotam momentos diversos, esses explicam condições espaciais distintas do homem na Amazônia. Em um conjunto de possibilidades os meios geográficos se diferenciam, e se convergem de modo que as formas espaciais se complementam e exprimem um tempo de determinações exógenas e endógenas se reverberando no lugar. Resultando em uma interdependência e permanência de modo que podemos notar a permanência de estruturas e processos no espaço conforme denota Santos (2014, p. 67), “a realidade é um produto social em permanente processo de transformação”. Essa transformação acontece em decorrências dos usos de técnicas, essas sinalizam um novo meio, a de se pensar que essas não são inertes, com o tempo vão se modificando conforme ações humanas ao passo que teremos um conjunto de técnicas em cada tempo agindo nos meios.

Ao passo que interagimos com o que compreendemos por meio natural e modo de vida na Amazônia sintetizando esses em quatro momentos, até aqui mostramos apenas três, no próximo subtópico propomos pensar que a produção da farinha conecta a três momentos. E como desfecho elencar traços de um quarto momento do meio natural.

2.2- A produção de farinha, e os primeiros passos do circuito espacial, do indígena ao colono na Amazônia.

Cruz (1973) faz referência às atividades voltadas a cultivos diversos, tais como: as drogas do sertão, os engenhos, trabalhos que tinham os açorianos e indígenas no uso da terra conforme CRUZ (1973, p. 67).

Quando os portugueses na Amazônia chegaram, havia povos de diferentes nacionalidades, junto aos indígenas estes desenvolviam atividades comerciais próprias da época. Os portugueses, porém, tiveram como ambição a conquista de ouro e pedras preciosas, sendo que em sua chegada, logo arranjaram inúmeros conflitos com os indígenas, uma longa jornada de perseguição e aprisionamento iniciou-se na colônia, pois os indígenas eram resistentes à nova forma de vida do homem europeu conforme Miranda Neto (1979).

E nesse processo de produção de espaço na região, notamos fatos diversos da dinâmica de vida, dos primeiros anos do processo de colonização na Amazônia. A prática do cultivo, de extração dos recursos naturais, o modo do trabalho que os indígenas e mais tarde os negros foram submetidos à prática do cultivar e consumir produtos diversos oriundos da mandioca era constante na colônia.

É sabido que as práticas religiosas na região reconfiguraram o espaço na medida em que essas dinamizaram as estratégias de atuação e domínio português no território. Por isso, a expansão territorial deve ser entendida por fatores geopolíticos, econômicos e sociais. Sem dúvida os indígenas foram imprescindíveis no processo de colonização da região, tendo a figura do missionário como mediador do processo.

No controle de aldeias, os jesuítas administravam os serviços indígenas, a saber, a prática da agricultura, o cultivo da mandioca era presente no espaço a passo que a mão de obra indígena era benéfica aos religiosos.

Nessa perspectiva ao falar das dinâmicas das fazendas dos jesuítas, a carta 59^a Mendonça Furtado escreve sobre as fazendas, trazendo informações sobre o número, e valor do rendimento das fazendas que Estado possuía, bem como demonstrando sua insatisfação com os jesuítas, tratando-os como o inimigo mais poderoso do Estado, é possível notar por meio de tal carta, que a grande questão estava na administração das fazendas, sendo que para Mendonça, os jesuítas continuavam sendo senhores de riquezas porque eles possuíam ao seu dispor mão de obra indígena no cultivo das fazendas a saber:

Com os índios é que eles extraem as drogas destes dilatados sertões; com os índios é que fazem as manteigas, as tartarugas e as salgas de todas as qualidades de peixe que aqui há, que são os dois ramos mais importantes destas capitânias; finalmente, com os índios, tirando-lhes as fazendas, hão de fabricar nas terras das suas aldeias os mesmos gêneros da farinha, algodão, feijões, arroz e tudo o mais que agora fabricam nas fazendas, vindo por este modo a ficar com mais vantajoso comércio e senhores de maiores riquezas, porque a todas estas utilidades que tenho ponderado, se lhes junta a importância das cômruas que S. Maj. lhes há de dar. (MENDONÇA, 2005, v 2, p. 118).

A citação mostra a relevância da força de trabalho indígena nesse período, a pretensão era transformar todas as fazendas em povoados. Ao passo que deveria haver a libertação de todos os escravos, e colocar no comando das fazendas um oficial de guerra para administrar.

É relevante ressaltar que política de Pombal conforme Machado (1997) trouxe um projeto de reforma interna e externa a Amazônia, com o intuito de reforçar laços comerciais com Lisboa, estimulou-se a agricultura e transformando a força de trabalho, mais fortes foram construídos esses como forma de garantir o território conforme Machado (1997), Tavares (2008) dá exemplo do Forte do Presépio (1616). Vindo após a isso as missões para assim estabelecer os aldeamentos, esses vindo após a fase inicial da conquista do território de acordo com Wagley (1988, p. 57).

E nas missões religiosas, os indígenas foram catequizados, aprendendo os costumes do novo mundo, novas linguagens, novas práticas, pois eram considerados aculturados conforme Ribeiro (2015). Entre as ordens religiosas atuantes no vale amazônico a mais poderosa foi a dos padres jesuítas de acordo com Tavares (2008, p. 61).

Em uma espécie de modernização econômica, a libertação de índios suas conversões em cidadãos portugueses, são algumas das mudanças à expansão e fundação de pequenas cidades (novos núcleos urbanos) 1740-1753, como parte da medida civilizadora a coroa enviou colonos açorianos para o processo de ocupação do território.

Conforme Oliveira (2008, p. 189), “os indígenas – considerados súditos até então praticamente ignorados pela Coroa - teriam papel importante nesse de construção e, transformação da colônia”. Ao fato que Ravena; Acevedo Marin (2013) apontam a farinha dentre outros produtos como mantimento significativo para nativos e colonos, a saber:

A farinha, assim como o peixe seco e a manteiga de tartaruga, eram mantimentos chave na dinâmica e na complementaridade entre extrativismo e abastecimento. É possível notar que vários aldeamentos transformados em vilas no período pombalino mantiveram essa divisão regional do trabalho refletida na especialização de cada missão em produtos necessários à vida e às viagens para coleta demonstra a intensidade do uso de mão de obra no interior dos aldeamentos. A desmobilização

dos arranjos de parentesco e de divisão sexual do trabalho pelo uso de força de trabalho indígena na coleta de drogas do sertão apresentava desdobramentos catastróficos para as populações indígenas que se encontravam nos aldeamentos missionários. (RAVENA; ACEVEDO MARIN, 2013, p. 417).

Sendo a farinha um gênero indispensável no período colonial, sua diversidade, durabilidade e facilidade de preparo era consumida nas expedições de coleta pelas drogas do sertão. Escritos oficiais relatam no governo de Mendonça Furtado em 1750, era indicado seu consumo no Estado do Maranhão e Grão Pará. Na 56ª carta essa trata das descrições de algumas fazendas e das ações que os padres da capitania do Pará é possível notar, conforme a narrativa a fazenda que tem o Colégio é a do Cruzá era a mais importante, sendo que essa produzia alguns produtos para subsistência da colônia, bem como para o comércio “esta fazenda é sumamente importante; nela lavram os padres algodões, farinhas, tabacos, arroz e mais legumes” (MENDONÇA 2005, v 2, p. 98).

Tal como Wagler (1957); Benchimol (2009); Tocantins (1982; Nahum (2019) podemos afirmar que as formas de viver na Amazônia, conforme os anos vão passando, modificam os lugares, os homens.

No decorrer do século XVII- XIX, na medida em que novas técnicas são adicionadas no meio, no plantar, no extrair, nas negociações, uma nova forma econômica, e política é introduzida no cenário amazônico, dinâmicas comerciais dinamizam a vida, viabilizam o processo de produção, comercialização e consumo, tomando assim diversas formas, um novo rumo, com as técnicas da navegação, com a intenção de domar a natureza, de explorar a terra, o exógeno se estabelece no lugar, não há como negar que o espaço se modifica, havendo assim manifestação de um novo estilo de vida.

É bem verdade que isso não ocorreu de forma rápida e pacífica, houve um intenso processo de resistência, de conflitos, de manifestações contrárias, um choque de interesses permeou o cenário. Um conflito que se deu em todos os níveis, segundo Ribeiro (2015, p. 25) pelo “Biótico”, pelas pestes que o homem branco trazia em seus corpos, uma guerra bacteriológica, no “ecológico” pela disputa territorial, por suas matas, e riquezas para outros usos, no “econômico e social”, pela escravização, pela mercantilização das relações de produção que articulou novos mundos ao velho mundo europeu.

Assim, as dinâmicas dos lugares vão mudando. É possível perceber nas narrativas históricas- quando Mendonça Furtado toma posse no governo do Pará, com intuito de expulsar os jesuítas da colônia, afirmava veementemente que esses usufruíam de inúmeras riquezas eram os bens feitores de fazenda, senhores de terras, justificativa pautada em

interesses econômicos, pois, o que de fato Mendonça visava era estimular a agricultura, introduzir escravos da África para sustentar tal dinâmica.

É notório o papel do indígena na produção do espaço amazônico, Benchimol (2009, p. 27) destaca a contribuição do indígena-caboclo para ocupação e desenvolvimento da Amazônia, sendo suas práticas, conhecimentos e convivência de extrema importância para a revelação dos segredos do rio, da floresta, e da terra em geral. O autor destaca a prática do roçado como um saber de extensão da vida:

Práticas agrícolas dos roçados de mandioca e o seu preparo mediante maceração, uso do tipiti, fervura para eliminar os tóxicos dos tubérculos e o seu preparo nas casas de farinha. [...] hábitos alimentares baseados no complexo da mandioca e seus derivados como farinha-d'água seca, suruí, beiju, caribé, carimã, “mingau de caridade”, goma, tucupi, maniçoba, fécula, amido, sagu, polvilho, cauim, caxiri, tiquira. . (BENCHIMOL, 2009, p. 27- 29).

Compreende-se que o cultivo da terra para a plantação de mandioca não era o forte dos colonizadores, sua ambição era além, esta por certo, estava na produção do tabaco bem como na economia do açúcar, de onde se esperava lucros, para tal, iniciou-se, a construção de inúmeros engenhos, e sua expansão no território, Cruz (1973) descreve que só em 1751 havia no Pará em 24 engenhos, eles foram construídos durante o século XVII ao XIX, possuindo também um grande número de escravos para sua manutenção, e fabricação do açúcar e da cachaça, álcool e mel, produtos de grande valia comercial no cenário internacional.

Cruz (2009, p. 87) destaca a importância da mão de obra indígena na agricultura, na construção civil, dando ênfase a esse como um elemento povoador da região como vassalo do rei de Portugal, a assegurar a posse da terra. Ainda nos escritos de Cruz (2009, p. 88) ele relata que a mandioca estava ligada a aspectos místicos- “sagrado” aos indígenas, seu cultivo, e os preparos diversos de produtos tinham uma enorme significância entre esses povos, o trabalho de cultivo seguido o preparo da farinha era atividade desenvolvida por mulheres, sendo essas índias chamadas de “*farinheiras*”.

Com decorrer dos anos, no contato com o europeu a divisão de trabalho vai mudando, bem como a dinâmica de produção agrícola, o indígena antes acostumado a plantar, extrair para sua subsistência, agora se depara com uma realidade de trabalho forçado, na empreitada de busca por especiarias do sertão conforme aponta Oliveira (2008).

Com base nos autores Ribeiro (2015); Tocantins (1982); Machado (1997) é possível vislumbrar que há uma enorme resistência na nova forma de viver, os maus tratos, atrelado a

epidemias diversas eram uma das causas das inúmeras fugas de indígenas, bem como do escravo negro, da colônia, estando esses por vezes, vulneráveis, fomes e outras intempereis no extremo norte.

Documentos oficiais da colônia revelam a preocupação com a manutenção do cultivo de inúmeros produtos em algumas fazendas, por falta da mão de obra indígena, sendo que os mesmos haviam escapado de seus supostos *deveres*. Para Tocantins (1982, p. 21), “a organização de vida social na Amazônia repousou em quatro fatores essenciais”, - a saber *o índio*, esse como elemento de produtividade e trabalho físico; *o português*, esse sustentando a figura do Estado, absorvendo os costumes regionais e introduzindo os seus sutilmente; ainda *o português* como aquele que procria o europeu nos trópicos; e por fim, *o missionário*, o que imprimiu uma organização social estável na Amazônia.

Diante desse cenário, o indígena tem um papel preponderante, o mesmo era visto com olhos de usufruto de mãos de obra gratuita, os colonos os tinham como escravos, conforme mostra Tocantins (1982), as missões foram utilizadas no processo de organização e administração da colônia, sendo o índio co-participante do processo de formação social e econômica da Amazônia Tocantins (1982) o indígena foi relevante nesse processo, tendo esse suas singularidades como bem relata abaixo:

[...] ele quem instruiu o homem branco nas singularidades da terra, nos segredos da floresta e das águas, ensinou a maneira pratica de explorar as riquezas naturais, maneira que, embora rustica ou primitiva, tinha a sua lógica, a sua razão de ser, a experiência aprovada em um meio completamente estranho ao europeu. Transmitindo a sua técnica de trabalho, colaborando nas tarefas comuns à sociedade, o íncola tornou-se a peça mais importante na colonização amazônica, valorizado pela interferência cultural do missionário. (TOCANTINS, 1982, p. 29).

A formação social e econômica da Amazônia tem traços diversos, como já mencionamos anteriormente. No que tange a essa organização social, a figura do religioso expressa nas ordens religiosas - dentre essas estão: os jesuítas, carmelitas, franciscanos, mercedários, entre outros. Essas missões tiravam proveitos pela fácil utilização de mão de obra do índio, as interferências dos missionários representavam certo poderio, esses tinham muita influência na vontade administrativa da colônia, sendo, essas detentoras de muitas terras. Machado (1997, p. 20) diz que “o vale amazônico foi repartido entre várias ordens religiosas que asseguraram o controle do território”, exercendo assim exploração da floresta e

culturas comerciais e de subsistências ao longo do vale do rio Amazonas. Tocantins (1982) descreve as muitas dinâmicas que as missões tinham, a saber:

As missões criavam gado em suas fazendas, produziam algodão, farinha, açúcar, aguardente, faziam salga de peixes e mandavam canoas às drogas do sertão. Índios, elas os tinham de sobra para todos os misteres. Embora os resultados dessas atividades revertissem exclusivamente para a subsistência dos padres, para o necessário nas aldeias, no colégio do Pará, nas igrejas (nenhum proveito pessoal usufruíam os missionários), os colonos viam na organização religiosa uma concorrência desleal aos seculares, privados dos meios econômicos (mão-de-obra servil) que julgavam imprescindível ao bom sucesso de suas empresas. (TOCANTINS, 1982, p. 30-31).

De um lado os religiosos, de outro os colonos, todos com forte interesse nas famosas especiarias, as drogas do sertão-baunilha, cravo, canela, quina, óleos vegetais, raízes aromáticas, plumagem de pássaros, urucu dentre outras, como denota Tocantins (1982); Cruz (1973); Ribeiro (1996). E foi nesse processo do que se considerava "civilizatório" de aculturação e catequização pela igreja católica, em sua primeira frente de ocupação e de criação de pequenos núcleos de povoamento se forma no litoral do nordeste paraense, objetivando a exploração dos recursos naturais por meio do extrativismo das "*drogas do sertão*", e posteriormente da borracha, em meados do século XIX.

Em um documento escrito em 1751¹³, solicitou-se para o Provedor da Fazenda Real, que lhe mandasse dar algumas libras, algumas pólvoras, tainhas, chumbo e dentre esses estava o pedido de um paneiro de farinha, aos correios que vieram do Maranhão com cartas do serviço. No outro ano, em 1752¹⁴, determinou-se a ordem de conceder alguns objetos para prover a Fazenda Real dentre esses estava:

“3 libras de pólvora, 6 de chumbo, 4 pederneiras, e agora pede-se 2 paneiros de farinha, tainhas para fornecimento de 2 soldados que vão por correios a capitania do Maranhão”. (APEP, Códice 55, doc. 420).

Ao se referir a *circulação da farinha de mandioca* no estado do Maranhão e Grão Pará, Rogerio Cruz (2009, p. 94) trata da *Fazenda Real* como órgão indispensável para abastecimento e circulação de produtos, esse órgão era responsável pela arrecadação de taxas e tributos bem como da fiscalização sobre os monopólios régios, tendo papel relevante no

¹³ Ver: APEP, Bandos, Representações, Regimentos e Portarias (1749-1755), Códice 55, doc. 320.

¹⁴ Ver: APEP, Bandos, Representações, Regimentos e Portarias (1749-1755), Códice 55, doc. 420.

Grão- Pará. Segundo Cruz (2009, p. 109) a fazenda real foi um elemento central para a circulação da farinha de mandioca no Grão-Pará e Maranhão, sendo que houve constantes envio desse produto das vilas para Fazenda Real.

Em se tratando de Amazônia, tal como ressalta Santos (1980); Tocantins (1973; 1982); Nahum (2019) é possível vislumbrar os aspectos sociais, econômicos, e políticos, as ações e relações com a natureza, com as formas de produção, com os diversos sistemas técnicos dispostos no espaço, modificações no uso e na ocupação do território, uma sucessão de eventos, seja na forma de trabalho ou no modo de produzir, o espaço é modificado por técnicas diversas, vistas na dinâmica do lugar, nessa percepção nos propõe Moreira (2016, p. 150) que “é preciso pensar espaço e tempo juntos, o espaço como forma material do tempo e o tempo como o real que se realiza pelo espaço, dando ao espaço um sentido de história”.

Para Santos (2012), “o espaço não pode ser apenas reflexo do modo de produção atual porque ele é a memória dos modos de produção do passado” (SANTOS, 2012, p. 181). É na ação, e relação homem- natureza que Santos (2014, p. 92) propõe a noção de periodização, o autor considera ser necessário a “empirização do tempo e do espaço” as duas coisas ao mesmo tempo. Apesar da realidade aparente das formas, essas não têm a mesma significação, pois a cada momento os conteúdos das coisas mudam. Mudam porque cada ação humana carrega uma lógica que se define por um tempo e espaço.

Nesse sentido, compreendemos que o meio natural escreve tempos distintos que podem ser elementos constituintes de tempos diversos o que Santos (2014, p. 103) enfatiza como constante devir-processo uma dinâmica.

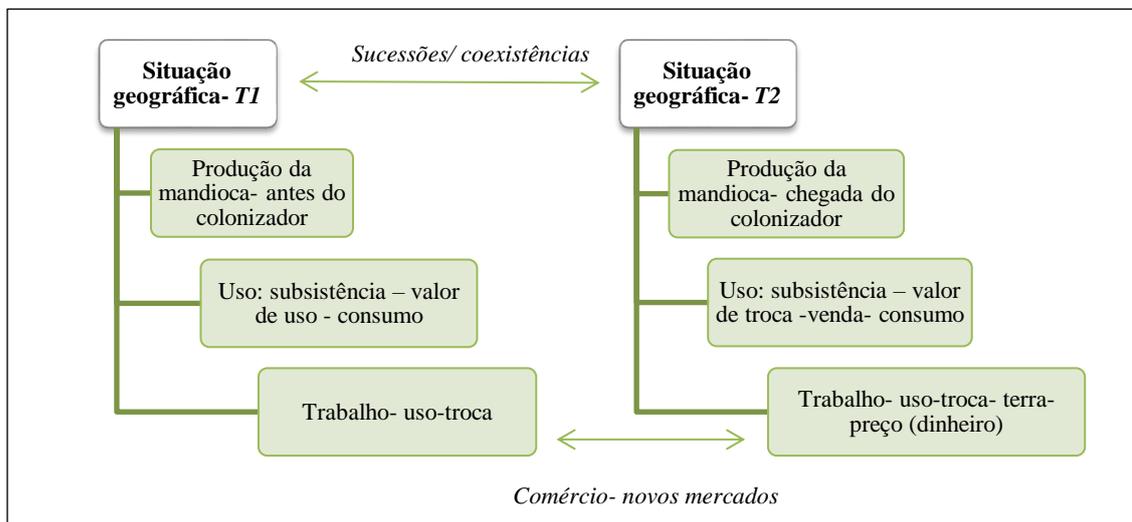
Nessa perspectiva em um esquema operacional, propomos pensar a partir do estudo de Santos (2014) em tempos distintos em elementos caracterizantes do tempo presente e passado. Em um tempo **T1**, esse compreende em uma situação geográfica que se relaciona a produção da mandioca e a aspectos históricos- culturais do indígena ao colono, elencada do 1º ao 2º momento do que compreendemos por meio natural e concebemos o fator do – uso: subsistência- valor de uso- consumo traçando uma relação de subsistência, carregada de valor simbólico. Como elementos que atribui a um tempo que conta a ação do trabalho esboçado no uso e nos primeiros passos da troca do produto.

Na situação geográfica- **T2** temos uma sucessão de tempos, uma cultura, um hábito alimentar que permaneceu como alimento de sustento da colônia, a mandioca como um produto que tinha valor não apenas cultural, sendo componente alimentar do indígena e do colono, ao passo que observamos tal situação no 3º momento.

De acordo com escritos oficiais acima citados, havia um valor cultural/econômico agregado nessa. Tempo que esboça os passos que vão da troca do produto à venda, seguindo a lógica do valor de uso e valor de troca, agora a farinha experimentarà novos rumos, novos mercados. O dinheiro adentrará no cenário.

Já depois dos colonos, essa se espalha, adquirindo diversidades de formas, em movimentos de uso/ troca- mercado, relação, dinheiro- mercadoria, ainda podemos aferir que *T1* está no *T2*, e *T2* está no *T1*, em sucessão e coexistência, vislumbra-se essa relação. Possivelmente podemos encontrar aspectos do *T1* no século XXI dadas as realidades empíricas que serão esboçadas a seguir na pesquisa. No (organograma 5) fazemos uma representação desse primeiro momento do trabalho, de como compreendemos a produção da mandioca no meio natural aqui referenciado já vislumbrando as sucessões e coexistências no 4º momento que trataremos a seguir.

Organograma 5- Síntese dos primeiros passos do circuito espacial de produção da farinha de mandioca no meio natural na Amazônia paraense



Fonte: Elaborada e organizada pela autora (2018) com base em Nahum (2018).

A farinha de mandioca nesses períodos apresentados, seus usos, refletem a uma prática alimentar antiga, sendo, a produção, o consumo da farinha de mandioca voltada para a subsistência dos nativos, identidade cultural dos indígenas, é considerada como *farinha de guerra* ou *farinha de pau* no período colonial (CASCUDO, 2004). Produzida, consumida para fins de uso, depois de troca, expressando-se de diferentes formas no tempo e no espaço na Amazônia.

2.3- Aspectos geográficos do meio natural em Bragança/PA- (XVII- XX) e as dinâmicas da bragantina: EFB.

A definição de espaço para Santos (2012, p. 147) se apresenta como “produto histórico”. Pois o espaço social para o autor seria o lugar de vida, de trabalho, de morada. A partir de tal proposição o autor articula o seu pensar em um espaço geográfico que seria- a “natureza modificada pelo homem mediante seu trabalho” Santos (2012, p. 150). O que Milton Santos denominou de espaço histórico articulado de funções, objetos e ações em um determinado lugar, assim podemos compreender o espaço vivido, as marcas ou rugosidades como Santos se refere para definir tempos acumulados; “o espaço produzido, o passado contido no presente, esse como história e estrutura espacial” (SANTOS, 2012, p. 189).

O conjunto de relações realizadas através de funções, formas que se apresentam como testemunho de uma história por processos passados e presentes, relações essas que se manifestam através de processo e funções conforme Santos (2012, p. 153). Sendo assim, apreende-se que para analisar a sociedade é necessário levar em consideração o tempo, a história, composta do passado e o hoje. Dado tal pensar, Santos (2014d) diz que como “totalidade a sociedade é um conjunto de possibilidades.”

Uma leitura de um lugar, de um processo, de modo de vida, não seria suficiente para desvendar tal proposição, antes, somente é necessário tomar por base as diferentes possibilidades de cada lugar em um contexto maior, a Amazônia paraense em seu intenso processo de transformação e sua natureza heterogênea na proposição de totalidade. .

Para analisar o processo histórico de formação socioespacial e territorial do município de Bragança, é necessário observar seu contexto em escala regional e nacional. Um longo processo de periodização, marcada pela ocupação do território na Amazônia, datas que remetem ao período colonial e imperial, nesse contexto, entender como se deu o processo de ocupação do espaço e seus sucessivos desmembramentos territoriais, é compreender a atual configuração do município.

O primeiro marco de colonização foi o povoado de Sousa de Caeté esse nasceu à margem direita do rio Caeté, passando depois à margem esquerda, do mesmo rio, onde ali teria existido uma aldeia dos índios tupinambás de acordo com Cruz (1955, p. 140).

Partindo do pressuposto que antes mesmo da chegada dos europeus na região, o espaço não era um vazio demográfico, pois, áreas como a que hoje se configura o município de Bragança já eram ocupadas por comunidades originárias como *índios tupinambás*

conforme o inventário do município (2018) pela Secretaria de Turismo do Pará (SETUR). Oliveira (2008c) nos fala das relações entre índios tupinambás e os colonos essas não eram harmoniosas- havendo tensões e conflitos, sendo estes determinantes para a história da região a autora diz:

[...] que os índios da região haviam sido praticamente extintos tanto na guerra aos franceses e holandeses, quanto pelas doenças trazidas pelos europeus e/ou no seu engajamento “compulsório” com os colonos. (OLIVEIRA, 2008c, p. 4).

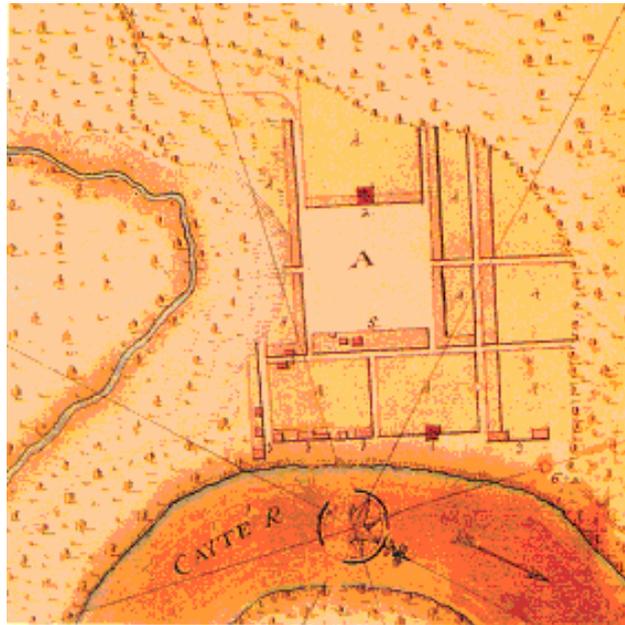
A origem europeia de Bragança em registros remonta ao século XVII- 1613, conforme mostra os dados do IBGE (2018); Oliveira (2008c) há registro informando que seus primeiros visitantes foram os franceses, com a expedição do senhor de La Ravardière, os primeiros brancos a conhecerem a região do Caeté.

Em 1622, essa pertencia à capitania Gurupi, foi doado pelo rei da Espanha, Filipe II, em 09 de fevereiro deste ano, ao Governador Geral do Brasil, Gaspar de Souza. Sendo então o primeiro núcleo populacional, com o nome de Vila Souza do Caeté. Conforme Oliveira (2008c, p. 3) a capitania se integrou inicialmente na economia colonial com a produção de açúcar, algodão, pescado e sal.

Apenas no século XVIII, mais precisamente no ano de 1753, Francisco Xavier de Mendonça Furtado, em sua administração eleva o povoado à categoria de vila com a denominação de Bragança, conforme Oliveira (2008, p. 189b) a fundação da vila Bragança que antes fora Vila Souza Caeté, se constituiu dentro de um projeto maior de consolidação do território no início da gestão do primeiro Ministro Marquês de Pombal.

A seguir na (figura 1) a planta da Vila Bragança sendo originalmente manuscrito pelo Engenheiro Enrico Antonio Galuzzi de 1754. A planta evidencia o traçado das primeiras linhas da malha urbana da vila, o que possivelmente Portugal projetava para a colônia. A margem do rio caeté nasceria a vila nova Bragança no centro da planta indica o prédio da igreja matriz e outra igreja, uma praça e as dezenas de residências que ali seriam postam de acordo com Oliveira (2008, p. 193).

Figura 1- Planta da Vila Nova de Bragança, manuscrito de E. Galluzzi do Arquivo Histórico do Exército, Rio de Janeiro, 1754.



Fonte: REIS, N. Goulart. *Imagens de Vilas e Cidades do Brasil Colonial*, P. 80.

No que concerne ao processo de povoamento de Bragança Oliveira (2008) ressalta que os indígenas - tupinambás tiveram papel considerável na formação do território, servindo como mão de obra nos aldeamentos, sendo que eles transportavam mercadorias em canoas via Rio Caeté até Belém. E para a consolidação da vila de Bragança, foi criada a Vila Ourém, que conforme Tavares (2008, p. 75) Ourém origina-se de uma casa forte no caminho de Belém para o Maranhão. Sendo elevada a vila em 1752 por Mendonça Furtado. Para servir de entreposto de escoamento de produtos (diferentes gêneros alimentícios).

Assim, para ligar Bragança a Ourém, o governador também mandou erguer um povoado, chamado Tentugal, e um caminho terrestre de Tentugal a Ourém. Desta forma saindo de Bragança o transporte era feito, por canoas via rio Caeté, até Tentugal. De Tentugal para Ourém, pelo novo caminho terrestre, em tropa de animais. Por fim, de Ourém, em pequenas embarcações via rio Guamá até a cidade de Santa Maria de Belém. (OLIVEIRA, 2008a, p. 128).

Dinâmica que se constituía uma rota comercial para consolidação de núcleos coloniais. Tendo esses núcleos papel de suprir a necessidade da colônia. Oliveira (2008b) ainda ressalta

que apesar dos documentos originários fazerem menção apenas de indígenas, como majoritariamente força de trabalho na colônia, havia de certo - negros, caboclos na região, tendo em 1872, bem como “trabalhadores livres e escravos” conforme Leandro (2010), bem como a presença de imigrantes açorianos.

No século XIX, em 02 de outubro de 1854, a vila tornou-se cidade, por determinação do Presidente da Província, Tenente-Coronel Sebastião do Rego Barros, com o nome de Bragança conforme Cruz (1955). E, a partir do século XIX e XX, o território de Bragança sofreu sucessivos desmembramentos, para a formação de novos municípios como Viseu, Santa Luzia do Pará, Augusto Corrêa e Tracuateua.

Trabalhos como de Penteado (1967); Leandro (2010) fazem menção a dinâmica da estrutura agrária do município, sendo marcante a produção de tabaco, arroz, milho, mandioca, algodão, cana de açúcar, malva e feijão, destacando a criação de aves domésticas, dentre outros. Leandro (2010) ao discutir sobre a formação do campesinato na bragantina diz que os núcleos coloniais tiveram papel relevante como produtores de alimentos.

A partir dos efeitos provocados pelas ações da Companhia Geral de Comércio, foram se consolidando os núcleos coloniais produtores de mercadorias para exportação. No entanto, o abastecimento desses núcleos, em que pese as importações suprirem grande parte dos gêneros de que necessitava a elite local, também era realizado tendo como fonte supridora atividades agrárias localizadas. (LEANDRO, 2010, p. 61).

Bragança logo se destaca como intermediária nas relações comerciais seja pelos rios, pelos trilhos e mais tarde estradas. Tendo a farinha de mandioca, o tabaco, a malva, o feijão e o arroz relevância no comércio, lembrando Valverde (1967, p. 34) o autor ao se referir as roças na zona bragantina diz que no quadro das lavouras básicas de alimentação estava principalmente a farinha de mandioca, seguindo o milho e o feijão.

No século XIX para o XX, segundo Penteado (1967); Égler (1961); Leandro (2010) Bragança experimentará novas possibilidades, a partir de ações do Estado, sua função que apresentará como parte de uma área produtora agrícola para região. Podemos então aferir que a narrativa histórica que se constituirá em uma descrição de formação territorial da Amazônia, está a ser contada por partes, seria então uma geografia relacional, uma relação de coisas juntas, como destacou Roberto Santos em História Economia da Amazônia.

É considerado, portanto, que para refletimos sobre esse movimento da sociedade, olhemos as formas e múltiplas funções dado o tempo que elas se instalam, diante ao fato que Bragança entrará em um novo cenário a partir da construção da Estrada de Ferro de Bragança.

E é no que concebemos por 4º momento do meio natural compreendido do séc. XIX-XX- formas técnicas- construção da EFB e na consolidação do campesinato na bragantina. Conforme Leandro (2010) o campesinato se constitui pelo modo de vida articulado ao uso dos recursos naturais cuja força de trabalho majoritariamente é a familiar.

Entende-se por campesinato o modo de vida no qual pequenos produtores, sendo possível a eles acesso aos recursos naturais e utilizando majoritariamente a força de trabalho doméstica, produzem internamente os fatores necessários a sua própria sobrevivência, e se reproduzem de maneira mais ou menos integrada ao mercado e ao Estado, na medida em que necessitam internalizar os fatores não produzidos internamente, cujos objetivos se colocam numa perspectiva de garantir a reprodução da unidade familiar. (LEANDRO, 2010, p. 48).

Na bragantina esse campesinato se construirá a partir da migração dos nordestinos para a zona da Estrada de Ferro de Bragança de acordo com Leandro (2010, p. 65). Quando nos referimos à bragantina - Zona fisiográfica bragantina denominação dada pelo IBGE até 1950, é preciso dizer que as primeiras ações do processo de produção do espaço regional ocorreram no século XVII, no surgimento da vila às margens do rio Caeté. Nessa lógica como bem destaca Égler (1961, p. 76) as vias de acesso a Bragança eram precárias, demoradas, sendo essa feita por rota marítima, do rio Guamá- São Miguel – Ourém até atingir as cabeceiras do rio Caeté, a via natural para chegar a Bragança. Já por rota terrestre esse trajeto era intenso, seguindo por uma extensa área de mata. Conforme Valverde (1967, p. 26), o povoamento mais antigo, do Salgado, se fez, do Norte para o sul, da costa para o interior.

Nesse contexto EFB se apresenta como possibilidade, uma forma técnica cujo processo seria de enormes transformações, tanto no transporte, na comunicação, como no mercado, pois dessa estrada mantinha a - “ilusão de uma fartura sem limites” ÉGLER (1961, p. 84). No século séc. XIX pode-se notar que atrelado a ideia de progresso, a alternativa utilizada para ocupação da região, foi a agricultura, os núcleos populacionais, e construção de estradas de ferro, essa última como meio para desbravar e facilitar a ocupação, junta a perspectiva de abastecimento alimentar da região. Valverde; Dias (1967, p. 26) tal iniciativa visava criar na bragantina uma área de abastecimento, e encurtar em tempo e distância as ligações com São Luiz.

No processo de produção do espaço bragantino, o projeto de colonização, realizado pelo governo da província cujas concepções estavam associadas a colonização para a região,

conforme aponta Conceição (1990)¹⁵ com uma perspectiva política essa ação foi pensada para desenvolver a agricultura essa vislumbrada como futuro da província.

Conceição (1990, p. 20) é categórica em dizer que documentos da época mostram que tal projeto não pensava na demanda de agricultores locais, embora esses tenham participação no trabalho, mas o que de fato era esperado do governo no momento era a experiência dos agricultores europeus com suas técnicas avançadas. Assim compreende-se o papel do Estado como interlocutor dos colonos na região, à medida que criou condições para o processo de colonização e desenvolvimento agrícola de acordo com Conceição (1990).

A construção da EFB foi um grande empreendimento, segundo Cruz (1973) os projetos e contratos para a construção se deu entre 1870-1883, essa surge com intuito de colonizar uma extensa faixa de terra, que terminaria na primeira capitania de Álvaro de Sousa a primeira vila que foi fundada por Álvaro de Souza, filho de Gaspar de Sousa, que foi governador do Pará conhecida como Vila de Souza do Caeté. Atual município de Bragança.

Sua construção tinha a intenção de trazer desenvolvimento social e econômico, sendo que a partir de sua construção abriu-se possibilidades para fundação de muitos núcleos populacionais. A dinâmica dessa estava voltada para o escoamento de produção de produtos agrícolas para fins comerciais, tendo percurso até a capital Belém segundo Conceição (1990).

No dia 24 de junho de 1883 foi assentado o primeiro trilho da Estrada de Ferro de Bragança Cruz (1955; 1973). Sendo que em 09 de novembro 1884, foi inaugurado o primeiro trecho com distância de 29 km de linha férrea, o percurso foi até Benevides, um momento comemorado com muita festa e orgulho pelas autoridades e população da época. A construção da ferrovia durou 25 anos (1883-1908) para construir aproximadamente 300 km de trilhos, uma longa e demorada obra, essa foi desativada mais tarde pelo governo federal em função da política de integração nacional por rodovias.

Para Nunes (2012), a criação das colônias agrícolas ou núcleos coloniais, foi uma forma utilizada pelos governos do Pará e Amazonas para resolver o problema da falta de alimento, esse recorre aos problemas causados pelo crescimento do extrativismo da borracha. Sendo que se tratava de uma área que podia ser ocupada por colonos estrangeiros e nacionais, atitude que tentava compensar a perda de trabalhadores da agricultura para o extrativismo da borracha. É bem verdade que o processo de migração envolve interesses contraditórios, esses dados por condicionantes humanos como destaca Andrade (1975) que

¹⁵ Conforme destaca Conceição (1990, p. 18-19) - a construção da Estrada de Ferro de Bragança teve sua origem em uma política de governo para povoamento do nordeste paraense, com base na agricultura dos colonos (imigrantes europeus) e suas famílias.

vem ser as condições técnicas que o Estado oferece a que a essa adere. Essa lógica é vista na bragantina, interesses como agropecuários, beneficiados pelo Estado, como a assistência técnica.

Sendo que a presidência da província orientava os diretores das colônias agrícolas para que se criassem medidas para a permanência dos colonos, em primeiro momento para garantir um lote de terra e fornecer ferramentas pra o cultivo conforme Nunes (2012). Para tanto a presença do colono estrangeiro deveria introduzir melhoramentos no aproveitamento do solo, em novas técnicas.

Os gêneros cultivados em geral eram- mandioca, cana, arroz, milho e feijão, sendo a farinha o principal destaque na dieta alimentar dos colonos Nunes (2012, p. 30). Segundo o autor, a tentativa da permanência do imigrante europeu nessas colônias, não deu certo, dada as precárias condições de comunicação e deslocamento dentre outros fatores.

Penteado (1967) retratou o abandono por parte da maioria dos colonos estrangeiros, - mais, quem de fato ficou? Nos relatos de Égler (1961) e Penteado (1967) a forte imigração dos nordestinos motivada por uma grande seca em 1877, que atinge o Nordeste obrigou muitos a migrarem para Amazônia. Nunes (2012, p. 15) destaca as colônias que foram criadas após a migração de nordestinos, dentre essas estava a de São José de Tentugal, localizada à margem esquerda do rio Caeté, na estrada que ligava a vila de Ourém à cidade de Bragança. Nesse processo de imigração efetuada pela Província do Pará para a colonização gradativa da Bragantina, na produção do espaço na região ocorreu uma intensa migração conforme Penteado (1967) observa:

[...] a colônia do Apeú recebeu “cearenses”, a partir de 1886, a de Marapanim foi criada para recebê-los e especialmente foram ali localizados nordestinos do Ceará e do Rio Grande do Norte; o mesmo se passou com a colônia de Castanhal e com todas as colônias e burgos agrícolas que surgiram no último quinquênio do século passado: Santa Rosa, José de Alencar, Jambú-Açu, Santa Rita do Caranã, Ianetama, Inhangapi, Ferreira Pena e Anita Garibaldi. Nem mesmo a colônia de Benjamim Constant, situada na extremidade oriental da Bragantina, escapou às levas de nordestinos introduzidos em que também foram criados especialmente para este tipo de imigrantes; os de Araripe e Apeú, que receberam inicialmente açorianos, passaram, a partir de 1886, a possuir populações quase que exclusivamente “cearenses”; o de Santa Rita do Caranã foi fundado com a obrigação de o contratante ali localizar 50 famílias “cearenses”; o mesmo se passou com a colônia de Marapanim, desdobrada em duas seções, a segunda das quais, aliás, até teve o nome de José de Alencar. (PENTEADO, 1967, p. 138).

Conceição (2002) diz que a EFB impulsionou “uma de corrente migratória”, crescente migração que continuou ocorrendo mais de meio século na bragantina. Eugênia Égler (1961) destaca que a zona bragantina se tornou a área mais povoada do estado do Pará, chamando o fluxo populacional como “manancial humano”, em seus escritos a autora analisa aspectos sociais e econômicos da região.

Hébette (1992) destaca o papel dos nordestinos na região, diz que esses criaram pequenas propriedades familiares: a roça, onde os mesmos produziam a mandioca e transformavam em farinha para comercializarem, um trabalho marcado pela mão de obra familiar, considerado pelo autor como um tipo de campesinato (Hébette, 1992, p. 119).

Considerando assim camponesas aquelas famílias que, tendo acesso à terra e aos recursos naturais que esta suporta, resolvem seus problemas reprodutivos a partir da produção rural – extrativista, agrícola e não-agrícola – desenvolvida de tal modo que não se diferencia o universo dos que decidem sobre a alocação do trabalho, dos que sobrevivem com o resultado dessa alocação (COSTA, 2000, p. 114). Trabalhadores excedentes ou não da mão de obra desenvolvida na atividade da borracha, lavradores que protagonizaram novas dinâmicas da expansão agrícola na bragantina.

A EFB promoveu transformações na região essas foram vistas na criação de núcleos coloniais, e mais tarde originando cidades. A (tabela 1) faz referência aos núcleos coloniais que surgiram ao longo da EFB, ressaltando a data de origem. Conforme Cruz (1955, p. 53) até 1902 havia 10.122 estrangeiros 1.726 e os brasileiros 8.396, procedendo dos estados: Pará- 909, Maranhão- 16, Piauí- 32, Ceará- 5.924, Rio Grande do Norte- 1.266, Paraíba- 125, Pernambuco 114, e outros estados- 10. Os colonos estrangeiros somavam 1726, sendo grande parte da Espanha- 1582, conforme Cruz (1955, p. 54).

Tabela 1- núcleos coloniais – Período de 1875-1899 ao longo da Estrada de Ferro Belém-Bragança.

Colônias agrícolas	Fundação	Imigrantes
Benevides	1874	Brasileiros, Franceses, italianos, espanhóis, belgas, suíços, ingleses, argentinos e norte-americanos.
Castanhal	1893	Brasileiros- nordestinos – cearenses.
Capanema- antiga Quatipuru	1883	-
Apéu	1886	Brasileiros- nordestinos- cearenses.
Marapanim	1893	Brasileiros, espanhóis e portugueses.
Benjamin Constant- (Tijoca)	1894	Brasileiros, espanhóis.
Jambu-Açu	1895	Brasileiros, espanhóis e portugueses.
José de Alencar	1898	Brasileiros- nordestinos, espanhóis, alemães, italianos .

Santa Rosa	1898	Brasileiros, espanhóis, alemães e italianos.
Inhangapi	1898	Brasileiros- nordestinos – cearenses.
Anita Garibaldi	1898	Brasileiros, espanhóis, italianos e belgas.
Granja Américo	1898	Brasileiros e nacionalidades diversas.
Santa Rita do Caraná	1898	Brasileiros- nordestinos – cearenses.
Ferreira Pena	1898	Brasileiros e espanhóis.
Ianetama	1899	Brasileiros, espanhóis e italianos.

Fonte: Elaborada a partir de Cruz (1955); Penteado (1967); Nunes (2007); Égler (1961) organizada pela autora (2019).

Eram nessas colônias desenvolvidas as práticas de cultivo de alimentos para subsistência, sendo que na instalação uma das preocupações iniciais era providenciar construção de casas de farinha de acordo com Égler (1961, p. 82) ficando como – produto fundamental, de rendimento econômico para as colônias, a farinha e rapadura ou aguardente.

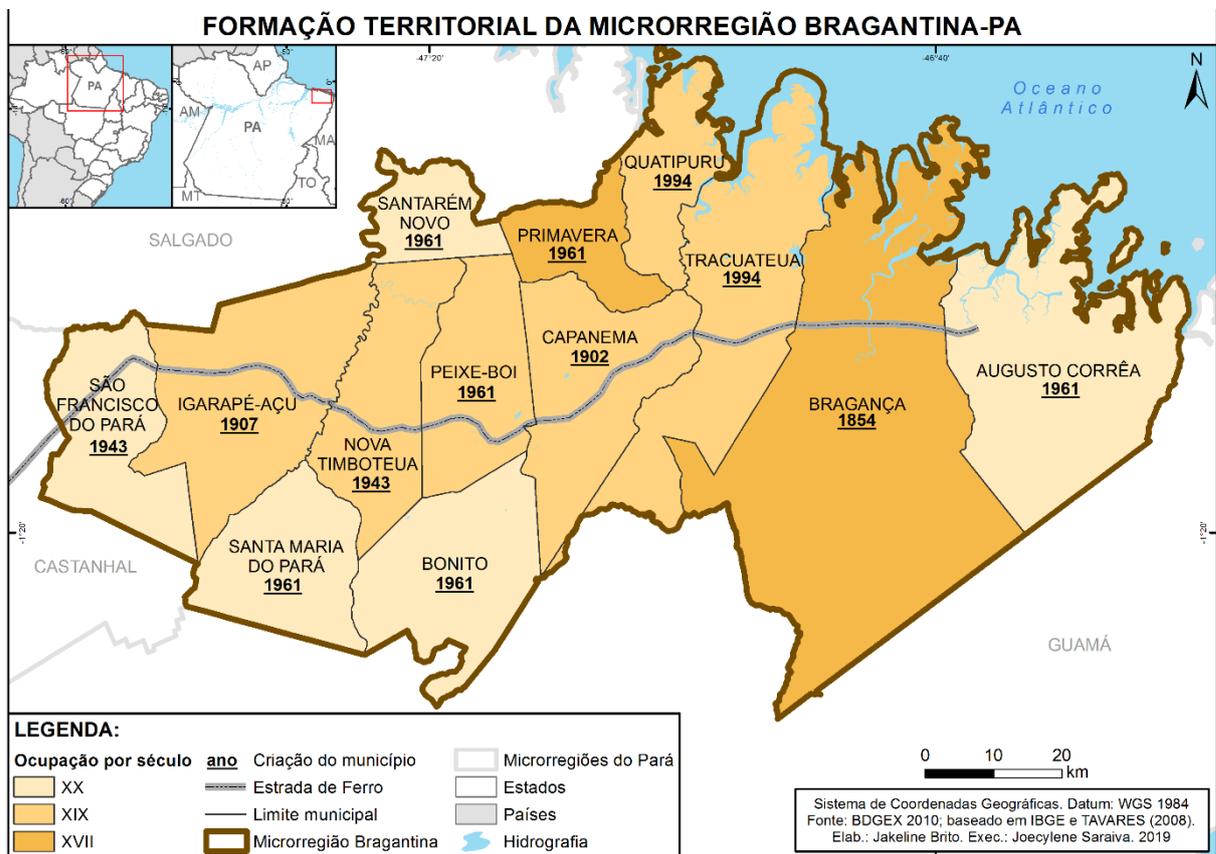
Sendo pelas vias férreas que os produtos exportados com maior produção estavam a farinha, a cachaça, a rapadura conforme apontam Cruz (1973, p. 660). Para Conceição (2002) a experiência extrativista deixou marcas, desenvolvida na região a partir do século XVII, que essas refletem no modo de vida das populações locais seja no extrativismo, na agricultura ou na pecuária. Como acima falamos, a bragantina é pensada dentro de um contexto político e econômico, sendo essas bases estabelecidas por políticas públicas da província do estado do Pará. Um pensar que dinamizou a vida de inúmeros agricultores familiar ao longo dos anos, para tal é necessário lembrar que sua reprodução se dá de maneira integrada com o Estado e com mercado. As colônias agrícolas contribuíram para o surgimento de muitos municípios da região bragantina como destacou Cruz (1955).

A seguir o (mapa 2) faz menção à formação territorial da microrregião bragantina, denotando os períodos que registram a ocupação por século a criação de municípios na região, fazendo traçado da EFB. Todos esses tiveram forte influência agrícola no tange a sua formação.

No processo de produção do espaço na Amazônia paraense devido a localização geográfica Bragança foi utilizada como um dos pontos estratégicos de ocupação e domínio territorial na região seja no século XVII, XVIII, XIX, conforme denota Égler (1961) Bragança desenvolveu no século XVII um papel fundamental “para prover grande parte do abastecimento e manter os contatos administrativos, servia o núcleo já evoluído de São Luís, na ilha do Maranhão” Égler (1961, p. 75). E mais tarde no século XVIII Bragança serve de “entreposto para facilitar o escoamento e comércio de sua produção” Oliveira (2008, p. 131).

Ainda no final do século XIX e início do XX a construção da ferrovia Belém - Bragança configurou-se “uma possibilidade de transporte e nas comunicações” Égler (1962, p. 84). Havendo nesse período um deslocamento intenso de trabalhadores dos seringais época áurea da borracha na Amazônia, Leandro (2010, p. 63) diz que esses trabalhadores “continuaram a se reproduzir a partir das atividades agrícolas”. Não há dúvida que o rio, a estrada sobretudo a EFB teve papel fundamental na história de Bragança, por ser o final dos trilhos do trem. E nessa empreitada de construção da estrada instalou-se núcleos agrícolas ao longo da zona Bragantina. Originando-se mais tarde municípios diversos como mostramos no (mapa 2).

Mapa 2- formação territorial da bragantina



Fonte: IBGE, TAVARES elaboração autora (2020).

A EFB foi possível graças a economia da borracha na região amazônica, essa representou uma herança de um tempo que se aventurou pensar em um progresso talvez. Uma forma que marcou um longo e curto processo para a bragantina, uma estrada que abriu novos horizontes na vida do homem na Amazônia, uma experiência que traçou trabalho, cultura nos

novos lugares onde passava e entorno dessa agregou vilas, um novo ritmo da vida urbana. Em suas estações, ecoava um modo de vida do homem da roça, - e nas condições dadas, a vida social foi recriada em bases agrícolas Conceição (2002, p. 138).

Nesse sentido Égler (1961, p. 81) ressalta a produção da farinha de mandioca como uma das práticas de atividade principal do pequeno agricultor na região bragantina, sejam os nordestinos (cearenses, maranhenses) ou mesmo os paraenses, esses sujeitos sociais dinamizavam a agricultura, exercendo por vezes o papel de produtor e comerciante, conforme a autora, esses produtores levavam suas produções até o mercado, o eixo ferroviário da EFB- que era o mercado de São Braz, esse representou um interposto das mercadorias chegadas pela via férrea, ou no eixo rodoviário- Praça Batista Campos no centro da cidade de Belém.

O percurso inicial era Belém, passando pelas colônias, com paradas diversas e seguindo até Bragança com uma parada no centro da cidade e o final dos trilhos em Benjamin Constant localizado em área rural do município. A (figura 2) registra o monumento que marcar a conclusão da EFB em 1908, atualmente esse fica localizado na Estação Cultural Armando Bordalo da Silva, comumente conhecido por praça de eventos, local do antigo prédio da estação da EFB.

Figura 2- monumento histórico- marco de conclusão da EFB em Bragança. O espaço nas proximidades abrigava o antigo prédio da Estação do Trem.



Fonte: trabalho de campo, Brito (2020).

Precisamente, o campesinato estabeleceu-se como um modo de vida na região amazônica, pois, os pequenos produtores têm acesso aos recursos naturais através da força de trabalho familiar, esses produzem e comercializam para sua própria sobrevivência.

A produção e comercialização da farinha de mandioca na bragantina é destaque nos estudos de Penteado (1967) mostra, conforme o dado do censo agrícola de 1950 que a produção agrícola na região já expressava relevância em produção no Estado do Pará esboçava-se assim entre os produtos alimentares básicos, dentre esses estão a mandioca.

Para Penteado (1967) já havia certo trato industrial no processo de produção da farinha e conseqüentemente comercialização, portanto segundo o autor está fugia a conceituação pura de lavoura de subsistência, pois sua produção era maior que seu consumo local. Conforme os estudos do referente autor a “maior produção de mandioca encontrava-se em Castanhal e Bragança” isso nos períodos de 1944-1958 (Penteado, 1967, p. 238) das quais tem expressividade no modo de vida das comunidades rurais atualmente no município de Bragança tem suas atividades como a roça, o cultivo da mandioca, na fabricação de farinha, bem como no cultivo do arroz, milho e feijão caupi.

Por conseguinte, a EFB manifesta-se como uma forma geográfica, arranjo espacial, exercendo uma função, datando um processo histórico-geográfico da morfologia social da Amazônia paraense. Herança de um curto período essa surgiu como a finalidade de interligar, comunicar, transportar, como bem destacou Égler (1961) para bem ou mal a EFB se apresentou como uma possibilidade de transporte e comunicação para região. E será desativada no início de 1960, havendo depois dessa uma nova estruturação espacial.

Pelo decreto nº 58.992 de 04 de agosto de 1966 a EFB foi desativada, eliminada por assim dizer, restante hoje pouco ou quase nenhum requisito, aos poucos os trilhos, as estações vão desaparecendo para dar lugar ao um novo sistema - as rodovias. Sendo a paisagem da bragantina modificada, o que ficou foi a lembrança o sentimento e a saudade, daqueles que com suor, com sonho, e com a vida presenciaram um vislumbrar de um símbolo dos trilhos do que seria um moderno da época. Ao passo que Leandro (2010) denota as transformações ocorridas no eixo de comunicação Bragança a Belém.

Desde a supressão da floresta, e posterior substituição da cobertura vegetal, aos núcleos de povoamento, que de aldeias indígenas deram lugar às missões, aos diretórios, às vilas, às freguesias e aos municípios. Da trilha aberta no século XVII, na qual eram necessários cerca de oito dias para vencer a distância, utilizando-se pelo menos duas

modalidades de transportes (fluvial e terrestre), pouco se aproveitou na construção da estrada de ferro, notadamente nos primeiros e últimos trechos. Já com a ferrovia, a distância passou a ser percorrida entre dez e quinze horas, conforme o trem que se tomava (o horário ou o misto). Com as rodovias, o percurso é realizado em cerca de quatro horas de viagem. Em alguns trechos federais seguiu-se o trajeto paralelo da ferrovia, noutros percorridos por rodovias estaduais. (LEANDRO, 2010, p. 34).

E nessa configuração territorial conforme Becker (1994), as rodovias são eixos da nova circulação, em detrimento da via fluvial na região, traçando uma nova dinâmica ao surgimento e crescimento de novos núcleos urbano. Santos; Silveira (2014, p. 31) ressaltam que ferrovia ou as rodovias criam bases para uma integração do mercado e do território. Até aqui é possível perceber heranças de um tempo diríamos menos veloz, cujas cenas retratam um meio natural/pré técnico e a ascensão do meio técnico por assim dizer, em seus sucessivos sistemas técnicos como a EFB.

2.4- Considerações do capítulo

Ao atentamos para formação territorial da Amazônia, pode-se perceber que há inúmeros recortes de tempos, esses com singularidades próprias, traçando assim uma história de um passado, que é parte do presente, e também será contido no futuro, um espaço que contém técnicas, relações sociais, de heterogeneidades, sendo esse, portanto um resultado direto da produção com bem ressaltou Smith (1988).

Ao nos referimos ao meio natural na Amazônia, nesse contexto é preciso ressaltar que a farinha de mandioca não constitui um produto para exportação e sim para consumo, sobretudo para subsistência da colônia. Tendo o indígena papel significativo nas relações de produção da farinha mandioca tanto para o mercado colonial interno como para o externo. Sendo a farinha um produto destinado para o consumo nas vilas de brancos - alimentando soldados, oficiais conforme Coelho (2005, p. 242).

De modo que podemos aferir que a mandioca tem supremacia no período colonial, sendo essa, objeto de trabalho, de cultura- valor simbólico, bem como valor nutricional, que permitiram que esse alimento perdura-se no território, tendo suas especificidades nos lugares, sendo a farinha uma dessas formas a se perpetuar. Seguindo ao período imperial ao republicano.

Assim concluímos, admitindo que a farinha de mandioca teve sua relevância nos séculos passados- no que delimitamos por meio natural século XVII- XIX, na região, sendo essa um elo entre a diversidade de culturas que se desenvolveu no período colonial, no extremo norte. A EFB dinamizou os fluxos de produção, haja vista que a farinha estava entre os produtos mais comercializados na região da bragantina, Valverde e Dias (1967, p. 24) os autores acentuam que o abastecimento dos núcleos do salgado se fazia com ênfase na mandioca e logo a farinha acompanhava tal dinâmica.

Conforme Branco (1989), pode-se dizer que o processo de adaptação do homem ao meio é mais cultural que biológico dado seu processo de adaptabilidade em diversos ambientes ou ajustes as peculiaridades do seu meio. Nossa civilização antiga desenvolveu cultura própria, baseada no peixe, na mandioca no milho, o indígena habitante milenar da Amazônia, manteve uma relação de equilíbrio ecológico com o meio.

A Amazônia é um espaço marcado por temporalidades distintas de sociodiversidades essa se configura em um lugar de inúmeras culturas, hábitos, modos de viver, de fazer, de saberes, traços de uma herança secular, que marcaram gerações, seja no indígena, no europeu, ou no negro africano.

A seguinte (tabela 2) faz síntese das expressões da cultura da mandioca no processo de formação territorial da Amazônia esboçado anteriormente. Tendo como marco o século XVII-XX ao passo que denominamos de expressões de um meio natural, em processos que retratam formas de adaptação do homem com meio, não no sentido inerte, mas de relação no tempo e espaço, em relações diversas de movimentos históricos, considerando os componentes da natureza e seus diferentes usos.

Seja nos pequenos roçados (quintais) na terra firme ou mesmo na várzea o homem na Amazônia desenvolveu suas técnicas explorando os rios, mais tarde as estradas e as ferrovias. Os agentes foram diversos desde indígenas, colonos, instituições religiosas, comerciantes e os migrantes não podemos deixar de mencionar a forte presença do Estado nessas relações.

Nesse meio natural temos objetos que datam períodos do século XVII ao XX que denotam uma superação dialética seja das formas naturais ou formas sociais, vistas nas missões, aldeias, na mata, na várzea traçando frações de um processo de transformação espacial. Nesse processo a terra principal material prima, instrumento de trabalho, pré-condição de reprodução de um modo tradicional a farinha de mandioca estabelece como um alimento, como uma cultura rudimentar, tendo o seu valor de uso e valor de troca se

relacionando simbioticamente que vai desde produção a uma comercialização simples gerando uma circulação.

Tabela 2- Síntese das expressões da cultura da mandioca no processo de formação territorial da Amazônia paraense – meio natural.

<i>Período Séc. XVII-XX</i>	<i>Processos/ movimentos</i>	<i>Agentes</i>	<i>Formas e usos Farinha de mandioca.</i>
<i>Expressões do meio natural</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Processo de Adaptação- tempo lento/ durável • Pequenos roçados (quintais)- terra firme, várzeas; • Ação- das missões- extrativismo; • Nos rios- técnicas do trabalho- imersão da raiz, colheita manual. • Transporte da carga- lombo de animais; • Circulação obedeceu ao traçado fluvial vindo depois as ferrovias e rodovias. 	<ul style="list-style-type: none"> • Indígenas; • Colonos; • Instituições religiosas; • Comerciantes; • Migrantes diversos- (espanhóis/ nordestinos - cearenses); • Estado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Alimento; cultura rudimentar; • Subsistência – valor de uso/ valor de troca; • Comercialização- EFB/ colônias agrícolas; • Novos mercados- feiras; • Casa do forno-Casa de barro com cobertura de palha; • Produção da farinha de mandioca- modo artesanal.

Fonte: Elaborada e organizada pela autora (2019).

Pelas formas de uso dos recursos naturais, estratégias, técnicas o homem se articulou, conquistando meios que garantiu a sobrevivência, bem como o processo de adaptabilidade aos meios geográficos, seja na pesca, no cultivo da mandioca, uma clara diversidade de atividades que revelam a possibilidades de sustentabilidade e geração de renda.

É preciso, reconhecer as formas diversas de saberes e fazeres dos povos originários, um saber que se perpetua do indígena ao homem do campo, aos ribeirinhos, aos quilombolas e tantos outros, pois tal saber representa um longo processo de luta, conquista e adaptabilidade aos meios geográficos na região.

Reconhecemos que o que intitulamos por meio natural há elementos do meio técnico, pois a análise de um meio não exclui o outro, esses são entrelaçados, diríamos que conectados no decorrer dos tempos. Nosso exercício de interpretação parte do que poderíamos denominar como aspectos que se sobrasai em cada momento ou período geográfico. Guardando simetrias em cada lugar, denotando características que identifique a produção no/ do espaço assim inferimos que as formas, os processos e os agentes singularizam a forma e o uso do processo de produção e reprodução social e econômica.

Nessa perspectiva, o próximo capítulo discorrerá entre movimentos, meios geográficos e a farinha de mandioca. Tateando aspectos de um modo de vida de comunidades produtoras da farinha no município de Bragança, que em diferentes meios- seja das associações e cooperativas, ou mesmo na agroindústria da farinha, o processo de produção da farinha se reinventa, desenvolvendo modos de permanência nos novos mercados.

CAPÍTULO 3- SUCESSIVOS MEIOS TÉCNICOS E A FARINHA DE MANDIOCA EM BRAGANÇA.

O movimento do espaço, isto é, sua evolução, é ao mesmo tempo um efeito e uma condição do movimento de uma sociedade global. Se não podem criar formas novas ou renovar as antigas, as determinações sociais têm que se adaptar. São as formas que atribuem ao conteúdo novo provável, ainda abstrato, a possibilidade de torna-se conteúdo novo e real. (SANTOS, 2012, p. 31).

Santos (2012), ao refletir sobre movimentos- mudanças históricas como um conjunto de objetos, uma evolução nos sistemas de comunicação e transporte em uma região. Sendo essas emanções de um tempo, que revela uma estrutura, uma totalidade em um dado momento da história, no caso aqui esses movimentos seriam a introdução de elementos técnicos que ressignificam a produção de farinha, tais técnicas expressam o modelar do homem na superfície terrestre.

Dinâmicas que no século XVII denotam o rio como principal meio de circulação, e nos séculos seguintes os ramais, a ferrovia e as rodovias no século XIX marcando assim um tempo mais acelerado que seria um aumento de fluxos materiais e imateriais. Aspectos concretos que demandam variáveis internas e externas. Diante de tais modificações é na forma de arranjos espaciais que percebemos as mudanças na “paisagem geográfica” conforme Santos (2012, p. 243).

Como proposta de pensar um sistema técnico modelado por sucessões e coexistência. Esse capítulo tem por objetivo compreender os processos, os agentes e movimentos no espaço, na tentativa de caracterizar as dinâmicas de vida dos produtores da farinha no município de Bragança.

Em um recorte espacial do lócus da pesquisa, com referência empírica de 8 comunidades localizadas nas áreas rurais do município de Bragança, a saber: a comunidade do Benjamin Constant; a comunidade do Cearazinho; comunidade de Santo Antônio dos Soares, comunidade de Nossa Senhora Imaculada, comunidade do Sagrado Coração de Jesus; comunidade Sagrada Família; a comunidade de São Raimundo e a comunidade de Nossa Senhora do Carmo no Alto Urumajó, a escolha dessas se caracterizam por serem áreas de colonização antiga e outras por estarem associadas a Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativista dos Caetés, um meio de articulação social de pequenos produtores do município.

Na tentativa de mostrar o processo de produção, reprodução da vida social dos agentes

envolvidos e suas distinções, em geral sintetizamos os movimentos de um novo meio geográfico.

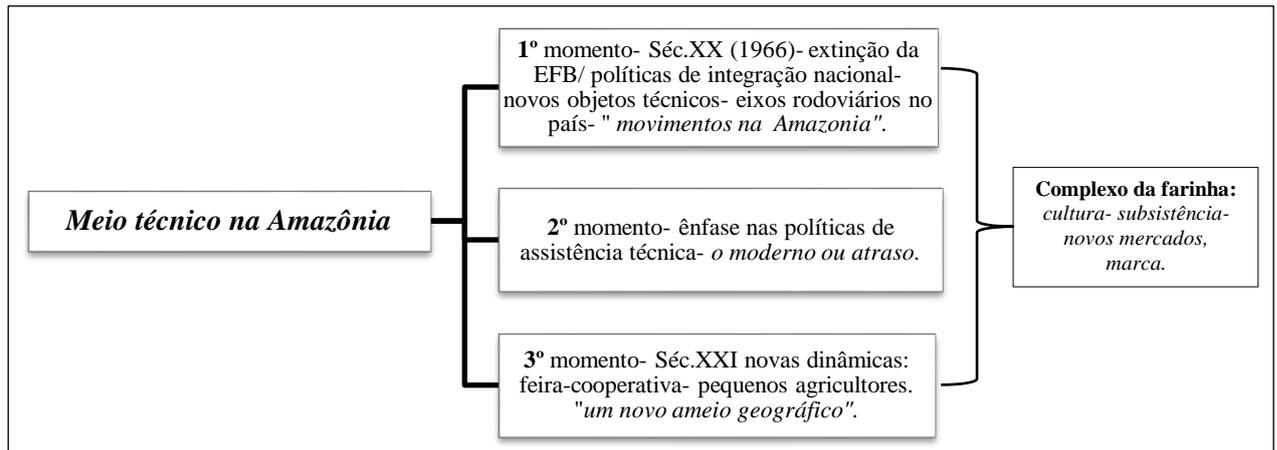
Ao pensarmos na produção- na forma de fazer farinha de mandioca enquanto um dos elementos que pertence à cultura local, apropriado de forma simbólica à farinha de Bragança é um produto que tem uma valorização que ultrapassa o lugar, faz com que o produto tenha notoriedade, seja pelo mercado local ou mesmo pela gastronomia mundial diante de tal situação refletimos sobre o projeto do IG (Indicação geográfica) da farinha de Bragança – sendo essa utilizada para indicar um produto de origem, bem como sua correlação e suas características com o espaço geográfico.

Nessa perspectiva do pensar um meio técnico na Amazônia, partimos do entendimento desse em três momentos, expresso no (organograma 6) a seguir. O 1º momento seria resultado das políticas de integração nacional em meados do século XX, tendo um conjunto de objetos técnicos instalados no território como o eixo rodoviário, representando uma nova dinâmica à região no Séc. XX (1966)- extinção da EFB/ políticas de integração nacional- novos objetos técnicos- eixos rodoviários no país- "*movimentos na Amazônia*" que seria a intensificação dos fluxos de produto criando mais tarde redes que possibilitará relações diversas.

E como 2º momento, denominamos de um período que tem ênfase nas políticas de assistência técnicas- ao passo que chamamos de *o moderno ou atraso*. Momento marcado pela inserção de novos objetos técnicos no campo, podemos destacar construção da rodovia Belém- Brasília conforme Valverde (1967). A partir de tal pensar, esse meio técnico na Amazônia paraense nasce um *período rural* tal como Nahum (2019, p. 35) esse período que demanda novas configurações espaciais gerando “encontros, desencontros, tensões e conflitos entre sociedades mercantis, mediadas pelo valor de uso e troca fundidos no dinheiro, e não mercantis reguladas pelos usos sociais”.

E por fim, no 3º momento refletiremos sobre as dinâmicas das feiras, das cooperativas e dos produtores no *complexo* que denominamos: *cultura- subsistência- mercado- marca* na atualidade, nessa perspectiva delineamos a farinha como um produto de um novo meio geográfico na região- o meio *técnico-científico-informacional*, esse se manifestando no lugar em horizontalidades e verticalidades, em uma nova lógica. Apesar de reconhecer que a reflexão desse demandaria tempo, para tal, nos limitamos em delinear alguns passos que vislumbram esse momento. A seguir a síntese do capítulo apresentado no (organograma 6).

Organograma 6- Apreensão do meio técnico na Amazônia compreendida no trabalho.



Fonte: Elaborada pela autora com base no GDEA (2017); Nahum (2019).

Para elaboração deste capítulo esboçamos algumas características do que compreendemos por movimentos em um meio técnico na Amazônia paraense com o auxílio de algumas obras de autores como: Conceição (1991); Miranda Neto (1979); Nahum (2019); Santos; Silveira (2014); Penteado (1967); Valverde; Dias (1967) dentre outros.

De certo que quando nos referimos ao processo de formação territorial da Amazônia paraense, estamos falando do ato de produzir espaço, esse ato induzido por meios de técnicas, sendo ligada à economia e à política. Nessa dimensão o espaço se apresenta como *história e estrutura* contendo o *passado-presente-futuro* como bem denota (Santos 2012, p. 189).

E nesses movimentos o Estado entra como um papel de intermediador que se amplia a cada novas possibilidades desempenhando funções ou atribuindo condições para novas atividades econômicas, e para assumir tais funções Santos (2012) diz que esse assumirá papel de “mistificador, propagador ou criador de ideologias de modernização”. Para tal o Estado aparecerá, como fator de excelência na elaboração do espaço (Santos, 2012, p. 227).

Para Nahum (2019) é em meados do século XX que a região amazônica passará a vivenciar em plenitude diferentes elementos do meio técnico, isto é, na região sinaliza-se um complexo sistema de políticas que possibilitará em uma vasta estruturação de objetos no espaço, como é o caso do sistema rodoviário, de comunicação entre outros o autor ressalta:

A partir de 1966 a operação Amazônia, alicerçada no tripé Estado/Mercado/Capital, reinventa a região utilizando-se da representação de natureza enquanto fonte de recursos, de espaço demograficamente vazio, de migrante como força de trabalho e o capital responsável por trazer o desenvolvimento regional, estabelecendo o papel da região na divisão internacional do trabalho. (NAHUM, 2019, p. 34).

Dadas tais possibilidades, os projetos constituem vetores na Amazônia, conforme GDEA (2017); Nahum (2019) esses vão dinamizar o papel da região para o mundo. Miranda Neto (1979, p. 167) ao considerar a região amazônica em cinco fases caracterizante da economia regional- essas denotam ações no século XX, o autor denomina então de *fase de valorização (planejamento)*¹⁶- 1946/1966; e de *integração (reavaliação)*¹⁷ considerando como marco inicial 1966 – *A operação amazônica*.

E nessas possibilidades, o meio geográfico técnico teria certa tecnificação no território, ao passo que o rural se manifesta, o que aqui tal qual como Nahum (2019) caracterizamos como 3º momento desse meio técnico, caracterizado por marcar uma comercialização dos produtos agrícolas em novos moldes, na introdução de novas técnicas. Há atuação do Estado no estímulo e na criação de cooperativas, na busca por uma melhor integração vertical.

Entendemos que um novo meio geográfico se engendra na concepção das novas lógicas de mercado. A farinha de mandioca é produzida há séculos, ao passo que novas técnicas foram adicionadas, no aperfeiçoamento e habilidades desse saber vislumbram certas notoriedades de alguns sujeitos envolvidos no processo, um modo de vida esboçado em um saber/fazer que denota um saber tradicional na bragantina, talvez agora sob novas perspectivas.

3.1- Os meios geográficos e as dinâmicas espaciais do município de Bragança.

É no processo de formação, movimentos e reprodução que a sociedade humana caminha em condições históricas de relação com o meio (terra)- trabalho que essa se dinamiza. É nessa lógica que o homem mantém condições para se reproduzir. A produção do espaço em Bragança é marcada pelo processo de colonização na região amazônica no início do século XVII, momento histórico que a cidade tem sua dinâmica voltada para o rio servindo

¹⁶ Fase de um período de 1946-1966 compreendidas pelo autor como marcos inicial de nova atitude política para Amazônia- período que denota a criação da SPVEA (1953). Ver Miranda Neto (1979, p. 74).

¹⁷ Fase que se inicia com a operação amazônica em 1966, política do governo federal na Amazônia, de integração física, econômica e cultural, momento esse que caracterizou-se pela construção das rodovias-transamazônica, Cuiabá- Santarém, e a Transbrasiliana (Belém-Brasília), bem como a construção do aeroporto internacional de Manaus, expansão da fronteira econômica, que visou uma melhor infraestrutura para região, concepção espacial que levou em consideração os critérios geográficos. Ver Miranda Neto (1979, p. 75).

de entreposto marítimo para São Luís como destaca Égler (1961); Oliveira (2008).

Bragança se caracteriza como uma área de colonização antiga do Pará, seu histórico de ocupação portuguesa e povoamento inicial ocorreram a partir do litoral e de suas bacias hidrográficas dos rios: Caeté e Gurupi, mas a intensificação da colonização se estabeleceu a partir da Estrada de Ferro de Bragança. A EFB se apresenta como o um elemento técnico importantíssimo da dinâmica da bragantina, apresentando mudança no espaço e no tempo.

Segundo Conceição (1991), os espanhóis chegaram a Bragança em 1894, já os nordestinos tiveram vários fluxos. Deve-se ressaltar que a colonização da bragantina inaugura um momento histórico na formação territorial da região, fatos marcantes nesse processo foram às intensas migrações sobretudo dos nordestinos- do Ceará, do Rio Grande do Norte conforme Penteadó (1967).

Valverde (1967) diz que os nordestinos quando aqui chegaram não tiveram orientação, nem crédito agrícola assim, sendo, eles adotaram um sistema de *roça* sistema esse que não requer grandes despesas, o autor ressalta:

Nas duas primeiras colheitas, a cultura de cereais era compensadora; mas depois, os solos eram lixiviados, os rendimentos baixavam drasticamente e só a mandioca, pouco exigente, continuava com produções elevadas. Além disso, o preparo da farinha se entrosa perfeitamente com os hábitos e a economia fechada do caboclo. A construção tosca da casa de farinha pode ser feita, quase toda, com materiais que o caboclo obtém gratuitamente e no local, salvo o tacho para torrar a farinha, que pode ser de cobre ou de ferro. Em vez de usar a prensa, o caboclo da Bragantina espreme a massa da mandioca no tipiti, que ele mesmo fábrica. O preparo da farinha exige, ademais, o consumo de lenha, que o caboclo extrai das capoeiras. (VALVERDE; DIAS, 1967, p. 14).

E nesse contexto, de acordo com Leandro (2010), é possível vislumbrar que pequenos produtores das áreas rurais em Bragança carregam a lógica produtiva implantada pelos núcleos coloniais. A dinâmica de produção desses tem base na subsistência, na produção familiar, e, por conseguinte estabelecem relações econômicas, um modo de vida pujante, em diferentes usos da terra. O autor também considera que o campesinato na bragantina vai se constituindo por trabalhadores livres, sobretudo os nordestinos no século XIX e pelos colonos o Leandro (2010) assim acentua:

O campesinato que se constituiu na região a partir dos nordestinos que migraram para a zona da estrada de Bragança, dos trabalhadores que retornaram dos seringais e dos escravos que fugiram das fazendas da região, produzia os gêneros alimentícios

demandados pelo mercado de trabalho regional, fomentado tanto pelo Estado, através das obras públicas nas colônias e fortificações militares, quanto pelo capital privado, em atividades extrativistas, nas indústrias e nas casas de comércio. (LEANDRO, 2010, p. 65).

Não seria possível falar sobre a farinha bragantina sem antes caracterizar a dinâmica social dos sujeitos que ali projetaram suas vidas, saberes locais que se expressam na forma de produzir, o saber fazer que reflete um modo de vida, no que é feito, e como é feito. A forma de fazer farinha de um lugar diverge de outro, os agentes mudam, o modo muda, mas o que de fato faz a farinha bragantina ter de diferente das demais? Um alimento que é tradicional na região, expresso de maneira plural, um patrimônio visível e imaterial na Amazônia paraense.

Albuquerque (1969); Homma (1997) ressaltam certas diferenças nos tipos de farinha produzida na região amazônica, quanto às encontradas na região centro-oeste do país desde processo de preparo a torração da massa - podendo ser farinhas: 1) d'água, 2) seca, 3) mista e de tapioca. Cada uma dessas carrega uma lógica dos lugares de onde são produzidas, de certo que atualmente é possível encontrar uma enorme variedade de farinhas, mas todas demandam de um padrão característico de um saber.

A região bragantina se distingue há décadas por demonstrar tal fato, uma prática que influencia o seu espaço, construindo assim uma produção e reprodução de um *modo de vida*-uma diversidade cultural. Maria Dina Nogueira (2006) uma das autoras da cartilha lançada em 2006 pelo MMA com o tema *Agrobiodiversidade e diversidade cultural*- descreve a mandioca e a farinha como um dos elementos históricos e econômicos destacando sua representatividade no meio social para região.

A mandioca e a farinha, seu principal derivado, é usada por todas as camadas da população e está presente tanto nos pratos cotidianos mais simples quanto em outros mais finos e elaborados. É, porém, na região amazônica, particularmente no Pará, que os múltiplos e variados aspectos que envolvem o seu cultivo, transformação em alimento e diversos usos culinários, lhe conferem considerável importância histórica, econômica e social, pois, da produção ao consumo final, um conjunto de práticas, relações sociais, cosmologias e representações simbólicas expressam significados cujos conteúdos revelam elevado valor cultural. (MMA/SBF, 2006. p. 27-28).

Esse valor em termos de significado cultural é uma tradição oriunda de um longo processo histórico de nossos antepassados, a farinha de mandioca é uma representação de um saber que expressa relações, hábitos constituindo uma cultura na região amazônica.

Pelas feiras, nos mercados, ou mesmo em esquinas de cidades do Pará é possível

encontrar a venda da farinha, sua origem denota certo grau de diferença para quem quer comprar um tipo específico, que é atribuída qualidade e crocância do Pará- A farinha de Bragança- ora essa tem lugar especial nas feiras, nos mercados, ou mesmo em restaurantes. Sua marca transcende o seu lócus. Essa adquiriu fama¹⁸ no decorrer dos anos, um fazer tradicional, um saber secular/ práticas que revelar certa habilidade de um conhecer em múltipla esfera do homem no campo.

Após a desativação EFB um novo padrão espacial se estabelece na bragantina, o que aqui caracterizamos por 1º momento do meio técnico na região. Um novo projeto para interligar o território, as *rodovias*, no caso Belém- Brasília representou um elemento fundamental para novas técnicas se expandiram na região, vindo como consequências imediatas uma integração de mercados, serviços, fluxos de pessoas, serviços. Produtos como o feijão, o arroz, o fumo, o maracujá, o murici o algodão, o milho, a pimenta do reino, sendo alguns produtores beneficiados por incentivos governamentais conforme Conceição (1991) houve incentivos para produção na região da bragantina. Crédito rural, mas resta-nos saber a quem alcançou tais projetos?

Segundo Conceição (1991) ações do INCRA, ACAR-PA, EMATER foram implantadas afim, de dar assistência para médios e grandes agricultores da região, acompanhados de incentivos fiscais estavam os créditos rurais. Ações que fizeram parte de uma política extensionista do governo de 1964. Vindo após isso a EMBRAPA, associada à EMATER para prestar assistência, com perspectiva de trazer modernização e crédito rural, junto a incentivos de financiamentos pelo Banco do Brasil para região da bragantina. Ações que demandam de certa inovação mecânica, uma expansão do meio técnico-científico-informacional no rural estudos que mais tarde esboçaram a introdução de novas técnicas, inovações que vai desde produção ao consumo.

Bragança é um lugar peculiar, como tantos outros no estado. Foram os franceses que ali estiveram em 1613 e em meios a conflitos, houve expulsão dos franceses do litoral do Maranhão, Portugal toma posse efetivando seu poderio no território. De todo modo o município de Bragança revela precedentes da história do alargamento do território colonial português na Amazônia.

Olhamos para o presente e revistemos o passado a fim de compreender aspectos de um longo processo de formas, contendo elementos estruturantes que traçam certas

¹⁸ Segundo a reportagem exibida em 30/06/2013 pelo diário online do Pará- Bragança detém a fama de ter a melhor farinha. Ver: <https://www.diarioonline.com.br/noticias/para/noticia-249288>.

singularidades no cenário de Bragança. Para Santos; Silveira (2014, p. 31) o período técnico testemunha a emergência do espaço mecanizado. São as lógicas e os tempos humanos impondo-se à natureza. Para os autores, esse meio se caracteriza por diversos momentos em um processo de evolução permanente, um tempo mais rápido, pois esse se estabelece com o externo, objetos postos no espaço, como forma de dinamizar as relações- sejam no complexo portuário, ferroviário e rodoviário, nas condições dadas no sistema de energia elétrica, e no setor de comunicações, esses objetos estabelecem condições/conexões no território.

É no século XX que esses sistemas de objetos ganham notoriedade no Brasil, de acordo com Santos; Silveira (2014) esse século é marco no sistema de engenharia, expressão do início da industrialização e urbanização brasileira. Em meados do século XX a dinâmica de Bragança muda com intensificação de rodovias, sendo essas o principal meio de acesso ao município a exemplo a BR-308 que liga Capanema a Bragança e segue a Viseu até o maranhão. Estrutura que vislumbrará um novo horizonte ao município.

Bragança é uma cidade localizada no norte do Brasil, na mesorregião do nordeste paraense e na microrregião bragantina em uma latitude (01°03'13" S) e longitude (46°45'56" W), estando à altitude de 30 metros. Com uma população estimada em 127.686 pessoas IBGE (2019) ao norte do município Oceano Atlântico, Sul: os municípios: Santa Luzia do Pará distante a 82 km e Viseu localizado a 110 km Leste: o município de Augusto Correa, localizado a 18 km Oeste: o município de Tracuateua distante a 14 km.

Banhado pelo oceano Atlântico, e pelas águas do rio Caeté¹⁹ esse margeia a *orla* da cidade, um dos principais pontos de encontros- caracterizada como área que mescla uso residencial, uso comercial e lazer, voltado, sobretudo para dinâmica pesqueira, sendo ali o cais da cidade, onde o uso do local durante o dia, pois ali se descarrega o pescado, importante atividade econômica da população. Uma marca na Amazônia no padrão detrítico, onde a cidade nasce às margens do rio, exercendo, portanto, a atividade econômica pesqueira, ainda que de pequeno porte mais com grande importância econômica para o município.

A (figura 3) registra o cais da orla às margens do rio caeté, pequenas embarcações no município

¹⁹ Principal bacia hidrográfica que drena a cidade.

Figura 3- Cais da orla as margens do rio caeté, pequenas embarcações no município de Bragança/PA.



Fonte: trabalho de campo, Brito (2019).

Na orla, nota-se uma arborização de palmeiras, um local de agradável paisagem. Notadamente essa exerce diferentes funções pela manhã sendo uma área voltada ao setor comercial, e à noite um lócus de lazer, música ao vivo, bares, restaurantes, assim temos várias funções em um mesmo espaço com temporalidades diferentes. Percebem-se inúmeras paisagens dinâmicas, sendo essas, parte de um testemunho de um momento- “rugosidades são o espaço construído, o tempo histórico que se transformou em paisagem, incorporado ao espaço” conforme Santos (2012, p. 173).

A igreja de São Benedito é uma estrutura que marca um tempo histórico para o município, essa construída no século XVIII herança jesuítica e indígena, e nas proximidades o museu da Marujada, construído no século XX uma forma que evidencia o fator cultural e religioso fortemente no município.

Para Ribeiro (2017), a rede urbana no nordeste paraense surge ordenada pela EFB marca em muitos aspectos, a organização da rede de cidades na região, o que acaba por manter esse espaço dotado de forte particularidade no contexto amazônico Ribeiro (2017, p. 100). Na busca por reconhecer as particularidades da cidade de Castanhal, Capanema e Bragança, reconhece essas enquanto *nós* principais no processo de formação da região passado e sua estrutura atual.

O processo de estruturação da rede urbana se confunde com a própria formação da região, por isso serão abordados como um só processo. A próxima seção se ocupa da tarefa de apresentar a formação da rede urbana e da própria Região Nordeste do Pará, de sua gênese até os dias atuais. (RIBEIRO, 2017, p. 113).

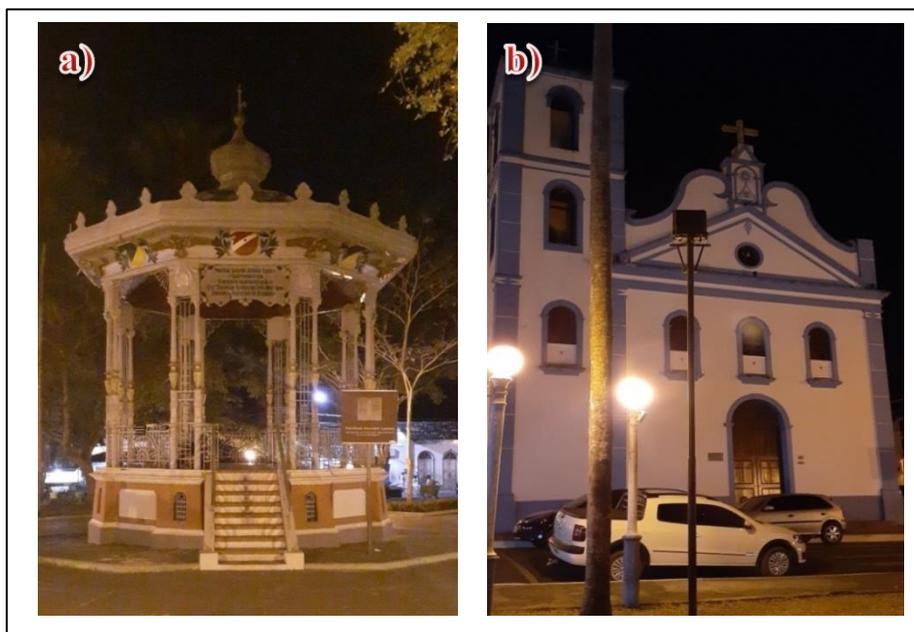
O autor também diz que Bragança se constitui uma cidade de porte médio, sendo destaque no processo de estruturação espacial como um dos primeiros núcleos de ocupação na Amazônia, apresentando hoje importância histórica na rede urbana do nordeste paraense destacando o entreposto comercial pesqueiro Ribeiro (2017, p. 332).

Estudos como o de Lobato (2014, p. 112) ao tratar sobre a produção de um espaço do centro histórico, destaca relevância da cultura negra e indígena sendo essa representativa, como expressões populares e religiosas, no caso da festividade de São Benedito e da marujada- a autora se refere a tal expressão como “um patrimônio vivo” sendo que esse aponta para um novo potencial econômico na cidade.

Para tal, Bragança se apresenta com patrimônio cultural diverso de natureza material e imaterial. Nas ruas, nos edifícios, nas formas espaciais pode-se notar a influência do colonizador português, essas vistas em dimensão de vários tempos notam-se paisagens que expressam formas e conteúdo que estão ou não articulados entre si. Considerando que a paisagem urbana de hoje guarda momentos diversos do processo de produção do espaço, os quais fornecem elementos para interpretar a evolução da produção espacial e o modo como essa foi produzida de acordo com Carlos (2013, p. 36).

O processo social deixa heranças que acabam constituindo uma condição para novas etapas Santos (2012). Rugosidades são marcas do passado, formas, espaço construído, paisagem o que resta do processo de supressão acumulação, superposição, com que as coisas se substituem e se acumulam em todos os lugares de acordo com Santos (2012, p. 140) O tempo atual se defronta com o tempo passado se cristalizando em formas. A seguir o (quadro de figuras 1) - a) monumento da praça do coreto, pavilhão Senador Lemos, construído no início do século XX no município; b) registra a Igreja de São Benedito construída no início do século XVIII herança jesuítica e indígena. Ambos são tombados pelo Patrimônio Histórico Municipal.

Quadro de figuras 1- Município de Bragança (PA)- 2019. **a)** - Monumento - coreto pavilhão Senador Lemos localizado na Praça Antônio Pereira. **b)** Igreja de São Benedito-localizada no Centro do município de Bragança.



Fonte: trabalho de campo, Brito (2019).

Ao nos referimos ao uso de recursos naturais, o lugar é marcado por diferentes atividades essas são: extrativismo- vegetal (açaí, fibra do buriti, castanha de caju, carvão vegetal e outros), e animal (pesca nas espécies - pardo, pescada amarela, cavala, serra, gurijuba, gó) e outros. Bragança destaca-se como um dos maiores produtores de pescado no nordeste paraense. A atividade pesqueira conta com a pesca artesanal e pesca industrial. E na Pecuária o município, destaca-se na produção- galináceos, bovinos, suínos, equinos dentre outros IBGE (2019).

Na agricultura, a cultura da mandioca têm relevância, sua produção se dá em diversas comunidades dentro do município como no Alto Urumajó no Tijoca, Nova Mocajuba, São Raimundo, Açaiteua, Jararaca, Camutá, Monte Negro, Santo Antônio dos Soares, dos Monteiro, dentre outras. E sua comercialização é feita na feira livre de Bragança e também para diversas feiras em Belém, como feira do Ver-o-peso, feira da 25 (vinte e cinco) de setembro, feira do Guamá, feira do Telegrafo, feira de Batista Campos, feira da Pedreira dentre outras. Uma dinâmica antiga que hoje reverbera novas possibilidades diante do sistema econômico vigente. Valverde (1967) em seus escritos já destacava a importância da mandioca na zona bragantina.

[...] a mandioca tem importância considerável em toda a zona, conforme se verifica pelo grande número e pelo tamanho dos roçados que ela ocupa, assim como pela quantidade de casas de farinha, geralmente maiores e mais bem equipadas que nas zonas próximas. Algumas têm prensas, em lugar do tipiti, usual em toda a Amazônia. (VALVERDE, 1967, p. 34).

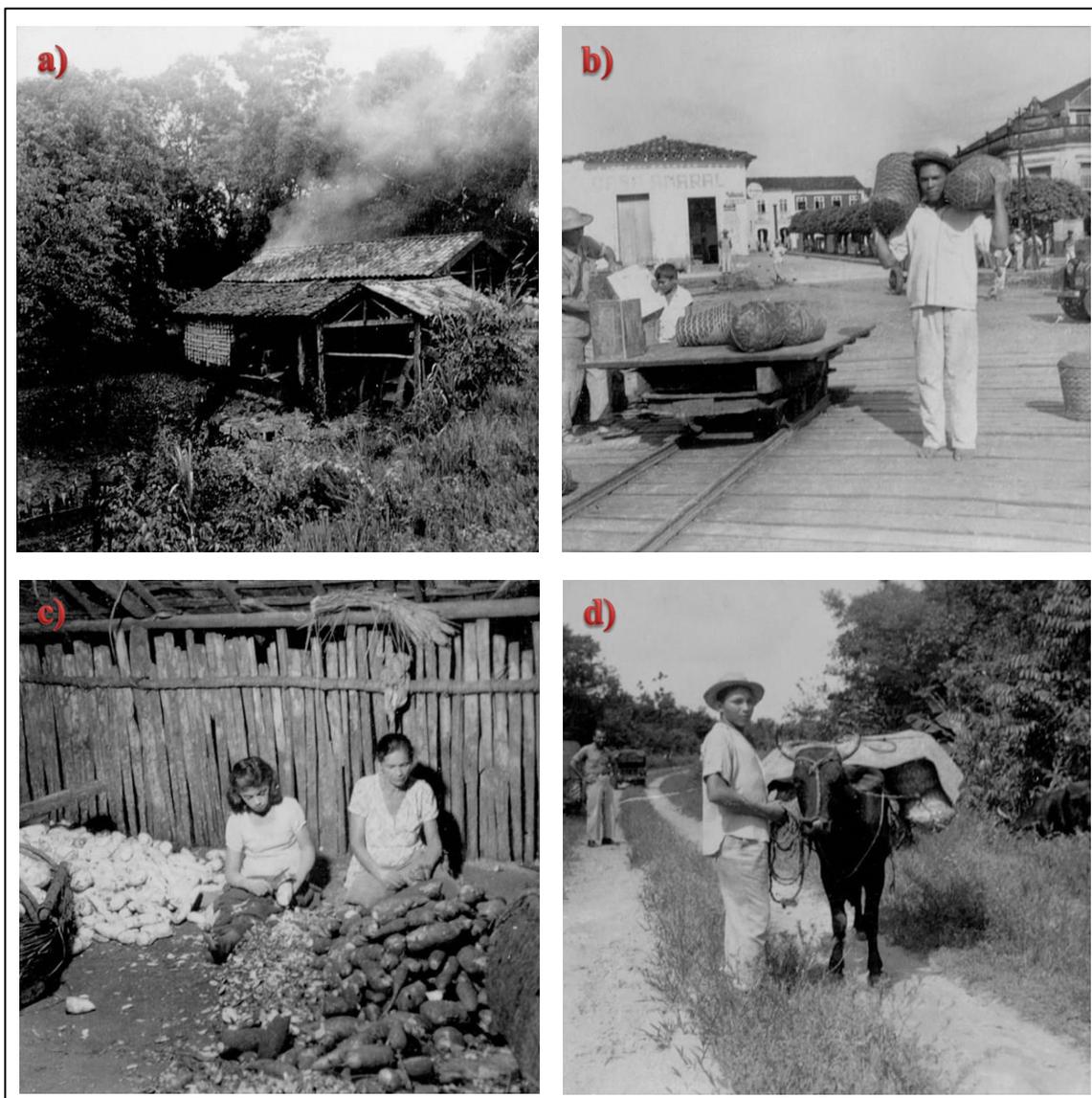
Conforme exposto acima, o autor é enfático ao dizer que uma das principais produções da zona bragantina era a farinha a julgar pelo grande número de mandiocaes que nela se podia observar Valverde (1967). Leandro (2010) analisa o período de 1920- 1960 com bases nos censos do IBGE fica evidente que nos períodos citados a relevância da produção da mandioca na bragantina, superava a cultura do arroz e milho conforme, já que “a mandioca em 1960 era produzida por quase a totalidade dos estabelecimentos” nota Leandro (2010, p. 76).

Dos municípios que compõem a bragantina, Bragança tem fortes traços que evidenciam o lugar como um dos eixos principal da ferrovia, consolidou-se um enorme fluxo de migração, sobretudo nordestinos, sendo que a atividade da agricultura nos campos de Bragança foi de fundamental importância para a manutenção e abastecimentos de gêneros alimentícios paraenses de acordo com Leandro (2010, p. 46). E nessa articulação com o mercado os pequenos produtores vão tendo destaque, de forma a assegurar sua reprodução singularizando o seu modo de vida na região.

A seguir as figuras registram o município de Bragança (PA) -1956. Registros do IBGE mostram a dinâmica de vida em Bragança, imagens que retratam da produção da mandioca, o transporte utilizado para o carregamento da mandioca, casas de farinha, processo de descasque, e comercialização no peneiro na feira do município.

É perceptível que o rio tem destaque nesse processo que protagoniza o modelo de relação do homem com o meio- rio, floresta, campo. Nas imagens a (Quadro de figuras 2) - a) uma casa de farinha- construção feita de barro com cobertura de palha, típica da bragantina em 1950; b) um comerciante carregando paneiros feitos de palha, utilizados na embalagem da farinha; c) processo de descasque da mandioca em Bragança- utilização da mão de obra feminina na produção da farinha; d) uso dos animais para o transporte da mandioca em meados do século XX.

Quadro de figuras 2- Município de Bragança (PA)- 1956. **a)** casa de farinha; **b)** transporte de farinha em paneiros; **c)** trabalho feminino na produção da mandioca; **d)** transporte utilizado para comercialização da farinha.



Fonte: Biblioteca Digital do IBGE. Disponível em <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pa/braganca/historico>
Acesso: 28 de setembro de 2019. Organizada pela autora Brito, 2019.

Nas figuras acima do acervo da biblioteca do IBGE, é clara a dinâmica de vida do povo bragantino esboçada em atividade pautada na agricultura, traços ainda presentes na população rural no município. Do homem comum, aos traços de um emaranhamento histórico, do rio, dos ramais, dos trilhos do trem, das rodovias. Fatos que expressam o desfecho de uma cultura que acompanha os protagonismos presentes. De forma singular revela o saber histórico social da Amazônia paraense.

3.2- Um olhar para as comunidades rurais de Bragança- saberes e fazeres

Na área rural do município de Bragança, é possível vislumbrar um modo de vida resultante da ação coletiva caracterizado pela maneira que os produtores fazem da cultura da farinha de mandioca como algo que pertencente ao lugar, caracterizando assim os conhecimentos empíricos das comunidades, expressos na relação histórica da região, uma expressão cultural que resulta em ações comunitárias.

Como forma de analisar essa dinâmica, de maneira geral no que anteriormente falamos sobre 3º momento- Século XXI novas dinâmicas: feira-cooperativa- pequenos agricultores. "*um novo meio geográfico*" no complexo que denominamos: *cultura- subsistência- mercado-marca*. A região bragantina experimentará um novo momento a partir da desativação da EFB, a dinâmica do mercado terá maior alcance, pelas rodovias, haverá uma melhor integração do comércio na região. Ao passo que os fluxos de pessoas, mercadorias aumentam e assim a cultura da farinha de mandioca continuará alcançando novos horizontes.

Como forma de organização de engajamento social dos pequenos produtores em Bragança surgiram diversas associações e cooperativas, no decorrer dos anos, porém sem grandes resultados. Apenas em 2007 com um projeto de aproveitamento de oleaginosas, haverá um envolvimento dos pequenos produtores, como proposta de pensar alternativas sustentáveis no uso dos recursos naturais.

Segundo Pe. João Nelson Pereira Magalhães²⁰ o projeto nasceu como forma de incentivo para comunidades preservarem, trabalhando a sustentabilidade, na proposta de conservação dos rios, e geração de renda. Construindo assim parcerias, criando grupos de trabalhos para se articularem ao mercado- coleta de sementes como buriti, andiroba, tucumã, murumuru e bacuri, proposta de aproveitamento de *sementes oleaginosas*. Foi a partir daí que vem o engajamento para criação do que mais tarde seria uma cooperativa.

O surgimento da Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativista dos Caetés (Coomac) conforme relato de Giovani Medeiros Martins²¹ atual secretário da cooperativa- surge como uma ação da igreja católica em 2007, na campanha da fraternidade do mesmo ano- *fraternidade e Amazônia*, um projeto social que se fortaleceu articulado a comunidades rurais, como pensar o uso dos recursos naturais em um modelo sustentável.

²⁰ Um dos principais articuladores do projeto da construção da Coomac, entrevista realizada dia 22 de novembro de 2019.

²¹ Sr. Giovani Medeiros Martins foi diretor da Coomac (2013-2016) atualmente é secretário da cooperativa, e pequeno produtor. Entrevista realizada dia 16 de novembro de 2019.

A capacitação das comunidades foi passo preponderante no processo de aperfeiçoar tal prática. Ao ser entrevistado Nelson Magalhães fala sobre a farinha de Bragança, como essa tem notoriedade no mercado, por isso foi e é necessário “olhar para os pequenos produtores”. O mesmo destacou que no ano de 2006, houve inúmeros melhoramentos das casas de farinha, por meio da Cáritas Diocesana de Bragança, conseguindo recursos do fundo nacional de solidariedade, iniciando pela comunidade de Alto Urumajó, atualmente estando lá o núcleo da cooperativa de São Raimundo. A EMATER adentrou no processo ao passo que essa teve papel relevante, ofertando cursos e ressaltando a importância da higienização, resgatando a ideia de farinha lavada. Tudo com o intuito de ser regulamentado pela ADEPARÁ.

A Coomac foi constituída em 2010 com propósito de organizar o agricultor, fazer a comercialização da produção, conforme o relato do secretário:

A cooperativa surgiu como ação da igreja católica, pra organizar o agricultor, pra fazer a comercialização dessa produção, e uma coisa assim muito relevante pra nós cooperados é a valorização da sociobiodiversidade, da prática da coletividade, não só uma empresa, uma cooperativa de compras e vendas, mas uma cooperativa inclusiva. (Sr. Giovani Medeiros Martins foi diretor da cooperativa (2013-2016) atualmente é secretário da cooperativa, e pequeno produtor. Entrevista realizada dia 16 de novembro de 2019.).

Essa surge com a proposta de resgatar a prática da coletividade, dos mutirões, uma ação inclusiva, gerando renda para pequenos produtores. Atualmente a cooperativa tem 104 cooperados, 700 famílias, alcançando 21 comunidades e 09 núcleos de base, localizadas no nordeste paraense, região bragantina- (Bragança, Viseu, Augusto Corrêa, Santa Luzia, Tracuateua). A Coomac tem pelo menos três eixos de produção sendo: **1-**Produção de Óleos e Manteigas (andiroba, buriti, murumuru e tucumã); **2-** Hidrantes e Colônias (andiroba e buriti); **3-** Produção Agrícola Mista (polpa de frutas, farinha de mandioca, farinha de buriti e hortaliças).

A seguir a (imagem 4) registra a atual sede da Coomac, localizada na comunidade Cearazinho cortada pela BR- 308. Atualmente a cooperativa é a responsável pelo projeto IG (indicação geográfica) da farinha bragantina, tarefa que já denota certo empoderamento aos pequenos produtores de farinha.

Figura 4- Sede da Coomac na comunidade de Cearazinho, município de Bragança/PA.



Fonte: trabalho de campo, Brito (2019).

De modo que a cooperativa é fruto de um projeto social, resultado da ação de pequenos produtores, conforme o relato do Sr. Manoel Gonzaga²², a cooperativa é uma construção voluntária de agricultores, iniciando na sede do município Bragança, em 2012. Foi testada na propriedade do cooperado acima citado.

A organização representa uma ação coletiva que busca agregar valor aos produtos de diante de novos mercados, uma inserção direta no processo da globalização. Ações como é o caso a criação da Coomac é uma das formas de inserção das comunidades de Bragança na produção agroecológica conforme Amaral; Santos (2017).

Atualmente a cooperativa desenvolve atividades de extração de produtos primários, se inserindo no mercado de cosméticos, sendo que no mês de dezembro do ano de 2019, houve lançamento de uma colônia cujo nome presta homenagem a uma das grandes festividades do município “o glorioso São Benedito”, um produto original em festejo aos 10 anos de fundação da cooperativa.

²² O Sr. Manoel Gonzaga - morador da comunidade, é sócio fundador, desde 2009, o mesmo produz farinha a mais de 30 anos, atualmente produz farinha apenas sob encomenda, o pequeno produtor desenvolve atividade na agricultura familiar, como extração do açaí, polpa do bacuri, cupuaçu, banana, atualmente é cooperado da Coomac. Entrevista realizada dia 22 de novembro de 2019.

As expressividades das áreas rurais do município de Bragança são notadas na diversidade cultural. Bem sabemos dos debates exacerbados acerca de conceitos, categorias no que tange ao campesinato, muito embora concordemos com Hebette (2000) sobre o processo de campesinato, optamos aqui em utilizar o termo pequenos agricultores, de vez outra, chamamos de produtores rurais. Para isso, é preciso ressaltar que fundamentada na tradição familiar, pequenos agricultores reproduzem-se socialmente através da produção e venda de produtos como a farinha de mandioca, uma prática que caracteriza uma história cultural na região.

Logo, apreende-se que o saber/ fazer é dinamizado no espaço e tempo de determinados grupos sociais. Ruy Moreira (2016) ao tratar de espaço diz que é preciso pensar esse articulado ao tempo, “sendo que o espaço se apresenta como forma material do tempo e o tempo como o real que se realiza pelo espaço, dando ao espaço um sentido de história” (Moreira, 2016, p. 150). Não obstante a isto o autor ainda corrobora em afirmar o tempo como uma categoria da sucessão, noções e eventos, essa se distinguindo pelo passado-presente-futuro um fluxo contínuo, sendo assim, o mesmo diz que o conteúdo do tempo é o mesmo do espaço e vice-versa, Moreira (2016, p. 164).

Nesse sentido, pensamos na forma de relação do homem com a natureza, seja do rio, da floresta, o homem na Amazônia buscou e busca meios para se produzir, para se auto-identificar seja na prática da pesca, do extrativismo, dos fazeres e saberes um conhecimento hereditário, povos que se relacionam com meio, buscando manter equilíbrio sobre os recursos naturais, tendo essa importância que ultrapassa o valor econômico, sendo o território um espaço de identidade social.

De certo que as áreas rurais do município de Bragança são bem extensas, havendo assim inúmeras comunidades nos diferentes distritos rurais, como acima citado. Comunidades que têm a dinâmica de suas vidas marcada pela agricultura, extrativismo, dentre outras funções.

Como forma de atentar para o processo do modo de vida e meio geográfico, esta pesquisa teve como objeto empírico de análise algumas comunidades das áreas rurais do município de Bragança. Essas denotam uma esfera muito maior do que aqui é mostrado, para analisar o processo do modo de vida dos pequenos agricultores nessas comunidades, realizamos trabalho de campo no ano de 2019 em que foram coletadas informações primárias, resultado de entrevistas semiestruturadas.

Assim, tentando delinear traços da dinâmica de algumas comunidades visitamos a

comunidade de Benjamin Constant, localizada no distrito do Tijoca, lugar que marca um período histórico da região bragantina, tendo hoje uma estação histórica da EFB, local onde passava o trem.

Na busca por identificar o final dos trilhos da ferrovia, tivemos o conhecimento através de moradores e pequenos agricultores da região que essa se estendia até mais a frente do que costumeiramente acredita-se que ficava o fim dos trilhos. Ao que tudo indicava norteamos alguns rumos, em nosso percurso de pesquisa fomos até a travessa do 29 (vinte e nove) na comunidade de Santa Luzia, localizada a 57 km da sede do município, lá conversamos com o proprietário da casa que outrora era um ponto comercial no século XX.

Quando o trem chegava ao local eram carregadas inúmeras sacas de farinha dentre outros produtos, esses eram trazidos em lombos de animais, de ramais de inúmeras comunidades como Santo Antônio dos Monteiros, Santos Antônio dos Soares conforme o relato do proprietário. Como ponta final dos trilhos, a casa funcionava como última parada, local que fora usado para venda de passagem do trem.

Como forma de um processo histórico da região bragantina da EFB resta hoje na comunidade de Santa Luzia apenas uma casa degradada²³, sem uso, sem reparos e sem visibilidade pública. O dono da propriedade relata a falta de interesse do poder público em manter o patrimônio histórico e diz não haver articulação política para restaurar o local. Fato que constata um dos descasos com nossa história regional.

Figura 5- Estrutura de uma antiga casa comercial do período do EFB, localidade na travessa do 29 na comunidade de Santa Luzia em Bragança/PA.



Fonte: trabalho de campo, Brito (2019).

²³ Estrutura antiga de um ponto comercial do século XX, ainda é possível ver restos de ferragem do trem ali, no momento em que fazíamos a visita a tal propriedade, o dono da casa diz que derrubará todas as paredes em breve.

No século XX, a localidade fazia parte da colônia Benjamin Constant, no início a colônia recebeu apenas imigrantes espanhóis, em 1898, João Martin Lourenço Turiel chega à colônia, o deslocamento ao município era feito a vapor pela EFB até a colônia era realizada por rios e em seguida carros de bois, conforme Penteadó (1967, p. 164). Pelos registros o Sr. Turiel inicia a plantação de mandioca para produção de farinha, sendo que o produto era enviado para Belém e Manaus segundo Penteadó (1967) Turiel era possuidor de sete embarcações.

Em 1902 quando foram emancipadas todas as colônias da bragantina, Benjamin Constant era o núcleo que possuía maior número de colonos conforme Penteadó (1967, p. 165) a partir de 1900 começaram a chegar os primeiros nordestinos à região. E é a partir daí que a farinha de Bragança passou a ter certa notoriedade conforme o relato de um pequeno produtor morador antigo da região. Atualmente o distrito leva o nome de Tijoca, os limites de Bragança e Tijoca começa no rio caeté, liga Sapucaia e segue pelo Rio Caeté até a foz do rio Cipó Apára. A (figura 6) faz referência a antiga estação rodoviária de Benjamin Constant.

Figura 6- Antiga estação ferroviária Benjamin Constant, localidade na comunidade com mesmo nome, no distrito rural do Tijoca, Bragança/ PA.



Fonte: trabalho de campo, Brito (2019).

O acesso rodoviário ao distrito dá-se pela BR-308 e depois PA-458. Havendo inúmeras comunidades no atual distrito rural de Tijoca dentre essas está a **comunidade de Benjamin Constant**, localizada a 18 km da sede do município. A dinâmica socioespacial que envolve o uso dos recursos naturais na comunidade rurais está fortemente ligada agricultura está possui em torno de 25 famílias produtoras de farinha. A roça, o cultivo de frutas no

quintal, criação de animais são atividades fortemente ligada ao modo de vida que atualmente se reinventa aos novos mercados, sendo que a produção não se caracteriza apenas para subsistência como também é a principal fonte de renda de pequenos agricultores. A (figura 7) mostra algumas residências na comunidade de Benjamin Constant.

Figura 7- Residências na comunidade de Benjamin Constant, Bragança/ PA.



Fonte: trabalho de campo, Brito (2019).

Os dois agricultores entrevistados na comunidade desenvolvem atividade de produção de farinha há décadas (40 anos) prática aprendida pelo ofício dos pais. Segundo o relato de um produtor na travessa do 12 (doze) -localidade pertencente a vila. O sr. Nelson produtor de farinha produz farinha há 30 (trinta) anos diz que a prática tem melhorado, deixou claro que tudo que faz aprendeu com sua família. “sempre ajudei meu pai a trabalhar, aprendi tudo com ele e hoje produzo minha farinha” (N.S agricultor, morador da comunidade Benjamin Constant, entrevista realizada em 20 de novembro de 2019).

Os equipamentos utilizados no fazer a farinha são rústicos na propriedade dos agricultores entrevistados, sendo os meios de produção próprios. Os produtores utilizam-se do igarapé; de lombos de animais para o carregamento da mandioca bem como carros de mãos; as prensas são de madeira, o forno é cobre, a peneira de certo modo tem melhoria, mas ainda se usa o tipiti. O processo de fazer a farinha dura em média oito dias, sendo quatro a cinco dias de molho no rio, a família produz em torno de 5 (cinco) sacas de farinhas por mês e outras vezes apenas duas sacas ao mês.

Depois de produzidas, as sacas são levadas à feira da sede do município, o transporte utilizado no carregamento das sacas de farinha é o coletivo (ônibus) cada saca custa R\$ 5,00

(cinco reais). E na feira da sede do município, as sacas são descarregadas. Não tendo a garantia do valor fixo da saca de farinha, esse produtor assim como outros da comunidade ao chegarem à feira, vendem para quem dê o melhor preço, variando de R\$150,00 (cento e cinquenta reais) - R\$180,00 (cento e oitenta reais) cada saca outras vezes até menos.

Considerando o preço - esses produtores gastam um valor superior ao lucro para produzir suas sacas de farinhas, eles lucram em torno de R\$ 40,00 (quarenta reais) por sacas. Sem grandes investimentos, os pequenos produtores contam com a mão de obra familiar no processo desde plantação ao processamento da farinha. Segundo os relatos dos produtores, hoje é mais fácil fazer a farinha lavada e é mais rápido do que a comum, por terem o auxílio de uma peneira, de uma prensa, de um motor, antes era tudo manual. Um dos produtores ao falar da farinha bragantina diz que quem têm lucros são os (atravessadores, comerciantes e empresários) e não os pequenos produtores. Considerando as oportunidades que esses dispõem. O agricultor entrevistado diz:

A farinha bragantina é muito falada hoje no Brasil, né, e fora do país, uma farinha de qualidade, uma farinha boa, uma farinha muito falada, não tem farinha que bata nela, a nossa farinha tem muita procura, e cada vez nossa produção está melhorando, e o preço não melhora para gente, a gente não ganha muito não, quem ganha dinheiro é o atravessador, e nós o produtor não. (N.S, agricultor, morador da comunidade Benjamin Constant da travessa do 12 (doze), entrevista realizada em 20 de novembro de 2019).

As (figuras 8 e 9) registram o cotidiano do processo do saber/ fazer, uma prática que implica em saber utilizar os instrumentos, que demonstram o nível de experiência adquirida no passar do tempo, do observar ao usar os instrumentos, alguns rústicos, outros melhorados, do olhar atento ao do uso da peneira para uniformização dos grãos até o tempo de torração, para dar a tão falada crocância da farinha bragantina. -Ver-se uma rústica casa de farinha ou casa do forno, um produtor está trabalhando com sua família, o tempo de serviço já se aproxima de sete dias. Nesse processo, pode-se notar elementos do meio natural, como o uso rio, no carregamento da mandioca, no uso do tipiti e até mesmo no tacho de madeira, elementos esses utilizados por indígenas.

Figura 8- Casa de farinha na comunidade de Benjamin Constant, Bragança/ PA.



Fonte: trabalho de campo, Brito (2019).

Figura 9- Processo de torração da farinha na comunidade de Benjamin Constant.



Fonte: trabalho de campo, Brito (2019).

Na comunidade em questão, os dois produtores entrevistados dizem não haver apoio técnico na produção, os mesmos não são associados à Coomac. A (figura 10) faz referência a utilização do igarapé para imersão da raiz com casca, esse processo dura em média de 4 (quatro) a 5 (cinco) dias.

Figura 10- Prática de lavagem e descasque da mandioca na comunidade de Benjamin Constant, Bragança/ PA.



Fonte: trabalho de campo, Brito (2019).

A partir do estudo realizado na comunidade de Benjamin Constant a produção de farinha de mandioca é artesanal, havendo, portanto inovações em alguns instrumentos, como a prensa, na utilização do motor a gasolina, inovações na técnica de fazer farinha comum para fazer a farinha lavada- essa se produz em etapas mais longas, logo que a mandioca é lavada, é colocada de molho mais três dias, o que muda de fato são as etapas na hora da fabricação. Os entrevistados ainda ressaltam que com o uso da peneira há uma melhor granulometria.

Notamos que alguns produtores ainda utilizam animais para o carregamento da mandioca até a casa de farinha; enquanto na prática de fazer a farinha, de certo modo houve melhoramento na qualidade do produto, porém há uma urgente necessidade de auxílio técnico, incentivos, apoio no processo, havendo também necessidade de melhoria no transporte da mercadoria a feira de Bragança, haja vista que o acesso à comunidade ainda é precário, vias degradadas ônibus sucateados.

Na **comunidade de São Raimundo**, localizada a km 48 da sede do município, realizamos uma visita a campo, onde realizamos uma entrevista, além dos registros fotográficos. Sendo fundada a 31 anos, a localidade que tem sua origem nas bases do catolicismo. A produção da farinha é uma prática que tem se reinventado por ali, cada vez mais a comunidade em convivência familiar e solidária tem se aperfeiçoado na melhoria da farinha lavada. Buscando assim alcançar mercado na região, segundo o relato de um dos mais antigos moradores da comunidade J.M,²⁴ o agricultor produz farinha há 45 anos.

A comunidade possui uma associação dos produtores do São Raimundo do projeto Cáritas Diocesana iniciado em 2009, uma articulação que resultou em nove casas de farinha, projetos como- Fundo Nacional de Solidariedade (FNS) retornou a prática de fazer farinha lavada, um processo de melhoramento na qualidade da farinha, (preocupações com a higiene) aperfeiçoamento de técnicas, iniciado há 10 anos, dando qualidade ao produto. Desde então, a forma, as técnicas e todo o processo foram melhorados, como a exemplos: a modificação da casa de farinha, construção de tanques, prensa, motor dentre outros. Apesar de tal melhoramento, o entrevistado diz que muitos na comunidade não dispõem de recursos financeiros suficientes para construir tanques, modificar, melhorar a casa de farinha ou mesmo adquirir motor, para auxiliar o processo do fazer a farinha.

A comunidade tem seus traços na atividade produtiva na agricultura - fruticultura, hortaliças e na produção da farinha, atualmente residem 38 famílias, essas geralmente comercializam suas produções na feira da sede do município. Segundo o relato de um dos

²⁴ Agricultor foi por 13 anos diretor da comunidade de São Raimundo, Bragança/PA. Entrevista realizada em 16 de dezembro de 2019.

produtores há uma necessidade de novos conhecimentos do uso do solo, faltam investimentos na produção na capacitação, um planejamento e acompanhamento técnico mensal no processo da produção.

Agricultura familiar não tem tanto apoio, não, não temos acompanhamento como deveria, estamos aqui sem informações, estamos ficando atrasados, acho que uns 50 anos atrás do Sul, ainda tem a falta incentivo, nós não tem quem nos financie também. (J.M, agricultor, morador da comunidade São Raimundo, entrevista realizada em 16 de dezembro de 2019).

No que diz respeito à mão de obra- a família é a base da produção, havendo também contratação temporária. De acordo com entrevistado falta amparo do poder público no transporte, pois as vias carecem de melhorias urgentes, haja vista que as vias não são asfaltadas, ele ressalta a luta atual pelo IG da farinha, um projeto que na concepção dele esboçará talvez uma visibilidade dos pequenos produtores de Bragança. Que vem desde a preparação de área, desde plantar, algo que aprimorará um saber tradicional, o cuidado com o meio ambiente, para que haja uma melhor estrutura da produção, a comercialização do produto. A seguir a fala de um agricultor:

O IG é para melhorar um sistema, do cuidar da roça, o melhoramento da casa de farinha, o cuidar do transporte, o melhoramento das estradas, precisamos de um asfaltamento para que nossa farinha seja transportada sem poeira, nossa farinha terá um padrão, o IG é para aprimorar, o que queremos é o poio, o resto a gente faz. (J.M, agricultor, morador da comunidade São Raimundo, entrevista realizada em 16 de Dezembro de 2019).

A comunidade tem seus traços em um conhecimento familiar e coletivo, desde sua fundação, segundo o agricultor da comunidade, essa articulação inovou a forma de fazer farinha na comunidade. Atualmente grande parte dos produtores são cooperados da Coomac. A (figura 11) registra o processo de torração da farinha em uma propriedade visitada. A (figura 12) mostra o processo de trituração da mandioca.

Figura 11- Processo de torração da farinha de mandioca na comunidade de São Raimundo- Bragança/ PA.



Fonte: trabalho de campo, Brito (2019).

Figura 12- Trituração da mandioca na comunidade de São Raimundo- Bragança/ PA.



Fonte: trabalho de campo, Brito (2019).

Consoantes às informações obtidas em lócus, a comunidade destaca-se na produção de farinha de mandioca em Bragança. O processo de produção é artesanal, mensalmente o produtor entrevistado produz em torno de 50 sacas de farinha. Considerando que parte da produção da farinha de mandioca do produtor entrevistado é comercializada em forma de varejo para supermercados e na feira livre em Bragança.

Em outro momento visitamos a **comunidade de Alto Urumajó Nossa Senhora do Carmo**, onde conversamos com agricultor antigo da comunidade. Uma localidade que a igreja católica tem influencia direta na construção e tradição do modo de vida ali, sejam os expressos em festividades locais ou não. Atualmente há em torno de 35 a 40 famílias, sendo essas produtoras de farinha de mandioca , tendo 30 anos de fundação. Lugar que se destaca na

produção da farinha, além da produção de açaí, e criação de animais. A (figura 13) mostra a propriedade do pequeno agricultor entrevistado na comunidade, percebemos uma casa de farinha bem estruturada, com a presença de alguns maquinários.

Figura 13- Casa de farinha na propriedade de um agricultor no Alto Urumajó.



Fonte: trabalho de campo, Brito (2019).

O agricultor entrevistado produz farinha há 32 anos. O produtor diz que o esforço por aprender novas formas é essencial para uma melhora da farinha, sendo um saber evolutivo. Distinguimos que há diversificação da produção do produtor em questão, ele comercializa pacotes de quilos de farinha padronizados a supermercados, restaurantes e feiras a alguns municípios como Bragança, Capanema, Augusto Corrêa, Belém; dentre outros. A venda do agricultor é consolidada logo que a farinha é embalada, pesada, seguindo o itinerário dos municípios acima citados. Vende a saca por R\$ 250,00 (duzentos e cinquenta reais) a R\$300,00 (trezentos reais), mas costumeiramente sua produção é padronizada, vende em quilo. A produção varia da farinha lavada a farofa, conforme as encomendas.

O agricultor faz parte da associação de agricultores local e da Coomac. É possível notar a presença de alguns instrumentos técnicos mais modernos que auxiliam o pequeno produtor no processo, dinamizando o tempo de produção. Como na (figura 14) o forrageiro elétrico- instrumento utilizado para triturar os grãos da farinha.

Figura 14- Triturador -
forrageiro elétrico.



Fonte: trabalho de campo,
Brito (2019).

O pequeno produtor possui transporte particular para o deslocamento de seus produtos, bem como faz uso de um trator de médio porte na propriedade utilizado para aragem do solo.

A produção de farinha lavada, do pequeno produtor vem inovando os aspectos, dependendo do gosto dos clientes produz farofa. Conforme o relato do entrevistado sua maior preocupação paira sobre a qualidade do produto, por esse motivo o mesmo procura investir em instrumentos diversos como maquinários e no processo de higienização. O modo como fala o agricultor acerca da atividade que desenvolve há décadas, revela um saber adquirido e vivido, uma prática que denota apego a sua profissão, a seguir registramos uma de suas falas.

A vida é desse jeito, e a gente que faz essa farinha, como nos falamos, que trabalhamos, eu tenho orgulho de ser produtor rural, eu tenho orgulho, de trabalhar no campo, porque foi isso que meu pai me ensinou, eu não tive uma chance de estudar, e mesmo se eu tivesse me formado eu voltava a trabalhar aqui, eu, baseado na minha vontade eu faria isso. (A. R. de A., agricultor, morador da comunidade Alto Urumajó Nossa Senhora do Carmo, entrevista realizado em 16 de dezembro de 2019).

No depoimento acima podemos perceber o enaltecer da prática econômica e social do produtor. Uma experiência que resulta na realização pessoal do agricultor em questão. Na

comunidade em análise observamos alguns avanços, no que tange a casa de farinha essa tem uma boa estrutura, com auxílio de mão de obra contratada o produtor utiliza-se de novas técnicas que vão desde o preparo da terra ao processo de fazer a farinha. Ele diz não haver apoio técnico na unidade produtiva.

Em outro momento fomos à **comunidade de Santo Antônio dos Soares** localizada a 42 km da sede do município por essa ser destaque na produção de farinha na região bragantina. Comunidade que tem em torno de 25 famílias produtoras de farinha de mandioca, um dos produtores entrevistados juntamente com sua esposa relata que a comunidade tem mais de 60 anos, em suas recordações a comunidade tem seus traços na população nordestina os cearenses no período da EFB, sendo os primeiros a desbravarem a região.

Papai conta que os primeiros habitantes foram os índios, depois os cearenses chegaram aqui, nossa família chegou há muitos anos aqui, e aqui a gente está. (A. R. de A. agricultor, morador da comunidade Santo Antônio dos Soares entrevista realizado em 16 de dezembro de 2019).

Maioria das famílias na comunidade tem a farinha como sua principal fonte de renda, prática que faz parte de sua cultura local. No que concerne ao apoio técnico, os agricultores dizem não contar com assistência técnica, eles queixam-se das vias de acesso à comunidade, do transporte para o traslado do produto até Bragança. Sem contar que quando ao chegarem à feira livre na sede do município, pelo fato da farinha não ter preço fixo, acabam negociando com quem dá mais, por vezes se veem pressionados por não poderem negociar de forma a cobrir os gastos, conforme um produtor isso ocorre de modo permanente.

Em outro momento, fomos à residência de um agricultor, cuja família estava fazendo farinha, ele desenvolve atividade de produção da farinha há mais de 40 anos. A prática de fazer farinha é uma herança passada de pai para os filhos. Toda atividade do produtor conta com auxílio familiar. Apesar de haver certas mudanças no processo, há uma introdução de novos instrumentos técnicos como é o caso da prensa de madeira; bem como um veículo de pequeno porte utilizado para o carregamento da mandioca como nas (figuras a seguir 15, 16 e 17). O produtor diz que houve certo melhoramento da casa de farinha tornando mais viável o trabalho atrelado ao uso do tanque para colocar de molho a mandioca.

Figura 15- Processo de torração da farinha. Pequeno produtor na comunidade de Santo Antônio dos Soares, Bragança/ PA.



Fonte: trabalho de campo, Brito (2019).

Figura 16- Transporte utilizado para carregamento da mandioca na comunidade de Santo Antônio dos Soares, Bragança/ PA.



Fonte: trabalho de campo, Brito (2019).

Figura 17- Prensa manual – utilizada para comprimir a massa de mandioca.



Fonte: trabalho de campo, Brito (2019).

A partir do estudo realizado, observou-se que a cultura da mandioca faz parte da vida da comunidade em questão, sendo alternativa de renda para a população local. Essa continua mantendo a prática do saber/fazer percebe-se o apego por tal atividade, uma construção histórica, haja vista que tal comunidade tem marcos na prática de fazer farinha dinamizada no período da EFB. Os entrevistados tem pouco conhecimento da importância do IG bem como dos trâmites do processo.

Na **comunidade do Cearazinho** está localizada a sede da Coomac, com intuito de conhecer, fomos lá. Localizada a 12 km da sede do município, de acordo com o relato de um dos mais antigos moradores da comunidade, o Sr. Manoel, a comunidade originou-se de descendentes de nordestinos- cearenses. Atualmente residem 32 famílias na localidade, com o total de 140 pessoas, tendo 23 anos de fundação. Lugar marcado pela agricultura familiar, cujos traços estão na fruticultura (açai, polpa de bacuri, banana), e na farinha apesar de essa ser produzida em pequena quantidade.

De acordo com o agricultor Manoel Gonzaga de Sousa Reis (um dos fundadores da Coomac) em entrevista realizada em novembro de 2019, a comunidade conta com apoio técnico da Beraca, EMATER, iniciativa que auxilia as atividades dos agricultores locais associados a Coomac. No que tange a cooperativa, o entrevistado faz menção à importância dela, sendo que representa uma ação coletiva, construída de baixo para cima.

Uma entidade que favorece o pequeno agricultor ao mercado. Ao ser questionado sobre as permanências e mudanças no processo de fazer farinha, o agricultor ressalta a importância de entidades no auxílio de técnicas, de melhorias na casa de farinha. As (figuras 18, 19 e 20) que mostram aspectos rústicos como é caso do uso do tipiti, instrumento de palha utilizado para espremer a mandioca.

Figura 18- Casa de farinha na comunidade do Cearazinho, Bragança/ PA.



Fonte: trabalho de campo, Brito (2019).

Figura 19- Tipiti- artefato rústico.

Fonte: trabalho de campo, Brito (2019).

Figura 20- Forno de cobre.

Fonte: trabalho de campo, Brito (2019).

Atualmente o produtor entrevistado produz farinha apenas sob encomenda de terceiros. O produtor lembra uma das estratégias da comunidade no processo de produção da farinha seria a roça sem fogo, preocupação que abrange os aspectos de um modo sustentável. Ao visitarmos uma casa de farinha no local observamos um forno de cobre- utilizado para torração da farinha, mudanças no processo de fazer farinha deu-se inicialmente pela preocupação com meio ambiente.

E na **comunidade de Nossa Senhora Imaculada da Conceição**, realizamos algumas entrevistas, conversamos com um grupo de pequenos agricultores de um das áreas de maior notoriedade da farinha do Montenegro. Tendo sua dinâmica de vida na prática do coletar, extrair e cultivar para se reproduzirem, sendo que pelas condições técnicas ali presentes se reproduzem de forma que a organização social que preza pelo coletivo. Essa abrange 3 quilômetros iniciando no km 6 até o km 9. Fazemos referência ao km 8 do Montenegro, atualmente na comunidade residem 35 Famílias, dentre as atividades produtivas que desenvolvem está a cultura do feijão, da hortaliça, da farinha de tapioca, sendo a farinha lavada destaque.

Conforme os produtores entrevistados a comunidade surgiu a 30 anos em ação coletiva de trabalho em mutirões. Vindo depois disso o surgimento da associação AGRIFA, sendo essa fundada há 6 (seis) anos. A comunidade possui relações de solidariedade com outras comunidades próximas, partilhando de suas crenças em festividades diversas que

protagonizam seus saberes e firmam suas reprodução não apenas econômica, mas social.

Os agricultores sentem-se satisfeitos com as diversas parcerias como é o caso da escola agrícola, da associação local e da Coomac, junto a isso o apoio técnico da EMATER com cursos de instruções. Ações que representam para a comunidade benefícios sociais com a inserção no mercado, avanços para todos conforme o relato dos agricultores.

A prática de fazer farinha foi aprendida com os pais, uma habilidade desenvolvida de forma coletiva e familiar, conforme o relato de um agricultor. A produção da farinha da comunidade dá-se por contratos e encomendas pela PAA e pelo PNAE. No que tange ao trabalho, a mão de obra é familiar, a comunidade tem uma prática coletiva muito forte, vivenciam uma organização em conjunto, sendo a casa de farinha comunitária uma demonstração de ação coletiva na localidade.

Um dos produtores ao ser questionado sobre as mudanças ou permanências no processo de fazer farinha, esse destacou a introdução de novos instrumentos técnicos, bem como a modificação da casa de farinha, esse avanço da tecnologia é relevante no tempo que hoje se produz, o produtor diz que hoje o processo é mais rápido, a seguir uma de suas fala.

Bem, mudou muita coisa, acho assim, primeiramente a gente passou a fazer uma farinha mais com qualidade, mudou mais o jeito rústico permanece né, temos um avanço na tecnologia, principalmente, hoje a gente não se machuca tanto..., hoje a gente tem a prensa pra trabalhar, antes era tudo manualmente, com o tipiti, hoje também a gente tem o motor elétrico que corta a mandioca, e a casa de farinha que é de alvenaria. (R. S. R, agricultor, morador da comunidade Nossa Senhora Imaculada da Conceição, entrevista realizado em 15 de dezembro de 2019).

Como acima dito por um agricultor o processo do saber/ fazer permanece, porém é preciso ressaltar que tal prática não perdeu a sua forma, seu saber, as mudanças trouxeram melhorias na qualidade da farinha, apesar da comunidade em questão não produzir em grande quantidade farinha lavada, produzindo, sobretudo a farinha comum, os agricultores dizem que está havendo constantes melhorias. Do olhar atento, das mãos habilidosas do homem do campo, do solo, da raiz, do rodo, do tipiti ou da prensa, do forno a peneira – um saber que garante sustento e demonstra a nossa cultura em diferentes tempos. É na casa de farinha que tudo isso acontece.

De acordo Silva (2011, p. 166), a casa de farinha comunitária faz com que ocorra a troca de experiências, pois “o fortalecimento da convivência entre as famílias guarda relações com a inserção de artefatos culturais, que modificaram o fazer farinha”. A (figura 21) mostra a casa de farinha, essa representa um lugar de relações de convivências, espaço que é

dinamizado de forma coletiva, construída há 5 (cinco) anos, normalmente duas a três famílias se reúnem semanalmente para fazerem a farinha, os mutirões ocorrem mensalmente, esses se reúnem para colocarem de molho a mandioca para fazerem a farinhada.

Figura 21- Casa de farinha comunitária na comunidade Nossa senhora Imaculada da Conceição no km 8 do Montenegro, Bragança/ PA.



Fonte: trabalho de campo, Brito (2019).

A seguir, a (figura 22) registra dois fornos de torração de farinha na comunidade. Desde a plantação até o processo de embalagens toda comunidade participa, a produção gera em torno de 20 sacas mensalmente. A comunidade já cogita em melhorar ainda mais a casa de farinha, para que todos possam usufruir de uma melhor qualidade do produto.

Figura 22- Forno de torração comunitário na casa de farinha na comunidade Nossa Senhora Imaculada da Conceição, Bragança/ PA.



Fonte: trabalho de campo, Brito (2019).

Ao analisarmos os saberes e fazeres na comunidade em questão é importante destacar que a comunidade tem notoriedade na produção da farinha na região bragantina, uma comunidade organizada com associação própria, hoje se articula com o mercado, os produtores familiares realizam suas atividades em diversas estratégias, por meio de parcerias, contratos e colaborações diversas se reproduzem socialmente.

Mais adiante fomos até a **comunidade Sagrado Coração de Jesus**, outra localidade conhecida por ser grande produtora de farinha. A dinâmica de vida da é voltada inteiramente à agricultura, sobretudo na produção de farinha de mandioca. Localizada no km 18 do Montenegro, conforme o relato de um produtor entrevistado, a comunidade tem 60 anos de fundação, tendo em torno de 40 famílias.

O pequeno agricultor é o fundador FAF em Bragança, ele relembrou que a prática de farinha já perdura um tempo de 40 anos, e diz que tal fazer é um saber que já realiza desde que se entende como pessoa. Ao ser questionado sobre o processo de mudanças e permanência desse saber tradicional, o agricultor relembra de projetos, cursos de incentivos à produção, que ajudaram o produtor a construir sua casa de farinha alguns anos atrás.

Uma tradição familiar, um costume, geralmente a casa do forno fica nos quintais dos pequenos produtores locais. Momento que podemos perceber uma relação de múltiplos costumes que se expressam nas peculiaridades de pequenos agricultores. Uma grande parte do processo de produção na região do Montenegro vai para a feira livre e para FAF que acontece todos os sábados e domingos na sede do município.

O trabalho na comunidade é comunitário e familiar. Conforme o produtor entrevistado a saca de farinha é vendida em média a R\$ 180,00 (cento e oitenta reais), ao ser questionado sobre o valor gasto em uma saca de farinha, ele diz que não dá para contabilizar os gastos, pois esses não compensam “gente faz porque gosta e aprendemos fazer” A (figura 23), a seguir registra a casa de farinha sendo essa extensão da casa do agricultor.

Figura 23- Casa de farinha na comunidade Sagrado Coração de Jesus no km 18 do Montenegro, Bragança/ PA.



Fonte: trabalho de campo, Brito (2019).

A roça constitui-se um dos principais meios de sobrevivência da comunidade. Observamos que a comunidade tem notoriedade na organização dos pequenos produtores, revelando ação coletiva em trocas de experiências na produção da farinha.

A **comunidade Sagrada Família** no Km 25 do Montenegro se destaca na produção de farinha de mandioca, havendo em torno de 30 famílias produtoras de farinha. A origem dos fundadores conforme o relato do entrevistado é de nordestino. Os modos de fazer farinha se sobressaem da mão de obra familiar, havendo certo grau de contratação, sendo os meios de produção próprios. Geralmente mandioca é cultivada no próprio quintal.

O produtor entrevistado diz que conhecimento foi herdado do pai, aprendeu o ofício ainda garoto. Hoje o agricultor se especializou, atualmente é técnico agrícola, o mesmo relata a importância de novos conhecimentos na unidade de produção. De acordo com o relato do agricultor o conhecimento técnico tem gerado benefícios para sua produção não apenas da farinha, mas toda atividade produzida na unidade. Ele reconhece a importância do melhoramento de sua casa de farinha, diz que essa é um espaço essencial para uma boa produção como a seguir ressalta:

Sim, na verdade, eu tenho novos conhecimentos de como fazer uma farinha melhor, minha casa de farinha que não está apropriada para isso... fazer uma farinha de qualidade, eu estou pensando em melhorar ela para poder produzir e vender uma farinha melhor, um produto melhor. (E. G. P, agricultor, morador da comunidade sagrada família, entrevista realizado em 15 de dezembro de 2019).

O depoimento acima corrobora a preocupação de um agricultor em melhorar sua casa de farinha, para assim dinamizar sua produção. Conforme Silva (2011, p. 143) a casa de farinha é mediada pelas “relações de (con)vivências familiares e de cooperação”, representando, portanto, um espaço que possibilita uma prática de um saber milenar que se materializa. De acordo com as observações há um esforço do agricultor em tornar seu produto melhor, o produtor desenvolve atividade produtiva há mais de 30 anos, ele faz parte da associação do km 23. Atualmente, tal produtor está produzindo farinha apenas para uso familiar e em pequenas quantidades sob encomenda. Diz saber pouco sobre o IG da farinha.

Diante dos resultados do lócus de pesquisa fazemos referência à dinâmica de transporte nas áreas rurais do município de Bragança. O (quadro de figuras 3) mostra imagens do transporte público utilizado pela maioria dos produtores rurais até sede do município, os

ônibus fazem uma viagem por dia, sendo esse chamado de horário, seu deslocamento geralmente ocorre às 4h da manhã tendo como ponto de partida as comunidades rurais, o percurso dura em torno de 2h dependendo do percurso, chegando a Bragança às 6 horas e 30min esses trazem grandes quantidades de sacas de farinha sendo descarregada na feira livre da sede do município, uma prática rotineira.

Quadro de figuras 3- Cenários diversos do meio de transporte, carregamento de farinha e via de acesso a uma das comunidades rurais de Bragança/ PA: **a)** transportes utilizados para carregamento de passageiros e farinhas; **b)** sacas de farinha no interior de um ônibus- cenário cotidiano; **c)** principal via de acesso rodoviário a comunidade Benjamin Constant.



Fonte: trabalho de campo, Brito (2019).

Nas imagens (Quadro de figuras 3) -, é notório a precariedade no transporte coletivo de acesso a comunidades, estradas não asfaltadas, ônibus sucateados, diariamente eles são usados para transportar sacas de farinhas das comunidades rurais até a feira livre da sede do município, o valor de carregamento pago pelos pequenos produtores a cada saca é de R\$ 5,00 (cinco reais). Por dia em alguns ônibus são transportados de 30 a 40 sacas de farinhas. O pequeno produtor além de passar dias no preparo da farinha, ainda passa pelo desconforto de terem mercadorias comprimidas entre os bancos do ônibus, dividindo espaço com os

passageiros.

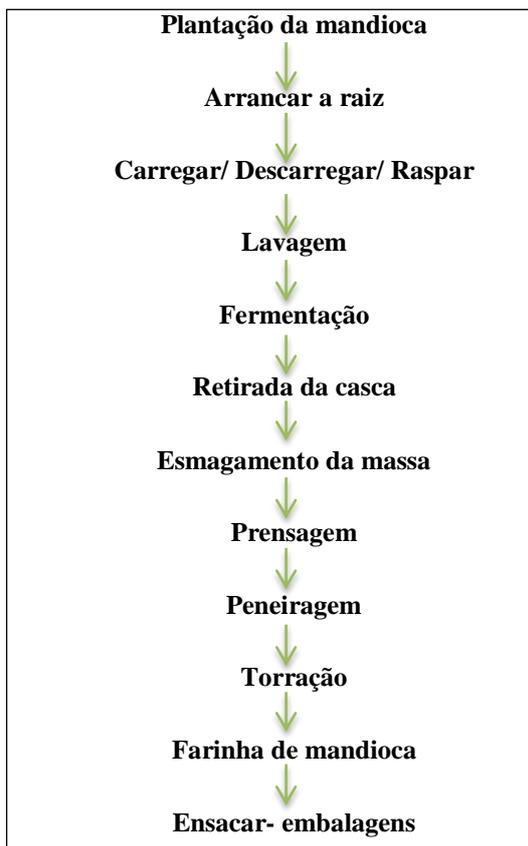
Na tentativa de mostrar o processo de produção, os agentes envolvidos e em síntese os movimentos de um novo meio geográfico é necessário destacar que o processo da fabricação da farinha é composto de inúmeras etapas, sendo um trabalho coletivo, o (fluxograma 1) a seguir resalta as etapas da produção da farinha. Em nossa observação empírica realizada em campo, chegamos a constatar algumas etapas outras foram analisadas conforme os relatos dos produtores entrevistados.

O primeiro passo do processo compreende-se na escolha da mandioca, haja vista que se tem uma variedade de espécie, segundo relato dos entrevistados das 15 a 18 espécies de maniva a mais utilizada é a do tipo Jabuti, depois de escolhida, essa receberá cuidados diversos e é na roça que tudo começa pelo período de um ano, um trabalho que demanda tempo, força física e habilidade do agricultor. Notamos na maior parte dos entrevistados que no processo de plantio há certa preocupação com o solo não havendo uso de fertilizante.

O segundo passo seria o arrancar da raiz, seguindo do carregamento que em algumas comunidades ainda ocorrem em lombos de animais outras já se tem inovações no processo sendo o carregamento feito por pequenos veículos. No descarregar, no raspar, na prática de lavagem para retirada das impurezas, esse processo que leva em torno de 3 dias no rio, ou em tanques para a fermentação, na retirada da casca, no esmagamento da massa, na prensagem, na peneiração e torrada prática conjunto, se peneira de acordo com o desejo do querer a granulometria, algumas vezes essa volta para torração que demora em torno de 2 horas, até o produto final que seria a farinha lavada, concluído assim a famosa farinha bragantina depois de tempo para esfriar essa será embalada.

Nesse conjunto de práticas, percebemos um saber/fazer que se configuram em espaços como o da casa de farinha materializada em formas rústicas e modernas da relação do homem com diferentes meios, havendo certa mecanização no processo passo que atende novas dinâmicas de tempo que viabiliza novos mercados. Um saber que integra o tempo passado e presente em técnicas antigas de origem indígena e com aspectos do povo nordestino, hoje os pequenos agricultores da bragantina ressignificam esse saber de modo peculiar alcançando e conquistando os gostos e paladares na região.

Fluxograma 1: Etapas da produção da *farinha de mandioca*



Fonte: Organizada pela autora a partir de pesquisa de campo. Brito (2019).

A prática de fazer farinha é uma ação que demanda disposição e habilidade com a terra, uma relação com o meio que traduz saberes e práticas tradicionais. Com passar dos anos essa prática foi se transformando, no sentido de atender as necessidades humanas. Um saber adquirido, sendo as técnicas apenas auxiliadoras no processo. Ao passo que Martins (2015) sintetiza as relações sociais com a natureza como uma produção e reprodução a saber:

O homem age sobre a natureza na atividade social de entender suas necessidades. Controle relações sociais e concepções, ideias, interpretações, que dão sentido aquilo que faz e aquilo de que carece. Reproduz, mas também produz, isto é, modifica, revoluciona, a sociedade, base de sua atuação sobre a natureza, inclusive sua própria natureza. Ele se modifica, edifica sua humanidade agindo sobre as condições naturais e sociais de sua existência e, nesse movimento, sobre s condições propriamente econômicas. (MARTINS, 2015, p. 103).

E nessa relação do homem como meio, diversas transformações vão ocorrendo no tempo e no espaço. Permanências e modificações que ressignificam o produto. A seguir adicionamos uma (tabela 3) que sintetiza algumas mudanças e permanências na cultura da

farinha.

A cultura da farinha de mandioca é uma antiga herança cultural indígena que a priori expressava certo valor simbólico, um modo de vida caracterizado na forma de fazer, comer e produzir a farinha em diferentes lugares do território brasileiro. Os elementos constituintes utilizados no processo de preparação da farinha de mandioca são modificados ao longo dos anos outros permanecem em meios geográfico distintos.

Muito embora a dinâmica de vida dos pequenos produtores tenha mudado em decorrências a novos objetos técnicos, em algumas comunidades pode-se notar ainda elementos de um tempo mais lento, como é o caso do uso do rio para imersão da mandioca, uso do tipiti, ou mesmo do tacho de madeira- instrumento utilizado para esfriar a farinha depois de torrada. Mas isso não quer dizer que haja predomínio desse ou daquele objeto técnico, o que de fato há é uma coexistência e sucessão desses no tempo.

Tabela 3- Resultados do trabalho de campo- áreas rurais-Bragança/PA- retrato das mudanças e permanências no processo do saber/fazer farinha de mandioca.

Permanências	Mudanças
Cultura indígena- valor simbólico/ cultural; saber fazer.	Pequenos produtores/ agroindústria- valor simbólico/ cultural/ valor econômico do saber tradicional.
Subsistência, comercialização	Subsistência- comercialização (novos comércios)
Algumas casas de farinha estilo rustico- cobertura de palha.	Melhoramento nas casas de farinha- pequenos empreendimentos- alvenarias e com melhor divisão. Agroindústria.
Colheita manual; transporte pelos rios (canoas), animais de cargas.	Colheita manual, transporte pelas estradas, uso dos animais de cargas, pequenos veículos.
Processo de produção manual – dias para fabricação.	Processo de produção manual e mecânico dias para fabricação/ horas.
Pilão para socar a mandioca; catitu, peneiras simples; cocho: pedaço de madeira cavada como uma canoa.	Motor elétrico; peneira elétrica.
Imersão da raiz no igarapé	Utilização de tanques para imersão da raiz.
Tipiti; presa de madeira; raspador.	Prensa de alavanca; descascador.

Ralador; rodos de madeira.	Triturados, ralador, pás acopladas ao forno.
Fornos simples.	Forno de cobre/ forno elétrico.
Utilização de lenha.	Utilização de lenha, eletricidade.
Farinha comum.	Farinha lavada, processo de gourmetização.
Peneiros de cipó para embalagem.	Classificação da farinha/ sacos, saches/ latas-novas embalagens.

Fonte: Elaborada pela autora, resultados de trabalho de campo. Brito, 2019.

Embora tenha ocorrido certa introdução de alguns instrumentos técnicos, o que podemos observar é a forma tradicional de fazer é permanente. Saberes peculiares, transmitidos de geração a geração, práticas que se materializam em comidas, em danças, músicas dentre outros. Um traço cultural- “identidade territorial” enraizada no modo de vida conforme mostra Menezes; Cruz (2017). Podemos destacar que há assim articulações comerciais no processo de produção e reprodução de vida de pequenos agricultores, que movimentam a economia do município em pequena e média escala, expressa em interações espaciais internas e externas.

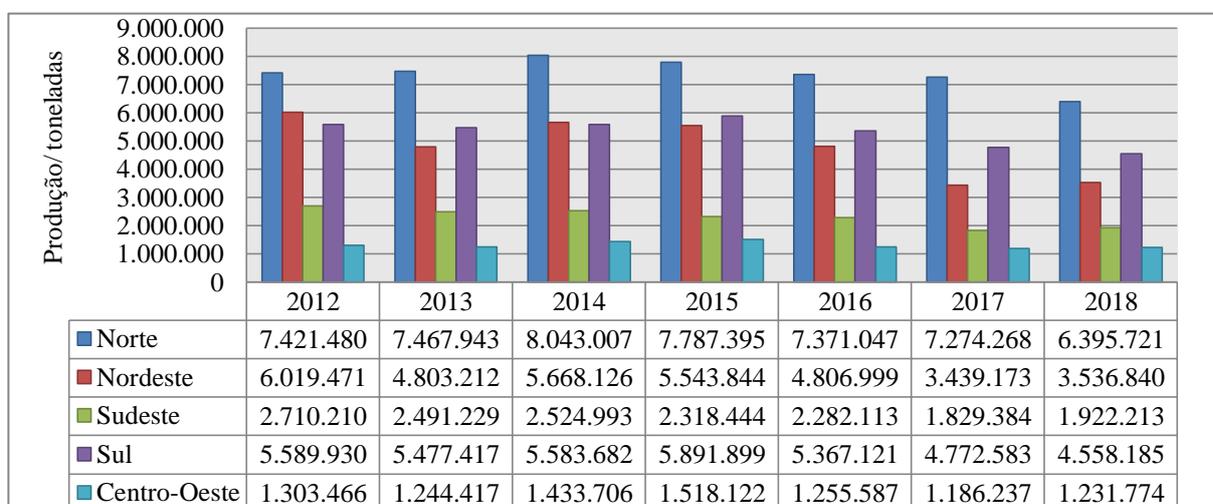
3.3- O cenário atual da produção da farinha de mandioca – entre fluxos e escalas

As articulações comerciais se dão de forma abrangente, expressando de certa forma um circuito espacial que vai das vendas diretas a vendas indiretas do produto. Dentre essas está os mercados institucionais como é o caso do Programa Nacional de Aquisição de alimentos (PAA) e aquelas indiretas que são intermediadas por terceiros- comerciantes, atravessadores. Dinâmica essa que se apresenta resultante de um cenário nacional da mandioca.

Conforme aponta a FAO no último levantamento referente ao ano de 2016, a produção mundial de raiz de mandioca correspondeu a 277,1 milhões de toneladas. Dados do CONAB (2018) o maior produtor mundial é a Nigéria, que no ano de 2016 computou 57,13 milhões de toneladas, seguidos por Tailândia e Indonésia. O Brasil é o quarto maior produtor mundial com 21,08 milhões de toneladas de raiz de mandioca originária da América do Sul, a mandioca é base alimentar de milhões de pessoas. No contexto nacional, a região norte é que

mais se destaca na produção da mandioca, conforme o (gráfico 1) - dados do IBGE/ FAPESPA (2018) sublinham o período de 2012 a 2018 da produção em toneladas por região.

Gráfico 1 – Produção de mandioca por região no Brasil (2012-2018).



Fonte: IBGE-SIDRA/ FAPESPA. Elaborada pela autora Brito 2019.

Como acima mostrado a região norte tem destaque em produção, sendo que no estado do Pará a produção em 2017- chegou a (4.234.797) t. e 2018- (3.836.215) t. apresentando certa relevância, seguindo o estado do Paraná que em 2017- (3.295.673 t.) e, 2018 (3.247.827 t.) conforme dados da SIDRA-IBGE.

A produção de mandioca, de acordo com dados IBGE (2018) apesar da maior produção de mandioca está concentrado nas regiões norte e nordeste e sul, essa segue um critério tradicional-cultural, em cada lugar, sendo produzida e consumida de diferentes modos, haja vista que a maior parte dessa produção é destinada à farinha de mandioca, caracterizada de acordo com o modo, a forma que é produzida seja do mais simples trabalho manual a média indústria equipada com tecnologias modernas.

De certo, podemos apreender que os processos mudam em diferentes períodos, porém o que marca é o modo como a farinha é produzida em pequena, média escala, sendo marcante a mão de obra familiar nesse processo, ainda é predominante na fabricação da farinha conforme dados da EMBRAPA e EMATER/PA (2017).

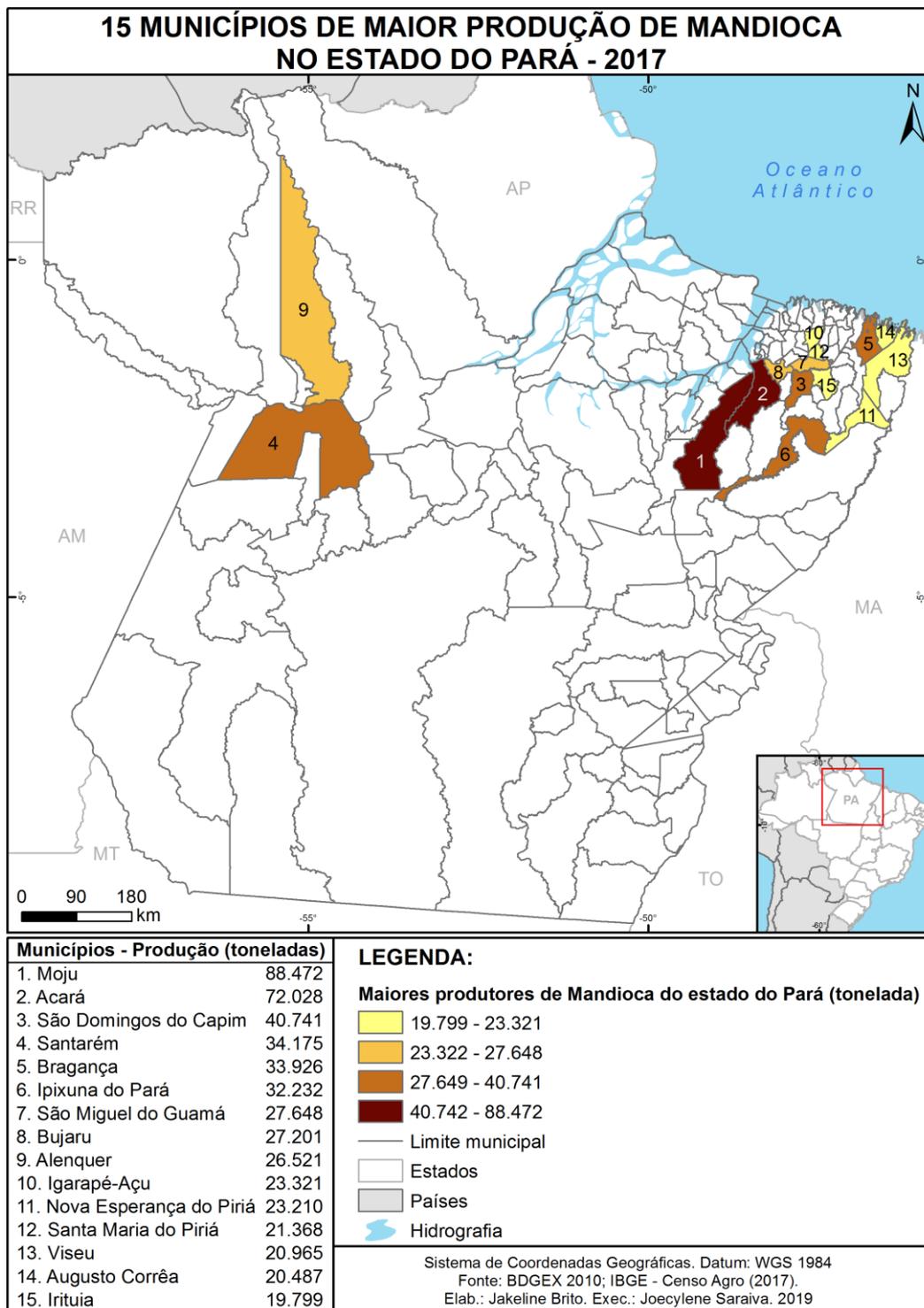
No que tange a Amazônia brasileira, novos cenários se apresentam em diferentes mercados tempos marcado por novas formas de uso do espaço, com a difusão da globalização há uma reestrutura reprodutiva gerando uma nova organização espacial como ressalta Elias

(2018). No que tange a produção e comercialização da farinha, uma nova geografia se apresenta mudando as configurações dos lugares, o que antes funcionava como fator de troca, mediada por uma produção de subsistência hoje notamos as demandas urbanas do comércio, uma economia de novos mercados que por vezes são regidas por determinações exógenas ao lugar de produção.

Dados oficiais denotam o estado do Pará como grande produtor da cultura de mandioca, entre as culturas temporárias- a mandioca representa 36,89% do total agrícola do Pará, segundo dados da FAPESPA (2017) em 2016, os cinco principais municípios produtores de mandioca foram: Portel (6,62%), Acará (6,50%), Santarém (5,62%), Alenquer (4,69%) e Oriximiná (4,22%); estes estão entre os dez maiores produtores de mandioca em 2016 que junto a outros corresponderam a 42% dos mais de 4,263 milhões de toneladas produzidas no estado- 2016.

A farinha de mandioca em Bragança tem notoriedade não por grande produção, haja vista que outros municípios no estado se destacam como tal. De acordo com dados do Censo Agropecuário IBGE (2017). Atualmente Bragança é o quinto município de maior produção no estado do Pará. Ao passo que é elemento integrante da cultura local, um saber fazer embutido nas múltiplas formas de aproveitamento, a farinha apresenta-se como um produto que expressa formas em diferentes tempos. A seguir o (mapa 3) faz referência aos 15 municípios de maior produção da mandioca no ano de 2017 conforme IBGE (2017).

Mapa 3- 15 municípios de maior produção da produção de mandioca no estado Pará- 2017.



Fonte: IBGE- censo agropecuário (2017). Elaboração autora Brito (2019).

Possivelmente a farinha é um dos subprodutos da mandioca de maior notoriedade no município de Bragança, haja vista que está presente na mesa do bragantino, porque não dizer

dos paraenses. Nesse aspecto Ribeiro (2016), se refere à diversidade de alimentos, suas terminologias associadas a símbolo e tradição em Bragança, ressaltando a farinha como um alimento tradicional, sendo consumida com diferentes alimentos como a manga, o peixe, o açaí, dentre outros. Hábito comum entre os paraenses seja qual for o cardápio é bem provável que se tenha a farinha para acompanhar. Albuquerque (1969) ao dissertar sobre as formas de aproveitamento da mandioca diz que a farinha de mesa é a forma principal de consumo na Amazônia.

Um saber-fazer expresso em um produto, no caso aqui a farinha de mandioca. Amanda Borges de Oliveira, em sua dissertação trata da temática da *farinha de Bragança*, considerando como *um produto da agrobiodiversidade na Amazônia*²⁵ - ao fazer referência ao projeto de implantação da Indicação Geográfica da farinha –IG, essa diz que a prática de fazer a farinha expressa uma riqueza imaterial para a região amazônica.

Riqueza expressa no cotidiano dos pequenos produtores, um legado do patrimônio cultural do homem na Amazônia. MMA apresenta essa como um legado biológico e cultura da Amazônia.

A mandioca é uma espécie modelo para compreender a complexidade do manejo de espécies na agricultura tropical. Nesta posição, ela permite entender a dinâmica evolutiva de espécies de propagação vegetativa e também reflete parte da história dos agricultores que a manejam. Cabe destacar que o legado do patrimônio biológico e cultural do homem americano é muito mais amplo, porém desproporcionalmente pouco explicitado. (Agrobiodiversidade e diversidade cultural / MMA – Brasília: MMA/SBF, 2006, p. 39).

Quando a questão é farinha de mandioca, a tão famosa “farinha de Bragança” ganha destaque no cenário, há quem diga que seu sabor é incomum, essa possuindo traços distintos das demais. O programa é do Pará²⁶ exibido em 07 de dezembro de 2019 mostrou a notoriedade do produto com a seguinte manchete - “tradição da produção de farinha continua viva na região Bragantina, no Pará” destacando a forma de produção da iguaria. A reportagem ressalta a que a tradição continua viva e vem se renovando no passar dos anos.

²⁵ O termo *agrobiodiversidade* é definido pelo MMA sendo um conjunto de espécies da biodiversidade utilizada pelas comunidades locais, povos indígenas e agricultores familiares. Sendo que estas diversas comunidades conservam, manejam e utilizam os diferentes componentes. Para a autora o conhecimento tradicional está diretamente ligado ao manejo sustentável, considera, portanto, que haja discussão em torno da valorização do conhecimento tradicional que vem embutido no produto, a fim de que este não se torne mais uma mercadoria padronizada pelos impulsos de interesses exclusivamente econômicos. Ver: DE OLIVEIRA (2015, p. 47-76).

²⁶ Programa exibido no É do Pará o acesso do vídeo pode ser visto em g1.globo.edição 07 de dezembro de 2019.

Nesse sentido, De Oliveira (2015), ressalta que a farinha como um dos elementos presente no trajeto da bragantina o que culminou para a atual configuração.

A região bragantina, de um modo geral, em seu processo histórico de formação, contando com encontros e desencontros de vários grupos étnicos, tem a farinha de mandioca como um dos elementos fortemente presentes no trajeto que culminou na sua constituição atual, permanecendo, até hoje, como item frequente na mesa dos habitantes da região e na produção de seus agricultores. (DE OLIVEIRA, 2015, p. 160).

Uma tradição que pode ser notada na feira livre local, sendo um lugar de aproximação, de encontros, de parcerias, de movimentos, de fluxos que interliga o rural e o urbano. Muito embora hoje, se perceba muitas formas de manifestação de mercados, a feira foi e continua sendo uma intermediação da reprodução social, onde produtores diversos das áreas rurais tem seu ponto principal de parada para comercialização de seus produtos, seja em varejo ou atacado. A partir de lá, os fluxos se especializam, a interligação ocorre para diversos municípios do estado do Pará, bem como para outros estados do Brasil.

Nas proximidades do Rio Caeté, é possível vislumbrar essa dinâmica, pelos sons, gestos, sabores e cores. Notamos um aglomerado de pessoas, alimentos, mercadorias diversas, alguém grita daqui, outro dali, a agitação é grande. Havendo um lugar próprio denominado de “feira da farinha”, onde o produto é exposto em bancas, em pequenos pontos comerciais, e depósitos.

Como passo inicial da pesquisa empírica, fomos algumas vezes à feira livre de Bragança, começamos a observar os movimentos diversos, de vendedores de farinha, bem como os comerciantes de grandes quantidades do produto. O (quadro de figuras 4) registra tal momento. Na tentativa de ter uma breve noção da rastreabilidade da farinha, conversamos com alguns vendedores antigos dentre esses estavam três que já estão ali há mais de 40 anos, dois desses são de origem nordestinas, filhos de produtores, já produziram em outro tempo farinha, mas atualmente só comercializam. Relatos de experiência que denotam certa habilidade no olhar clínico de uma boa farinha. Dizem que já viram de tudo um pouco, “farinha chega e sai para muitos lugares que a gente nem sabe pra onde vai” diz um vendedor entrevistado.

Nos diálogos tecidos ao longo de nossas conversas, procuramos compreender como se dá o processo de comercialização da farinha no município, atentando para produção, comercialização e consumo, as questões permearam o campo do saber: qual procedência da

farinha ali vendida, qual seria a origem desses feirantes, há quanto tempo estão ali e se conhecem o destino final de tal produto.

Como resultado dos questionamentos, ao perguntarmos sobre a origem da farinha comercializada ali, obtivemos a informação que os principais fornecedores de farinha vem do distrito do Tijoca; do Montenegro região conhecida como Cacoal do Piritoró, uma extensão territorial que se estende ao município de Santa Luzia, e “algumas vezes vem de outros municípios próximos, como Augusto Corrêa e Tracuateua”, disse um entrevistado.

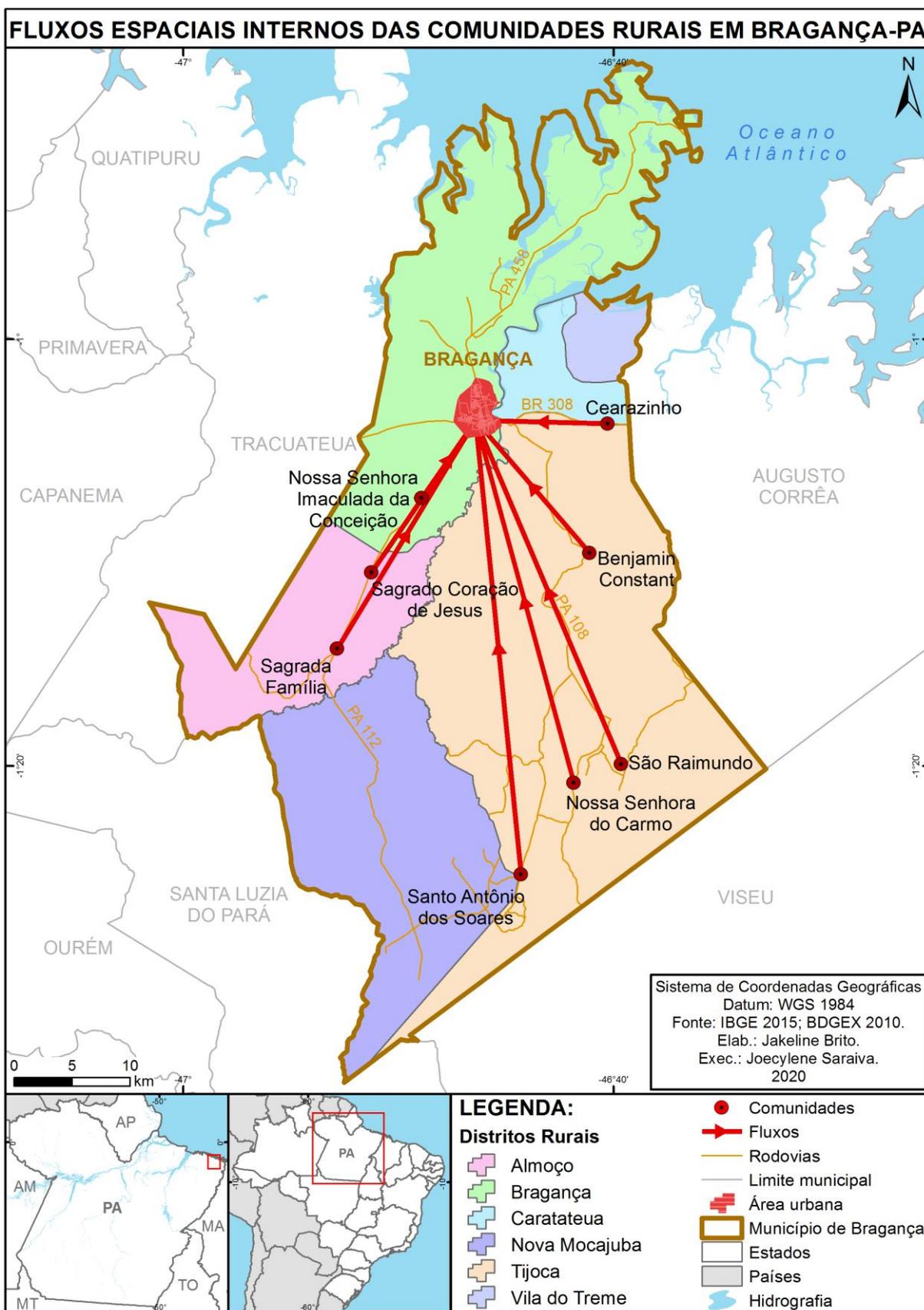
Notamos que a trajetória do produto demanda um longo percurso que nem mesmo os comerciantes mais antigos sabem, por sua vez os vendedores da área urbana adquire sua farinha por intermédio do produtor, e as vezes de um agente intermediário, “é preciso está atento para saber negociar” disse um vendedor.

Dentre os nomes dos lugares citados pelos vendedores de farinha na feira, estavam pelo menos 06 das comunidades de onde fizemos nosso trabalho de campo. Junto ao trabalho de campo nas áreas rurais elaboramos um mapa que mostra os fluxos internos da produção/comercialização da farinha de mandioca no município a seguir o (mapa 4) evidencia tal dinâmica. No que se refere à origem desses feirantes, a maior parte desses entrevistados são nordestinos, e moram em Bragança há décadas, tendo suas raízes áreas rurais do município, outros são paraenses, e já são comerciantes de farinha há mais 30 anos.

As interações comerciais dos pequenos comerciantes são mais na esfera local, dada a dificuldade de não disporem de grandes quantidades de recursos financeiros para terem grandes produções, apesar de haver demandas interestaduais essas são alcançadas de compradores (comerciantes locais) que já adquiriram o produto do pequeno produtor. Alguns comerciantes e vendedores chegam à feira às 5h da manhã e alguns permanecem até 12h, todos os dias. Há aqueles que vendem suas farinhas para outros estados.

Ao entrevistarmos dois comerciantes donos de depósitos de farinha, questionamos sobre o destino da farinha, foi possível constatar que o principal está a capital Belém dentre outros municípios do Pará. No que tange a nível nacional o estado de Rio de Janeiro, São Paulo, Maranhão, Ceará e Amapá aparecem como destinos de tal produto. A seguir o (mapa 5) mostra os fluxos espaciais da comercialização da farinha de Bragança. Como é possível constatar que a farinha bragantina já alcança escalas nacionais.

Mapa 4- Fluxos espaciais internos a partir da comercialização da farinha- lócus da pesquisa - 2020.



Fonte: IBGE. A partir de trabalho de campo. Elaboração autora Brito (2020).

Mapa 5- Fluxos espaciais a partir da comercialização da farinha em Bragança- 2019.



Fonte: IBGE. A partir de trabalho de campo. Elaboração autora Brito (2019).

A feira livre de Bragança é um dos nós da comercialização do produto, tornando-se um elo do modo de vida e das relações econômicas do urbano. Assim vai ganhando expressão à medida que alguém almeje experimentar, comprar ou mesmo conhecer tal farinha, visitará a feira, haja vista que sua fama é crescente, o modo de saber tradicional vai ganhando novos destaques no presente momento em decorrência a mudanças de hábitos alimentares, e valor agregado nesse saber. Pois é ali, que se poderá encontrar uma variedade de farinha.

Quadro de figuras 4- Feira de farinha em Bragança/PA (2019), **a)** imagens de diversos comerciantes de farinha; **b)** comerciantes de farinha a mais de 40 anos; **c)** bancas de farinha e vendedores.



Fonte: Trabalho de campo. Organizada pela autora Brito, 2019.

A partir das observações empíricas tendo como ponto de partida inicial a feira, formos a algumas comunidades produtoras de farinha, como acima mostramos, é claro que existem muitas outras cujo universo de análise é gigantesco, porém, nossa tentativa foi observar as relações desses produtores com o meio geográfico atual. Das farinhas produzidas nas comunidades visitadas à feira livre é o principal destino, de lá saem para diversos locais, sendo o destino principal a capital do estado Belém ou para outras cidades e até estados brasileiros.

O segundo principal destino seria os supermercados, em seguida os restaurantes e venda direta ao consumidor, e em algumas notamos a venda por parcerias e contratos como o estado. O fato é que quando essa farinha chega à feira da sede do município os pequenos produtores pouco sabem sobre o destino do produto, bem como os comerciantes. Como forma de sintetizar tal pensar a (tabela 4) faz menção aos resultados dos trabalhos de campo realizados em algumas comunidades rurais em Bragança cuja tradição agrícola está enraizada na dinâmica de vida desses.

Tabela 4- Áreas rurais-Bragança/PA: comunidades rurais, famílias entrevistadas, destinos da farinha.

Comunidade	Família	Destino da farinha
Alto Urumajó Nossa Senhora do Carmo	1 família	Supermercados, restaurantes, feira de Bragança, outros municípios e sob encomenda- consumidor direto.
Benjamin Constant	2 famílias	Feira de Bragança, consumidor direto- Sob encomenda.
Cearazinho	1 família	Consumidor direto- Sob encomenda.
Santo Antônio dos Soares	3 famílias	Feira de Bragança
São Raimundo	1 família	Feiras de alguns municípios, supermercados e consumidor direto.
Nossa Senhora Imaculada da Conceição km 08 do Montenegro	3 famílias	Feira de Bragança, parcerias e contratos.
Sagrado Coração de Jesus km 18 do Montenegro	1 família	Feira de Bragança
Sagrada Família km 25 do Montenegro	1 família	Feira de Bragança

Fonte: Trabalho de campo, organizada pela autora Brito (2019).

Conforme os depoimentos de pequenos produtores quem mais ganha no processo são os grandes comerciantes e atravessadores. Sendo hoje um produto tradicional que pouco agrega valor às comunidades que vivem da produção da farinha. Além dos aspectos produtivos, há uma relação social, prática que se esboça em um modo de vida, baseado em uma herança que traça uma trajetória histórica social dessas comunidades.

Em Bragança na feira livre notamos que uma saca de 60 quilos de farinha lavada custa em média R\$ 270,00 (duzentos e setenta reais), a maioria das vezes é vendida a quilo geralmente esse corresponde de R\$ 6,00 (seis reais) a R\$ 8,00 (oito reais), sendo que o valor que sai do agricultor geralmente é de R\$ 150,00 (cento e cinquenta reais) a R\$ 200,00 (duzentos reais) a saca por vezes até menor dependendo do dia que o produto é vendido. Fato questionado pelos pequenos produtores por não disporem de um valor fixo do produto.

Por meio da pesquisa, podemos notar que a produção é artesanal, um saber denota destreza, habilidade que não se explica apenas pelo saber/fazer, mas há um entrelaçamento de processos históricos que fazem relação com a natureza ser parte de um todo, trabalho que

denota em um conhecimento tradicional na Amazônia paraense. Além da feira livre em Bragança, é possível encontrar vendas de variedades de farinha sejam em supermercados, ou mesmo residências. Farinhas que são produzidas por cooperados, e não cooperados da Coomac ou mesmo por pequenas fábricas no município, dinâmica que revela novos tempos de tal produto.

3.4- Do lugar para o mundo: “A farinha de Bragança”- um novo meio.

A produção da farinha de mandioca se expressa em um conhecimento que singulariza um modo de vida nas comunidades rurais em Bragança. Uma cultura resultante de um longo conhecimento adquirido e adaptado por técnicas diversas com o passar do tempo. Claval (2007) ao falar de saberes ressalta que a cultura é uma herança que soma saberes e técnicas:

A cultura é a soma dos comportamentos, dos saberes, das técnicas, dos conhecimentos e dos valores acumulados pelos indivíduos durante suas vidas e, em outra escala, pelo conjunto dos grupos de que fazem parte. A cultura é herança transmitida de uma geração a outra. (CLAVAL, 2007, p. 63).

Pode-se dizer que o saber/fazer farinha é uma prática cultural que se revela na forma como certos sujeitos se apresentam seja como fazedor de farinha, vendedor de farinha, comerciante de farinha ou mesmo empresário da farinha. Predominantemente, a atividade de fazer farinha é artesanal tendo como principal agente no processo o pequeno produtor. O que caracteriza uma identidade intrinsecamente ligada na dinâmica de vida desses indivíduos. Lógicas que se manifestam em práticas culturais e econômicas, que com o tempo ganham novas dimensões comerciais. Com auxílio de recursos tecnológicos hoje é possível ampliar a escala de produção.

É no processo de tecnificação do meio que as alternativas são ampliadas, atualmente os produtos de cunho tradicional tem alcançado o mercado gourmet. Farinha de Bragança é encontrada de diferentes formas- com padronizações distintas que vai desde uma garrafa, saches, e fracos de vidro comercializados em vários lugares como supermercados, restaurantes, aeroportos, dentre outros no estado do Pará. A origem e qualidade atribuíram à farinha bragantina certa singularidade, fato esse que tem sido pautado em encontros

gastronômicos, como ocorrido em 2014 rota da mandioca - realizada por Ricardo Frugoli²⁷ ou mesmo nas manchetes de jornais de 2004, 2006, 2011 e 2013 que eleva o nome de um pequeno agricultor conhecido por seu Bené da farinha ou (professor da farinha)²⁸ o mesmo reside no município de Tracuateua.

Seja no nível internacional, ou mesmo local em feiras, festivais à mandioca, mais especificamente a farinha se faz presente, considerada por Joana Martins, diretora do Instituto Paulo Martins, “como raiz exponencial de produtos da diversidade Amazônica”²⁹. O XVII Congresso Brasileiro de Mandioca- 2018 ocorreu em Belém, teve como proposta divulgar as mais recentes tecnologias para o cultivo da raiz, sendo considerada como um produto capaz de acabar com a fome no mundo. Com exposições diversas, o evento contou com a presença de diferentes setores da sociedade a gastronomia foi destaque. O presidente da Sociedade Brasileira de Mandioca (SBM) Marcos Roberto da Silva, em uma de suas falas enfatizou o legado deixado pelo congresso e que terá visibilidade nos próximos cinco anos o resultado será no melhoramento tecnológico e de assistência ao produtor.

É nesse contexto que a história da agroindústria *sabor Bragança* no Sítio Fênix marca um momento que reflete um desenvolvimento das técnicas fazendo com que a farinha seja apresentada de diferentes formas ao mercado uma estrutura que denota um momento histórico para a cidade de Bragança. Fomos visitar a propriedade, o Sr. David Pereira Júnior- produtor e proprietário da agroindústria falou conosco relatando que a ideia surgiu do pensar em produzir uma farinha de mais qualidade, além da farinha lavada, há uma diversidade de sabores a farinha que o mesmo produz. De início, eles precisariam de espaço maior, daí surgiu a oportunidade de construir a casa de farinha (pequena agroindústria) apesar de não contar com investimentos financeiros de bancos, diz que tudo foi um investimento próprio, a propriedade conta com uma estrutura de casa de farinha semimecanizada.

O proprietário destacou ainda o apoio técnico da Emater (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Pará), Adepará (Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará) e Senai (Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial) na produção.

A produção da agroindústria tem como proposta fazer uma farinha diferente, sem

²⁷ Ricardo trouxe a imprensa do Rio e São Paulo, em parceria com a PARATUR, para fazer a Rota da Mandioca, roteiro do Laboratório do Sabor. Esse realizado em novembro de 2014: Ver: http://www.lealmoreira.com.br/conteudo/rota_da_mandioca_cultura_e_sabor_em_viagem_gastronomica.

²⁸ Título conferido pelo Instituto Maniva- Seu Bené, inclusive, ganhou o mundo: participou do evento [Terra Madre](#) na Itália e contou como foi esta experiência em um documentário exibido em- o agricultor embala seu produto com uma cesta feita de folhas de guarimã (paneiro). Ver: <https://medium.com/manivanet/o-professor-da-farinha-5d78f075a1f5>.

²⁹ Fala de Joanna Martins na palestra “versatilidade da mandioca e os seus diversos usos na culinária Amazônica”. Ver: Revista do XVII Congresso Brasileiro de Mandioca (2018, p. 64-65).

perder o gosto tradicional, em produtos que denotam certa especificação- farinha com charque, com jambu, com grãos, com camarão, farinha de tapioca a farinha comum. O processo de fabricação reúne técnicas artesanais e mecanizadas. A comercialização dá-se por meio de encomendas, contratos e para clientes fixos. O produto sai em embalagens como de saches, sacos e garrafas de 500g como destino: supermercados, restaurantes, empórios, aeroportos. O preço de cada garrafa vendida pela agroindústria é de R\$12,00 (doze reais)- 500g e o sache custa R\$15,00 (quinze reais).

O (quadro de figuras 5) mostra imagens da agroindústria, nota-se certo grau de tecnologia, com uma estrutura da qual alguns pequenos produtores não dispõem. A mão de obra utilizada na produção conta com empregados e familiares. Os elementos técnicos vistos na agroindústria sinaliza a otimização do tempo de produção. Com auxílio de um triturador elétrico para esfarelar a massa prensada, encontramos ali uma prensa hidráulica, uma peneira elétrica, um forno elétrico e manual para torragem da farinha. Ao passo que um pequeno produtor produz em torno de cinco sacas de farinha por semana, na agroindústria produz em torno de dez a doze sacas de farinha por dia. Apesar de contar com certas tecnologias o processo de escaldamento da raiz é manual diz o proprietário.

Elementos técnicos ressignificam a produção, dinamizando tempo e o espaço, um meio geográfico atual, onde novos objetos técnicos se inserem construindo uma nova lógica de produção, da qual se vislumbra novos processos de comercialização. A saber a técnica é incorporada a vida humana, essa condiciona nossas ações, cada tempo se tem predominância de técnica, na história da agricultura podemos notar que as técnicas incorporam os conhecimentos ao longo dos anos fazendo com que o homem se aproprie dos diferentes meios geográficos.

Não apenas o sítio Félix produz uma farinha padronizada com novos moldes, havendo outras na região bragantina, percebemos na pesquisa que há também pequenos agricultores com parcerias com empresários que ao comprarem sua produção incorporam novos aspectos a embalagens bem mais sofisticadas, contudo apresenta em seus rótulos o nome farinha de Bragança já que essa tem valor agregado.

Quadro de Figuras 5- Imagens diversas da agroindústria “sabor Bragança” - Sítio Félix em Bragança/PA: a) estrutura da agroindústria; b) fornos, peneira elétrica e tacho na agroindústria, c) prensa elétrica.



Fonte: Trabalho de campo. Organizada pela autora Brito, 2019.

É fato que cada lugar apresenta um papel próprio em cada momento histórico no processo produtivo expresso na circulação, distribuição e consumo como considera Santos (2014c, p. 13). Ainda conforme Santos (2014c, p. 15) o espaço deve ser considerado como uma totalidade. O professor Milton Santos ao tratar do espaço e a noção de totalidade mundo-noção sistema mundo. O autor propõe fazer uma metageografia que essa ofereça um sistema de conceitos capaz de reproduzir na inteligência, as situações reais enxergadas do ponto de vista da província do saber, global- totalidade empírica (totalidade- mundo e os lugares). O autor sugere revisitar o papel dos eventos e da divisão do trabalho como uma mediação indispensável.

Retorna ao conceito totalidade, reexamina as formas de aparência, reconhecendo suas transformações no espaço. Ao examinar tal coisa parte da ideia do pensar partes- todo, dizendo que a sociedade muda, suas formas mudam, funções mudam. Totalidade- relações movimentos- coisas, homens. Tendo o dado global um significado particular para cada lugar, mas esse significado não pode ser apreendido senão no nível da totalidade. Ao se referir ao espaço e totalidade Santos diz:

O espaço reproduz a totalidade na medida em que essas transformações são determinadas por necessidades sociais, econômicas e políticas. Assim, o espaço reproduz-se, ele mesmo, no interior da totalidade, quando evolui em função do modo de produção e de seus movimentos sucessivos. (SANTOS, 2014, p. 33).

O autor apresenta então um pensar da totalidade como possibilidade, totalidade como latência dada pelas possibilidades reais, mais histórica e geograficamente irrealizadas. Ação une o universal ao particular- lugar. Individualização, objetivação, espacialização: as formas contidas, totalidade um- processo de totalização- totalidade que seriam resultados e processos. Para tal o espaço se apresentará como condição de realização qualificada da história, Santos (2014, p. 126). É o lugar que permite o mundo se realizar de acordo com Santos (2012).

Todos os lugares são mundiais, mas não há espaço mundial. Quem se globaliza, mesmo, são as pessoas e os lugares conforme Santos (2014). Tempo, espaço e mundo são realidades históricas, que devem ser intelectualmente reconstruídas em termos de sistema, isto é, como mutuamente conversíveis. Em qualquer momento, o ponto de partida é a sociedade humana realizando-se. Essa realização dá-se sobre uma base material: o espaço e seu uso, o tempo e seu uso; a materialidade e suas diversas formas, as ações e suas diversas feições. É preciso dizer que o mundo se torna funcional nos lugares como bem disse o professor Milton Santos. O mesmo autor considera o espaço como um *sistema de objetos e de ações*, trabalhar com esse pensar daria uma visão de território, de paisagem, de lugar para então relacionar a materialidade, uma condição de ação.

Verificar a intencionalidade de alguns sistemas de objetos postos no mundo, é, portanto, perceber as diversas desigualdades no espaço, com resultado de um processo histórico e social dotada de intenção. Sendo assim apreende-se que para examinar a sociedade é necessário levar em consideração o tempo, a história, composta de passado e do hoje-presente. Como Lefebvre (2013), bem dizia que o passado deixou traços, inscrições, para se analisar o espaço é preciso olhar o presente, o todo, pois o passado está contido no atual tempo presente, o autor apresenta a ideia de espaço como totalidade ou globalidade. Santos (2012), também considera a ideia do total, o processo social.

Na tentativa de relacionar o tempo, o espaço, o acontecer do mundo nos lugares, nas redes e, sobretudo na sociedade, é possível vislumbrar que o espaço é uma construção social, como bem colocou Bourdieu (2004) o espaço social apresenta-se sob forma de agentes dotados de propriedades diferentes e sistematicamente ligados entre si. “E tende a funcionar

como um *espaço simbólico*, sendo que o mundo social está em jogo nas lutas entre agentes, uma luta contraditória de interesses diversos” (Bourdieu, 2004, p. 160).

Com advento de novas tecnologias, novos mercados, a Indicação Geográfica (IG) marca um novo tempo em um meio técnico-científico-informacional, inovações que a globalização traz transformações no rural. Santos (2015, p. 24) ressalta a unidade das técnicas como um dos fatores que contribui para a globalização atual, essa unidade se dá como um sistema transportando uma história, para o autor cada sistema técnico representa uma época.

A IG é a valorização da origem geográfica de produção cultural e histórica de um produto. A indicação geográfica de produtos é uma prática antiga conforme Vargas (2008, p. 10). Tradição em muitos países europeus, sendo no “século XVIII as regiões do Alto Douro-vinho do porto em Portugal a primeira área demarcada oficialmente” Vargas (2008, p. 11). Produtos como o vinho, queijo, o leite, azeite tem notoriedade no cenário internacional da IG.

Um cenário certamente novo para o Brasil, apesar de diversos países da Europa já fazem da IG uma prática há séculos. Em reuniões diversas e acordos como a Convenção da União de Paris, Lisboa, nos EUA no intuito de ampliar o debate para proteção da propriedade industrial a nível internacional o assunto foi levado a debates maiores em 1986, esse foi incluído na matéria no âmbito do Acordo Geral sobre Tarifas e Comércio - GATT.

Em 1994, outro momento esse acordo foi levado em pauta ocorrendo no Uruguai, consolidando-se a temática da IG bem como e outros instrumentos de proteção da propriedade intelectual. Como forma de regular o acordo dos Aspectos de Direito de Propriedade Intelectual relacionados ao comércio – TRIPS, o Brasil adota formulação normativa pela lei de nº 9.279/1996 no título IV trata das indicações geográficas define essa como:

Art. 176. Constitui indicação geográfica a indicação de procedência ou a denominação de origem.

Art. 177. Considera-se indicação de procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço.

Art. 178. Considera-se denominação de origem o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos.

No que tange a legislação brasileira sobre a indicação de procedência e a denominação de origem trata de caracterizar notoriedade, bem como a origem de um produto. No Brasil já se apresenta um cenário abrangente de múltiplas indicações geográficas como é no caso do vinho do Vale do Vinhedo (RS); o arroz do Litoral Norte Gaúcho (RS); o café da região da

Serra da Mantiqueira (MG); aguardentes de Paraty (RJ); o queijo da Canastra (MG); a cachaça da microrregião da Abaíra (BA); o cacau de Tomé-Açu (PA) dentre outros conforme dados do INPI.

Não é um caso comum, produtos tradicionais da culinária brasileira como a farinha de mandioca ter IG, porém no ano de 2017 no Acre, a área localizada na região oeste do estado é reconhecida pela farinha de mandioca de forma artesanal que produz, sendo que em 2017 recebeu o IG da farinha de cruzeiro do sul³⁰. Fato que constata a tradição, a origem e modo de saber/fazer do lugar. Nesse contexto, nota-se que a farinha de mandioca está ligada diretamente a fatores de formação histórica brasileira, uma tendência permanente no hábito e consumo do produto que revela um saber, de alto valor simbólico-cultural, que é agregado a mão de obra familiar. Compreende-se que a IG tem impactos sociais e econômicos na região, por isso deve haver amplo conhecimento sobre os fatores que envolvem essa.

A região norte do Brasil tem pouca notoriedade no processo de IG. No Pará em Tomé-Açu o cacau foi a primeira IG registrada no estado. Havendo alguns produtos em processo de registro e outros em análise como é o caso da farinha de mandioca em Bragança, o queijo do Marajó, o chocolate do Combu, o cacau de Cametá, dentre outros.

O processo do IG da farinha em Bragança conforme o relato do Sr. Giovane Medeiros a discussão da temática iniciou-se em 2009, na época esse era presidente da Coomac. Uma preocupação que visa implementar formas para proteger o produto contra falsificações. Haja vista que os pequenos produtores vivenciaram momentos de descasos sobre a farinha que se dizia ser de Bragança em uma das feiras de Belém que muito os intrigou a cerca da procedência da farinha ali vendida.

Porém, apenas em 2011 a cooperativa entrou no processo da discussão. Em 2013, ocorreu um Workshop sobre a Indicação Geográfica realizado em Bragança, foi decidido que a Coomac seria a proponente pela IG da farinha de Bragança, evento realizado com parceria da Prefeitura Municipal de Bragança, o projeto vem se consolidando desde 2009, em reuniões originou-se um grupo de trabalho, um conselho regulador que conta com sete instituições tendo a finalidade de planejamento e execução da proposta concebendo diagnósticos, regulamentos para uso do IG da farinha de Bragança, a saber: sindicatos, prefeituras, ADEPARÁ, EMATER /PA, UFPA, SEBRAE dentre outros.

³⁰ Conforme: Souza; Álvares; Nóbrega (2017, p. 28) - Em outubro de 2015 foi realizado o pedido do IG "Cruzeiro do Sul" para o produto farinha de mandioca foi depositado no INPI pela Central Juruá e em 2017 foi concedido.

A IG da farinha de Bragança vem como proposta de defender o modo de saber/ fazer-modo artesanal. Em 2019, o GT que contribuiu para proposta do IG preparou um dossiê documento que concretiza o projeto esse encaminhado para o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), considerando a descrição do modo de saber/fazer, que vai desde o cultivo a comercialização. Havendo no início empasse para se definir área territorial que receberia a certificação. O pedido de registro foi protocolizado no (INPI) por meio da petição n.º 020190000054 de 05 de janeiro de 2019, recebendo o nº BR 40 2019 000001 1. Pela Coomac, essa representa legalmente os produtores de farinha da região de Bragança, Augusto Corrêa, Tracuateua, Santa Luzia do Pará e Viseu conforme (INPI, 2019).

O processo histórico da região foi uma das características a ser levado em consideração ficando definida a delimitação territorial que receberá o selo da indicação geográfica que abrange cinco municípios acima citados. Manter a questão cultural é uma das principais preocupações de alguns produtores, apesar de alguns reconhecerem que precisam de adaptações no processo.

A IG exige a certa padronização, que vai desde higienização do processo na casa de farinha até a forma de produzir. Nesse aspecto, De oliveira (2015) diz que o modo de fazer não é algo intacto, pois o processo é dinâmico e com o tempo novas técnicas são adaptadas no saber, para autora a IG é um projeto amplo.

Proteger um produto tradicional, o qual carrega consigo muito da história de seu povo, não significa manter intacto o modo de fazer, especialmente porque expusemos que a tradição está inserida em um contexto externo e, por isso, apresenta-se como um processo dinâmico que pode receber adaptações, mas, de outro modo, significa construir um projeto amplo, no qual a Indicação Geográfica e o produto, em si, sejam uma consequência de todo o percurso desenvolvido. É nesse sentido que partimos da aplicação do paradigma do desenvolvimento territorial para a construção de um projeto de Indicação Geográfica nessas circunstâncias. (DE OLIVEIRA, 2015, p. 162).

A partir de tal perspectiva de proteção de um saber tradicional, esse conhecimento requer proteção que esses não sejam somente econômicos, mas que sejam sociais e culturais. Pois notamos na pesquisa que o rio juntamente com outros fatores naturais como a lua, estações do ano integram parte desse saber. Uma prática que perpassa pelo cotidiano de pequenos produtores de farinha.

A agregação de valor, ou talvez de preço é um dos fatores que se precisa discutir no processo para aquisição da IG. Pois em um modelo técnico e econômico que se amplia no presente tempo o da globalização a lógica empresarial é uma das formas que caracterizam os

novos hábitos alimentares e o mercado da gourmetização. A agregação de valor salta o fator econômico, esse tem a ver com fatores sociais, históricos que se manifesta na memória, na tradição e na cultura.

Talvez o padrão, a homogeneização do modo do tradicional usurpe a forma de saber/fazer tradicional esse concebido no lugar, uma prática local, um signo distinto, uma notoriedade. É bem verdade que os produtores para entenderem aos requisitos, as normas técnicas é um longo percurso que vai desde conhecimento do que é IG, da forma de registro, ao acesso e proteção do pedido, todo o processo demanda trabalho em equipe, sendo necessário o auxílio do estado para que os pequenos produtores tenham condições de realizar seus pedidos e receberem junto ao INPI o selo de indicação de seus produtos.

3.5- Considerações do capítulo

Nesse último capítulo buscamos mostrar a dinâmica social de alguns produtores das áreas rurais do município de Bragança e a introdução de elementos técnicos na ressignificação da produção da farinha ao passo que essa caminha para uma indicação geográfica. Um modo de vida *saber-fazer* (tradicional) que gera renda a comunidades rurais em Bragança.

Nas comunidades onde fora desenvolvida a pesquisa, notamos que a grande maioria dos que ali estão são oriundos do processo de migração, do século XX cujas descendências são de nordestinos -cearenses ou maranhenses. Notamos que a dinâmica de vida desses está voltada para a produção de farinha, havendo certa falta de visibilidade no mercado junto a isso a notória falta de assistência técnica nessas comunidades. Arelada isso percebemos forte influência da igreja católica na fundação das comunidades visitadas.

Conforme depoimentos dos produtores faltam interesses políticos para beneficiar o pequeno produtor na região. Vale destacar que a importância da produção da mandioca vai além da sua característica enquanto uma das fontes principais de calorias das populações tradicionais que mantém viva a prática produtiva e de consumo. Sendo a roça um dos elementos de base que caracteriza o modo de vida desses pequenos agricultores.

Constatamos em lócus, o baixo nível tecnológico, o saber tradicional, as técnicas são antigas, um notório saber repassado de gerações. Uma notoriedade na forma de fazer é uma das características do processo, um modo de vida imbricado em diferentes meios geográficos. Vale dizer que mandiocultura é uma atividade de subsistência das comunidades circunscritas

nas áreas rurais do município de Bragança.

No que tange as interrelações espaciais locais a venda direta dá-se por encomenda, na feira do Agricultor Familiar, em eventos, e para programas como PNAE. Já a venda indireta de cada comunidade, dá-se, para o atravessador, aos supermercados, comerciantes da sede do município, sobretudo na feira livre de Bragança.

Conforme expusemos em linhas anteriores, existem certas diferenças no manuseio de ferramentas utilizadas em cada comunidade, porém, o modo de saber fazer é semelhante, o destaque vai para crocância processo resultante do cozimento da massa trazendo certa singularidade à farinha bragantina. Poderíamos dizer que o modo de fazer a farinha denota as formas herdadas ao longo dos tempos históricos.

Sendo o pequeno produtor destaque nesse processo. Conforme ADEPARÁ (2017), mais de 90% da mandioca produzida em solo paraense vêm da agricultura familiar. A atividade ajuda a dinamizar a economia, devido à comercialização para o mercado nacional e estrangeiro. Segundo dados do MDA (2016) - o estado do Pará é responsável pela produção de quase 20% da mandioca que é consumida em todo o país.

Atualmente com novas determinações sociais, o que implica em uma condição social. Pois o presente momento é um delineamento dos períodos passados do meio natural/ meio técnico ao novo meio técnico-científico-informacional, Santos (2010; 2012; 2014) dinamiza lugar por determinações exógenas como é o caso da busca pelo IG da farinha de Bragança. Entrando assim em uma rede de aceitação nacional e internacional, mas agora dentro de uma nova lógica mercadológica que pode ou não ser desprovido de seu significado cultural.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Longe de tecer conclusões finais sobre a temática aqui abordada. Como anteriormente dito temos o anseio por contribuir com o campo do saber da geografia, que este trabalho possa enriquecer as discussões sobre o conceito de meio, modo de vida e cultura alimentar na Amazônia.

A pesquisa evidencia uma relação umbilical entre o conceito de modo de vida, e meio geográfico, características que podem ser delineadas na cultura da mandioca, no caso aqui a farinha. Ao passo que o saber/fazer tem suas peculiaridades do tipo que se expressa nas formas de condições de vida dos pequenos produtores nas áreas rurais do município de Bragança. Retratando um conjunto de condições ligadas ao contexto histórico da região amazônica na Bragantina.

Ao longo do processo histórico de produção do espaço na Amazônia houve inúmeras transformações nas condições de vida dos que aqui já viviam os indígenas. Uma relação marcada por adaptabilidade, conflitos inerentes no processo de colonização, realçando novas culturas, e modos de vida, havendo aquisições de novas técnicas no decorrer dos tempos. Sem dúvida o indígena foi base para formação cultural do homem na Amazônia conforme Wagley (1988). Havendo nessas condições fortes assimilações culturais dentre essas está a prática do roçado, do cultivo da mandioca a prática de fazer farinha ao hábito de comer a farinha.

La Blache (1954) já destacava a alimentação como principal *elo* entre o homem e o meio. Ao propormos um olhar para farinha como objeto de estudo do trabalho, tivemos a intenção de mostrar além de números. Assim, é, dissertar sobre um conhecimento antigo, a farinha como um saber, esse sendo uma prática cultural que é marcante no povo brasileiro. Sua permanência ao meio que lhes garante vida, trabalho, alimento, ou seja, um fator cultural e socioeconômico um símbolo que evidencia um lugar, tendo sua dinâmica marcada pelo movimento atual de horizontalidades e verticalidades como destacou Santos (2014a) e a partir desses arranjos poderíamos falar de fluxos ou inter-relações comerciais distintas desse produto.

No processo de produção e reprodução socioespacial das comunidades rurais do referente estudo, consideramos algumas transformações no que tange a mudanças e permanências dos instrumentos utilizados na produção da farinha, em uma sucessão e coexistência de tempos incorporados por costumes de uma herança indígena, e ressignificada por nordestinos, sobretudo cearenses no século XIX na região, incorporando novas formas no

século XXI.

Não apenas para o município de Bragança, mas para a região bragantina, em diferentes momentos históricos evidencia-se a atividade agrícola, a colonização, a EFB, e as técnicas, condições necessárias para o aproveitamento de solo, um cenário que evocará uma organização no sistema produtivo paraense, história marcada por planos, políticas ligadas à atividade agrícola na zona bragantina, o que se esperava era uma alta lucratividade como assinala Penteado (1967). Uma zona de produção de alimento um mercado de abastecimento para capital, um fato que se consolida no recrutamento de colonos para a região no século XIX.

É preciso sublinhar, conforme Roberto Santos (1980, p. 97) que o “nordestino foi braço externo de sustentação da atividade extrativista e agrícola”. Notadamente percebemos a presença do nordestino- cearense na Amazônia, sobretudo no decorrer do Século XIX. Sobre o ponto de vista econômico, espacial, ecológico, financeiro que a EFB representou e é preciso ressaltar que a “experiência colonizadora da bragantina preparou a região para acolhimento de mão de obra e para o abastecimento alimentar da capital” um dos pontos positivo da obra de acordo com Santos (1980, p. 106).

No processo de colonização da bragantina vai se formando uma espécie de campesinato ao redor dos núcleos, margeando as estradas, unidades produtivas que se estenderam para além do “eixo da ferrovia” Leandro (2010, p. 25). Como acima mencionado a dinâmica da produção muda com o eixo rodoviário na região, um moderno e ao mesmo tempo um atraso para a dinâmica de ocupação de terras na região, haja vista que poucos produtores detêm o título de propriedade, bem como usufrui das políticas públicas de desenvolvimento rural.

A produção da farinha de mandioca está enraizada em um modo de vida de pessoas cuja dinâmica de vida estão enraizadas na íntima relação com a forma de fazer sua farinha. Sendo assim, o espaço tal como Santos (2012; 2014b) se apresenta como instância social compreendido pela totalidade, esse pode ser visto nos movimentos dos indivíduos, em uma historicidade. Um espaço social como um todo- totalidades de relações de acordo com Smith (1988) o espaço é um resultado direto da produção material esse espaço social seria para o autor relativo e concreto – composto por espaços absolutos e tempo histórico.

Nesse sentido, o primeiro capítulo buscou refletir sobre o conceito meio geográfico e modo de vida tentando vislumbrar a noção de técnicas na relação homem-natureza. Em um recorte específico da cultura da farinha de mandioca, refletimos sobre a prática alimentar e

sua atual configuração nos diferentes meios, pois o alimento tradicional se moderniza configurando novas dinâmicas econômicas e sociais na Amazônia paraense.

No segundo capítulo mostramos a relação entre meio geográfico, modo de vida e farinha de mandioca tentando delinear os traços de um meio natural na Amazônia paraense atentando para introdução dos elementos técnicos na produção e reprodução da farinha. No meio natural apontamos a farinha como expressão cultural na Amazônia paraense em uma relação de subsistência expressando certo valor de uso e troca em diferentes dinâmicas no espaço.

No terceiro capítulo os elementos empíricos da pesquisa aparecem na condição de novos elementos técnicos no processo de produção e reprodução de vida nas comunidades das áreas rurais em Bragança. Onde os recursos tecnológicos estão possibilitando ampliar as escalas de produção como no caso das agroindústrias. Apesar de tal incremento a prática artesanal sobressai, práticas que ressignificam a produção da farinha, tal produção inclusive caminha para a IG. Quanto ao meio técnico em Bragança buscamos mostrar agentes, e as dinâmicas do espaço em novos mercados, circunscrevendo fluxos nacionais.

Nessa direção, fizemos recortes temporais para compreensão do que pensamos constitui uma geografia da mandioca, traçando uma série de episódios que marcaram a dinâmica de formação social e econômica da região, partimos da análise do século XVII, como marco de tal período elencamos a fundação da cidade de Belém-PA (1616) sendo fator preponderante à chegada dos portugueses na região, essa relacionada ao desenvolvimento da agricultura, do extrativismo na região.

Pois conforme aponta Corrêa (1987, p. 43-44), era pelo braço norte do rio, que os holandeses ingleses e franceses, penetravam no vale para realizarem trocas comerciais com os indígenas, sendo ali estabelecidos os fortins e feitorias, para defesa do território. Tempo esse que marcará um conjunto de relações, novas formas representarão um processo de uma apropriação da natureza na Amazônia oriental.

No primeiro complexo compreendido na pesquisa como 1º *complexo: cultura-subsistência da mandioca*- esse integra a vida do indígena, agrada o paladar dos colonizadores e serve de alimento básico na colônia conforme Cascudo (2004), o valor de uso, o hábito alimentar norteou cinco séculos antes e depois a farinha continua a ser um símbolo de nosso povo. Agora no 2º *complexo: cultura- subsistência- novos mercado- marca-* no nordeste paraense esse hábito cultural revela a dimensão da mandioca que vai desde folha moída, ao caldo até a famosa farinha de Bragança nome que já alcança modernos mercados no Brasil e

no mundo.

Retornando as hipóteses da pesquisa podemos verificar uma relação intrínseca entre modo de vida e meio geográfico, sendo a prática da farinha de mandioca o elo dessa relação. A princípio tal relação salta da ação simbólica, para uma apropriação da cultura europeia, fazendo do produto um hábito alimentar na colônia, tornando-se mais tarde um alimento que se consumia em vários territórios brasileiro- apresentando um circuito de produção, comercialização e consumo que se baseava em aspectos locais. E que até o presente momento identificam-se nas formas de trabalho que envolveu sujeitos sociais mais diversos, sejam indígenas, portugueses, nordestinos, dentre outros. Relações que caracterizam a identidade fincada na forma coletiva de reprodução social com o meio.

Atualmente o processo de produção e comercialização da farinha de Bragança, dá-se por pequenos produtores das áreas rurais, bem como de outros municípios da bragantina. Nosso recorte empírico restringe-se a oito comunidades acima citadas. No estudo realizado foi possível observar que ao passar dos anos novas tecnologias vão incrementando o modo de vida dessas comunidades cuja lógica se configura nas estratégias de reprodução de vida desses pequenos agricultores no caso aqui de associações, e cooperativas locais.

A partir da análise da nossa área de estudo das oito comunidades rurais, é possível constatar que essas apresentam mais semelhanças do que diferenças entre si. Todas têm como principal atividade a agricultura da mandioca- produção da farinha seguida pela fruticultura, cultivo de hortaliças dentre outras culturas. Apesar de serem longínquas essas mantêm laços de peculiaridades no saber/fazer.

Nas comunidades de Nossa Senhora Imaculada da Conceição e São Raimundo parecem apresentar um diferencial no que se refere à organização da produção da farinha. Essas contam com uma associação local, isso de certa forma pode ocasionar melhora no preço da venda pelos produtores. Já na comunidade de Benjamin Constant e Santo Antônio dos Soares há um cenário diferente, os produtores são mais independentes. Na comunidade de Alto Urumajó- Nossa Senhora do Carmo há certo padrão de produção, diríamos uma nova forma apresentar o produto aos novos mercados, peculiaridade que ressalta dinâmica de vida do agricultor entrevistado.

As demais apresentam singularidades de situações geográficas cujos elementos do meio natural, ou mesmo do meio técnico estão presentes no meio técnico-científico-informacional atual da nova lógica de mercado, cuja marca, o nome da farinha reverbera de certo modo uma historicidade do produto valorizando o lugar e ao mesmo tempo o produto.

No que tange o processo de produção da farinha, a mão de obra utilizada na produção é estritamente familiar, apesar de haver contratações periódicas de mão de obra, observamos a inserção da esposa, de filhos, filhas, irmãos, dentre outros parentes no processo de produção. Identificamos que a grande maioria dos pequenos produtores entrevistados recebeu o ofício dos pais de fazer a farinha, dos cuidados da terra, atentando para os fenômenos naturais da natureza, os mesmos dizem ser norteados por esses.

O debate empreendido é que as comunidades não são homogêneas, sendo que algumas estão interligadas por associações como no caso a Coomac, das oito comunidades rurais do lócus de estudo, seis são cooperadas da cooperativa, duas não são. Em relação ao processo de produção e comercialização da farinha, constata-se que grande parte da farinha comercializada em Bragança é de comunidades rurais, e essas denotam um contexto histórico do século XIX com a EFB. Seja na fabricação da farinha comum, lavada ou de tapioca, o que faz com que essa se diferencie na qualidade e sabor da farinha é o tipo de mandioca utilizada e as etapas do preparo.

O que constatamos na pesquisa é que há falta de apoio financeiro, apoio técnico nas comunidades, essas são assistidas por uma única linha de ônibus, por vias não afastadas e ramais precários. Falta de apoio nos aspectos estruturais das casas de farinha; além da falta de transportes adequados para o carregamento do produto das comunidades até a feira livre da sede do município; falta de preço fixo.

Outra questão seria a de rastreabilidade, um fato que preocupa alguns produtores, pois nem sempre se sabe a origem de algumas farinhas que são ditas de Bragança, mas sua procedência é desconhecida, por isso alguns produtores dizem ser a favor do IG, pois o projeto de certo modo daria uma segurança para os consumidores, uma garantia de qualidade, outros poucos conhecem acerca da temática. Diante de tal situação, percebemos a urgência que o assunto deva ser vinculado entre as comunidades produtoras de farinha no município.

Sabendo do projeto do IG da farinha, projeto que caminha para certificar tal produto na busca por reconhecimento do saber/fazer (tradicional) junto ao INPI. O cenário atual do projeto de indicação geográfica do produto no contexto da bragantina dá-se pela entidade proponente à Coomac. Discussão que se deveu a oficinas, consultorias, cursos, reuniões e criação de grupo de trabalho que se buscou delimitação de território, organização de documentos para aprovação do selo. Não se sabe ao certo o prazo de aprovação do selo, mas as expectativas são grandes para o recebimento do selo.

Bem sabemos que no contexto atual as indicações geográficas possuem grande

importância no cenário mundial, na flexibilidade do produto no mercado, porém não podemos deixar de considerar os atores locais. Mas resta-nos saber para quem o selo de certificação será mais viável, os benefícios serão para quem e para quem? Será que os pequenos produtores serão reabsorvidos aos novos moldes de mercado homogeneizador? Contudo, sabemos que o desenvolvimento das técnicas, dos métodos de trabalho são incorporados à produção de forma escalar, isso exige pensar em políticas públicas que incorporem os pequenos produtores, na inserção de novos mercados, um modelo de casa de farinha adaptada ao produtor familiar no estado do Pará.

Atestamos que existe pouca mudança impressa no espaço no modo de produção da farinha de mandioca no meio geográfico atual, mesmo com certo aporte de inovação tecnológica, como a eletricidade, os maquinários diversos nos últimos anos, porém, tem gerado poucos benefícios para as comunidades rurais que produzem a farinha, pois não são todos que dispõem de recursos financeiros para terem tais aparatos em suas propriedades.

Outra questão seria a agregação de valor ao produto esse se dá externamente aos lugares onde a produção é realizada. É necessário dizer que esse valor ultrapassa o fator econômico, pois a notoriedade do saber fazer da farinha é fator tradicional que precisa ser parte primordial nos debates. Não há como encerrar essas considerações sem citar a notoriedade da Coomac como uma das formas que os pequenos produtores de Bragança têm para se articularem em diferentes esferas no novo meio atual período marcado pela lógica global que altera a dinâmica no espaço das comunidades.

REFERÊNCIAS

- ADEPARÁ. Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará. < <http://www.adepara.pa.gov.br/artigos/adepar%C3%A1-e-o-desafio-de-superar-podrid%C3%A3o-mole-da-raiz.>> Acesso em: 21 de outubro de 2017.
- AMARAL, Marcio Douglas Brito; SANTOS, Thais Almeida dos Santos. **Agroecologia e comunidades da Amazônia: um estudo da inserção das comunidades de Bragança (PA) na produção agroecológica.**
- ALBUQUERQUE, M. de. **A mandioca na Amazônia.** Belém, PA: SUDAM, 1969. 277 p. il.
- _____. **Mandioca.** Belém: IPEAN, 1970.
- ALBUQUERQUE, M. de; CARDOSO, Eloísa Maria Ramos. Utilização da mandioca na Amazônia. Belém, EMBRAPA-CPATU, 1983. 11 p. ilustr. (EMBRAPA-CPATU. Documentos, 25).
- ANDRADE, Manuel Correia de. Geografia econômica. 4ª edição. São Paulo: Atlas, 1975. 267 p.
- ARQUIVO PÚBLICO DO PARÁ. **Bandos, Representações, Regimentos e Portarias (1749-1755),** Códice 55, doc. 203, 320, 420.
- AZEVEDO, João Lúcio de. **Os Jesuítas no Grão-Pará: Suas missões e a colonização.** Belém; Secult, 1999. 366 p.
- BATISTA, Djalma. **O Complexo da Amazônia: análise do processo de desenvolvimento.** 2ª Edição. Manaus: Editora Valer, Edua e Inpa, 2007. 408 p.
- BECKER, Bertha Koiffmann. **Amazônia.** São Paulo: Ática, 1994 (Série Princípios).
- BENCHIMOL, Samuel. **Amazônia - formação Social e Cultural.** 3ª Edição. – Manaus: Editora Valer, 2009. 546 p.
- BEZERRA, Francisco de Assis Pinto. **Crescimento da produção da mandioca e os impactos econômicos no nordeste paraense: o caso do Distrito de Americano no município de Santa Izabel do Pará.** 2009. 199p. Dissertação (Mestrado) – Núcleo de Altos Estudos Amazônicos, Universidade Federal do Pará, Belém. 2009.
- BEZERRA, Nielson Rosa. **Escravidão, farinha e tráfico atlântico: um novo olhar sobre as relações entre o Rio de Janeiro e Benguela (1790-1830).** 2010. Programa Nacional de Apoio à Pesquisa. Fundação Biblioteca Nacional – MinC.
- BOURDIEU, Pierre. **Coisas Ditas.** São Paulo: Brasiliense, 2004.
- BRANCO, Samuel Murgel. **O desafio amazônico.** São Paulo: Moderna, 1989. – (coleção polêmica).
- BRAGA, G. B., FIÚZA, A. L., & REMOALDO, P. C. O conceito de modo de vida: entre traduções, definições e discussões Interface, nº 45, mai/ago 2017, p. 370-396.

BRAGANÇA detém a fama de ter a melhor farinha. Diário OnLine, Notícias. Belém, 30 jun. 2013. Disponível em: <<http://www.diarioonline.com.br/noticia-249288-.html>>. Acesso em: 12 jan. 2020.

BRASIL, CONAB. Companhia Nacional de Abastecimento. <<https://www.conab.gov.br/agricultura-familiar>>. Acesso em 19/02/2019.

BRASIL, Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Brasília, 1996. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9279.htm. Acesso em 14/01/2020.

CAMARGO, Carlos Eduardo Dias. **O pão caboclo: de alimento a combustível**. 2ª Edição. São Paulo: Ícone editorial Ltda, 1987. 66p. (coleção Brasil agrícola).

CARLOS, Ana Fani Alessandri. **A cidade**. 9ª edição, 1ª reimpressão. - São Paulo: Contexto, 2013. (repensando a Geografia).

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 3ª Edição - São Paulo: Global, 2004.

CASTRO, Edna. **Território, biodiversidade e saberes de populações tradicionais**. Belém: Papers do NAEA Nº 92, 1998.

CASTRO, Josué de. **Ensaio de Geografia Humana**. Editora Brasiliense. São Paulo, 1957.

_____. **Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço**. 10ª Edição - Rio de Janeiro: Antares, 1984. (Clássicos das Ciências Sociais no Brasil).

CHAMBOULEYRON, Rafael. Plantações, sesmarias e vilas: uma reflexão sobre a ocupação da Amazônia seiscentista. **Nuevo Mundo Mundos Nuevos** (Online), Debates, maio de 2006. Disponível em: <<http://journals.openedition.org/nuevomundo/2260>>. Acesso em: 14 de janeiro de 2019.

_____. **Povoamento, ocupação e agricultura na Amazônia colonial (1640-1706)**. – Belém: Editora Açaí/ Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia (UFPA)/Centro de Memória da Amazônia (UFPA), 2010.

CLAVAL, Paul. **A geografia cultural**. Tradução de Luíz Fugazzol Pimenta e Margareth de Castro Afeche Pimenta. – Florianópolis: 3ª Edição. UFSC, 2007.

_____. A volta do cultural na geografia. **MERCATOR. Revista de Geografia da UFC**. Ano 01, nº01. 2002 p. 19-28.

_____. Paul. **Epistemologia da geografia**. Tradução Margareth de Castro Afeche Pimenta, Joana Afeche Pimenta. 2ª. Edição, rev. Florianópolis: ed. da UFSC, 2014.

_____. **Terra dos homens: a geografia**. Tradução Domitila Madureira. 1ª. Edição, 1ª reimpressão. São Paulo: contexto, 2014.

COELHO, Mauro Cezar. **Do sertão para o mar – Um estudo sobre a experiência portuguesa na América, a partir da colônia: o caso do Diretório dos Índios (1751 -1798)**. 2005, 243f. Tese de doutorado em História Social, Universidade de São Paulo, 2005.

CONCEIÇÃO, Maria de Fátima Carneiro da. **Políticos e Colonos na Bragantina, Estado do Pará: um trem, a terra e a mandioca**. 1990, 319 f. Campinas: Dissertação de Mestrado (Sociologia), Universidade Estadual de Campinas, 1990.

CONCEIÇÃO, Maria de Fátima Carneiro da. Reprodução social e agricultura familiar: um novo desafio para a sociedade agrária do nordeste paraense. In: HEBETTE, Jean; MAGALHAES, Sonia Babosa; MANESCHY, Maria Cristina, Org(s), EDUFPA. *No mar, nos rios e na fronteira: faces do campesinato no Pará*. Belém: EDUFPA, 2002. p. 133-171.

COSTA, Francisco de Assis. **Formação agropecuária da Amazônia: os desafios do desenvolvimento sustentável**. Belém: UFPA. NAEA, 2012.

COSTA, Francisco de Assis. Campesinato e fronteira: percepções e realidade na primeira metade dos anos oitenta. In: _____. *Formação agropecuária da Amazônia: os desafios do desenvolvimento sustentável*. Belém: UFPA: NAEA, 2000.

CORRÊA, Roberto Lobato. **A periodização da rede urbana da Amazônia**. In: Revista Brasileira de Geografia. Rio de Janeiro, ano 49, n. 3, jul./set. 1987. p. 39-68.

CONTO, A.J.; CARVALHO, R. A.; FERREIRA, C. A. P.; HOMMA, A. K. O. **Sistemas de produção da farinha de mandioca no nordeste paraense**. Belém, PA: Embrapa Amazônia Oriental, 1997. 50 p. (Embrapa Amazônia Oriental. Documentos, 97).

CRUZ, Ernesto. **História do Pará**. 2ª Edição. Belém: GRAFISA, 1973. 854 p.

_____. **A Estrada de Ferro de Bragança: visão social, econômica e política**. Setor de coordenação da SPVEA, Belém, 1955.

CRUZ, Roberto Borges da. **Farinha de “pau” e de “guerra”. Os usos da farinha de mandioca no extremo norte (1722- 1759)**. 2011, 148 f. Dissertação (Mestrado)- Universidade Federal do Pará, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia, Belém. 2011.

DE OLIVEIRA, Amanda Borges. **Indicações geográficas, produtos tradicionais e desenvolvimento territorial na Amazônia: um olhar sobre o projeto de indicação geográfica**. 2015, 193 f. Dissertação (Mestrado)- Universidade Federal do Pará, Instituto de Ciências Jurídicas. Programa de Pós-Graduação em Direito, Belém. 2015.

DERRUAU, Max. **Geografia humana I**. Editora: Martins Fontes.1973.

ÉGLER, E. G. **A zona Bragantina no Estado do Pará**. In: Revista Brasileira de Geografia. Rio de Janeiro, ano 23, n.3, jul./set. 1961. p. 75-103.

ELIAS, Denise. “O meio técnico-científico-informacional e a reorganização do espaço agrário nacional”. In: MARAFON, G. J.; RUA, J.; RIBEIRO, M. A. (Orgs.) **Abordagens teórico-metodológicas em geografia agrária**. 1ª ed. Rio de Janeiro: Ed. da UERJ, 2007a. p.49-66.

FAPESPA. Fundação Amazônia de amparo a estudos e pesquisas. Boletim Agropecuário do Estado do Pará. 2017. Disponível em <<http://www.fapespa.pa.gov.br/>>. Acesso em 22 de setembro de 2019.

FAPESPA. Fundação Amazônia de amparo a estudos e pesquisas Disponível <http://www.fapespa.pa.gov.br/sistemas/para2018/tabelas/10_economia/4_quantidade_produzida_de_mandioca_2012_2016>. Acesso em: 20 de junho 2019.

FRAZAO, D. A. C.; HOMMA, A. K. O.; ANDRADE, E. B. de. Aspectos econômicos em sistemas de produção com culturas alimentares para agricultores de baixa renda na Microrregião Bragantina, Pará. Belém, PA: EMBRAPA-CPATU, 1980. 13 p. il. (EMBRAPA-CPATU. Boletim de pesquisa, 6).

GDEA. FORTRAM: Formação territorial rural da Amazônia. João Santos Nahum (Org.). Belém: UFPA, 2017.

GEORGE, Pierre. **Geografia agrícola do mundo.** Difusão Europeia do livro – Saber Atual. São Paulo, 1972.

GONÇALVES, Carlos Walter Porto. **Amazônia, Amazônias.** São Paulo: Contexto, 2015.

GONDIN, Neide. **A Invenção da Amazônia.** – 2ª edição. São Paulo: Editora Valer. 2007.

HÉBETTE, J. **Cruzando a Fronteira: 30 anos de estudo do campesinato na Amazônia.** v. III. Belém: EDUFPA, 2004.

HÉBETTE, Jean. A questão da terra. In: PARÁ Secretaria de Estado de Educação. **Estudos e problemas amazônicos: história social e econômica e temas especiais.** – 2º Edição – Belém, CEJUP, 1992.

HOLANDA, Sérgio Buarque. **Caminhos e Fronteiras.** - 3ª edição. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

HOMMA, Alfredo Kingo Oyama. **História da agricultura na Amazônia: da era pré-colombiana ao terceiro milênio.** Brasília, DF: EMBRAPA, 2003.

HOMMA, Alfredo Kingo Oyama; FILGUEIRAS, Gisalda Carvalho. Aspectos socioeconômicos da cultura da mandioca na região norte. In: JUNIOR, Moises de Souza Modesto; ALVES, Raimundo Nonato Brabo. **Cultura da mandioca: aspectos socioeconômicos, melhoramento genético, sistemas de cultivo, manejo de pragas e doenças e agroindústria** / editores técnicos. - Brasília, DF: Embrapa, 2016. p. (16-49).

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. <https://censoagro2017.ibge.gov.br/templates/censo_agro/resultadosagro/agricultura/>. Acesso em 19/11/2018.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Cidades@: Bragança/Pará. Disponível em: www.ibge.gov.br. Acesso em: 10 de outubro de 2017.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pa/braganca/panorama>>. acesso em 21 de outubro de 2019.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Sistema de Recuperação Automática (SIDRA). <https://sidra.ibge.gov.br/home/pms/brasil>. Acesso em 19 de setembro de 2019.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Sistema de Recuperação Automática (SIDRA). Pesquisa Agrícola Municipal 2018 < <https://sidra.ibge.gov.br/home/pms/brasil>. > Acesso em 23 de setembro de 2019.

INSTITUTO MANIVA. ><https://medium.com/manivanet/o-professor-da-farinha-5d78f075a1f5>> Acesso em 10 de janeiro de 2020.

INPI. Indicações Geográficas: Seção IV. **Revista da Propriedade Industrial**, n. 2539, set. 2019. Disponível em: <http://revistas.inpi.gov.br/rpi/>. Acesso em: 20 fevereiro de 2020.

LA BLACHE, Paul Vidal de. **Princípios de geografia humana**. (Tradução Fernando Martins). 2ª Edição, Cosmos, 1954.

LEANDRO, Leonardo Milanez de Lima. **Campesinato e abastecimento na zona bragantina (1880-1960)**. 2010. 122p. Dissertação (Mestrado) – Núcleo de Altos Estudos Amazônicos, Universidade Federal do Pará, Belém. 2010.

LEFEBVRE, Henri (2013). **La Producción del Espacio**. De esta edición: Capitán Swing Libros, S. L. (De la introducción y traducción: Emilio Martínez Gutiérrez) Primera edición en Capitán Swiny: Noviembre 2013 Impreso en España / Printed in Spain Gracel Asociados, Alcobendas (Madrid).

LOUREIRO, Violeta Refkalesfsky. **Amazônia: Estado, Homem, Natureza**. 2ª edição.- Belém: Cejup 2004. (Coleção Amazônia, 1).

MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. **Daquilo que se come: uma história do abastecimento e da alimentação em Belém (1850-1900)**. 2009, 228 f. Dissertação (Mestrado)- Universidade Federal do Pará, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia, Belém. 2009.

MACHADO, Lia Osório. O controle intermitente do território amazônico. In: **Revista território**, 1(2), 1997, p. 19-32.

_____. Urbanização e mercado de trabalho na Amazônia brasileira. **Cadernos IPPUR**, v. XIII, no 1, 1999, p.109-138.

MARTINS. José de Souza. **A sociabilidade do homem simples: cotidiano e história na modernidade anômala**. 3ª edição, 3ª reimpressão. São Paulo: Contexto, 2015.

MARX, K & ENGELS, F. **A ideologia alemã**. Trad. Castro e Costa, L. C. 3ª edição. São Paulo: Martins Fontes, 2007.

MENDONÇA. Marcos Carneiro de. **A Amazônia na era pombalina: correspondência do Governador e Capitão-General do Estado do Grão-Pará e Maranhão**, Francisco Xavier de Mendonça Furtado: 1751- 1759. 2º edição. -- Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2005. v. 1, 2, 3.

MENDONÇA. Francisco. **Geografia física: ciência humana?** 8ª edição, 3ª reimpressão. - São Paulo: Contexto, 2014.- (Repensando a geografia).

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. **A força nos laços de proximidade na tradição e inovação no/do território sergipano das fabriquetas de queijo**– São Cristóvão, se, 2009. 359 f. Tese (Doutorado em Geografia) Universidade Federal de Sergipe. São Cristóvão. 2009.

[MENEZES. Sônia de Souza Mendonça](#); CRUZ, Fabiana Thomé da, (Org.). **Estreitando o diálogo entre alimentos, tradição, cultura e consumo**. 1. ed. São Cristóvão: Edufs, 2017. v. 1. 220p.

MIRANDA, Neto. **O dilema da Amazônia**. – Petrópolis: vozes, 1979. 232 p.

MIRANDA, Rogério Rego. **Interfaces do rural e do urbano em área de colonização antiga na Amazônia: estudo de colônias agrícolas em Igarapé-Açu e Castanhal (Pa)**. 2009, 2013 f. Dissertação (Mestrado)- Universidade Federal do Pará, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Programa de Pós-Graduação em Geografia, Belém. 2009.

MMA. Ministério do Meio Ambiente. Agrobiodiversidade e diversidade cultural– Brasília: MMA/SBF, 2006. 82 p (Série Biodiversidade, 20).

MMA. Ministério do Meio Ambiente. Disponível em:<<https://www.mma.gov.br/biodiversidade/conservacao-e-promocao-do-uso-da-diversidade-genetica/agrobiodiversidade.html>>.: Acesso em: 31 de agosto de 2019.

MOREIRA, Eidorfe. **Amazônia: o conceito e a paisagem**. Inpa, 1958.

_____. Sentido econômico da fundação de Belém. In: **Novos cadernos NAEA**, v 13, n.2, p. 309-313, dez. 2010- Belém: Núcleo de Altos Estudos Amazônicos/ UFPA, 2010.

MOREIRA, Ruy. **O que é geografia** – 2ª Edição, 2º reimpressão. - São Paulo: brasiliense, 2012.- (coleção primeiros passos; 48).

_____. **O pensamento geográfico brasileiro, vol.1: as matrizes clássicas originárias**. – 2ª Edição, 3º reimpressão. - São Paulo: Contexto, 2015.

_____. **O pensamento geográfico brasileiro, vol.2: as matrizes clássicas originárias**. – 2ª. Edição, 2º reimpressão. - São Paulo: Contexto, 2016.

MDA. Ministério de desenvolvimento agrário. Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário - disponível em: <<http://www.mda.gov.br/sitemda/>> Acesso em 26 de outubro de 2017.

NAHUM, João Santos. Notas sobre a Formação Territorial da Amazônia Paraense: do meio natural ao meio técnico. In: SILVA, Christian. da.; PAULA, Cristiano Q. de; SILVA, João Marcio, P. da. (Orgs.) Produção espacial e dinâmicas socioambientais no Brasil setentrional. 1ª ed. Belém: Ed. GAPTA/UFPA, 2019. p. 23-42.

NUNES, Francivaldo Alves. **A semente da colonização: um estudo sobre a colônia agrícola Benevides (1870-1889)**. 228 f. Dissertação (Mestrado) Universidade Federal do Pará. Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia. Belém. 2008.

NUNES, Francivaldo Alves. **Colônias Agrícolas na Amazônia**. 1ª edição- Belém, PA: Editora: Estudos amazônico, 2012. 52 p.

OLIVEIRA, Luciana de Fátima. **Projetos de consolidação de um território: da Vila de Souza do Caeté à Vila de Bragança: 1740-1760**. 163 f. Dissertação Mestrado em História, Goiânia, 2008a.

_____. A Vila de Bragança, Rios e Caminhos: 1750-1753. **Revista Mosaico**, v.1, n.2, p.188-197, jul/dez, 2008b.

_____. A importância dos Tupinambá na formação da vila de Bragança - Estado do Grão-Pará: 1740-1760. In: XIII Encontro Regional de História

AnpuhRio - Identidades, 2008, Seropédica. XIII Encontro Regional de História AnpuhRio - Identidades, 2008c.

OLIVEIRA, Adélia Engrácia de. Ocupação humana. In: **Amazônia: desenvolvimento, integração e ecologia**. – São Paulo: Brasiliense; Conselho nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, 1983.

PALMIERI JUNIOR, Valter. **A Gourmetização em uma sociedade desigual: um estudo da diferenciação do consumo de alimentos industrializados no Brasil**. 224 f. Tese de doutorado, Universidade Estadual de Campinas, São Paulo. Instituto de Economia 2017.

PARÁ (Província). Presidente Vicente de Azevedo. **Relatório apresentado ao Exm. Senr. Dr. Francisco Maria Corrêa de Sá e Benevides**. Pelo Exmo. Senr. Pedro Vicente de Azevedo por ocasião de passar-lhe a administração da Província do Pará, no dia 17 de janeiro de 1875. Pará: Typographia de Santos & Filhos, 1875. p. 60-61. Disponível em: <<http://ddsnxt.crl.edu/titles/172/>>. Acesso em: 13 de janeiro de 2018.

PENTEADO, A. R. **Problemas de Colonização e de Uso da Terra na Região Bragantina do Estado do Pará**. 2. v. Belém: Editora da UFPA, 1967. 488 p. (Coleção Amazônica – Série José Veríssimo).

PESSÔA, Vera Lúcia Salazar. GEOGRAFIA E PESQUISA QUALITATIVA: um olhar sobre o processo investigativo. Geo UERJ, [S.l.], v. 1, n. 23, p. 4-18, ago. 2012. ISSN 1981-9021. Disponível em: <<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/geouerj/article/view/3682>>. Acesso em: 04 nov. 2019.

POULAIN, Jean Pierre; PROENÇA, Rossana. P. C. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 16, n. 3, p.245-256, 2003.

PRADO, Jr., Caio. **Formação do Brasil contemporâneo: colônia; entrevista Fernando Novais**; prefácio Bernardo Ricupero. - 1ª. Edição.- São Paulo: Companhia de Letras, 2011.

RAVENA. Nirvia; Acevedo MARIN, Rosa Elizabeth. A teia de relações entre índios e missionários a complementaridade vital entre o abastecimento e o extrativismo na dinâmica econômica da Amazônia Colonial. In: **Revista Varia História**, Belo Horizonte, vol. 29, nº 50, p.395-420, mai/ago 2013.

REIS, Arthur Cezar Ferreira. **Temas amazônicos**. Manaus- Amazonas, 1983.

REIS, Nestor Goulart. **Imagens de Vilas e Cidades do Brasil Colonial**. São Paulo: USP, 2001.

RIBEIRO, Andréia da Silva. **A TERMINOLOGIA DA CULINÁRIA NOS RITUAIS EM BRAGANÇA-PA: A Alimentação como Representação Simbólica e Identitária de uma Sociedade**. 120 f. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal do Pará. Programa de Pós-graduação e Linguagens e Saberes na Amazônia-PPGLSA. Bragança, 2016.

RIBEIRO, Darcy. **O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil**.- 3ª edição. - São Paulo: global, 2015.

RIBEIRO. Willames de Oliveira. **Interações na rede do nordeste do Pará; particularidades regionais e diferenças de Bragança, Capanema e Castanhal**. 356 f. Tese

de doutorado, Universidade Estadual Paulista, Faculdade de Ciências e tecnologias. Presidente prudente 2017.

SANTOS, Milton; SILVEIRA, Maria Laura. **O Brasil: território e sociedade no início do século XXI**. 18ª edição, Rio de Janeiro: Record, 2014.

SANTOS, Milton. **A Natureza do Espaço: técnica e tempo. Razão e emoção**. 4ª Edição, 8ª reimpressão. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2014a.

_____. **Da Totalidade ao Lugar**. 1ª. Edição. 3ª. Reimpressão. – São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2014b.

_____. **Espaço e Método**. 5ª Edição, 2ª reimpressão. – São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2014c.

_____. **Metamorfoses do espaço habitado**. Fundamentos Teórico e metodológico da geografia. 6ª Edição, 2ª reimpressão. – São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2014d.

_____. **Por uma Geografia Nova: da crítica da Geografia a uma Geografia Crítica**. 6ª Edição, São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2012.

_____. **Por uma outra globalização: do pensamento único à consciência universal**. – 19ª ed. – Rio de Janeiro: Record, 2015.

_____. **Técnica, Espaço, Tempo**. Globalização e meio técnico-científico-informacional. 5ª Edição, 1ª reimpressão. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2013.

SANTOS, Natascha Penna dos. **A farinha de Bragança (PA): Memorial individual e a construção da identidade patrimonial na região Bragantina**. 108 f. Dissertação de Mestrado, Linguagens e Saberes na Amazônia – PPLSA. Bragança 2016.

SANTOS, Roberto Araújo de Oliveira. **História Econômica da Amazônia: 1800-1920**. São Paulo: T. A. Queiroz, 1980.

SEPLAN. Secretaria de Estado de planejamento. http://seplan.pa.gov.br/sites/default/files/PDF/ppa/ppa2016-2019/perfil_regiao_rio_caete.pdf
Acesso: 20/09/2019.

SILVA, Cirlene do Socorro Silva da. Casas de farinha: espaço de (con)vivência, saberes e práticas educativas. 2011. 172 f. Dissertação (Mestrado em Educação) - Universidade do Estado do Pará, Belém, 2011.

SILVA, Lenyra Rique da. **A natureza contraditória do espaço geográfico**. 2ª Edição, 1ª reimpressão. São Paulo: Contexto, 2019. (Caminhos da Geografia).

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne seca: um tripé culinário no Brasil colonial**. São Paulo: Senac, 2015.

SIQUEIRA, José Leôncio de. **Trilhos: o caminho dos sonhos (Memorial da Estrada de Ferro de Bragança)**. Bragança: [s.n.], 2008.

SMITH, Neil. **Desenvolvimento Desigual: natureza, capital e produção do espaço**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1988.

SMITH, Kaj Birket. **História da cultura: origem e evolução**. 3ª edição. Tradução de Oscar Mendes. São Paulo: edições melhoramentos, 1965.

SOJA, Edward W. **Geografias Pós-Modernas: reafirmação do espaço na teoria do espaço social crítica**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1993, 324 p.

SORRE, M. A noção de gênero de vida e seu valor atual. In: CORREA, R. L.; ROSENDAHL, Z. (Orgs.). **Geografia cultural: Um século**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2002, p. 15-62.

_____. **Geografia**. Tradução e organização de Januário F. Megale, Maria Cecília França e Moacyr Marques. São Paulo: Ática, 1984.

_____. La notion de genre de vie et sa valeur actuelle. *Annales de Géographie*, v. 57, n. 306, p. 97-108, 1948.

SOUZA, Marcelo Lopes de. **Os conceitos fundamentais de pesquisa sócio-espacial**. 1ª ed.- Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2013.

SOUZA, Márcio. **Breve história da Amazônia**. 2ª Edição, São Paulo: Marco zero, 1994.

SOUZA, Joana Maria Leite de; ÁLVARES, Virgínia de Souza; NÓBREGA, Murielly de Sousa. **Indicação geográfica da farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul, Acre** /, editoras técnicas. – Brasília, DF: Embrapa, 2017. 153 p.

SPOSITO, Eliseu Savério. **Geografia e filosofia: contribuição para o ensino do pensamento geográfico**. – São Paulo: Editora UNESP, 2004.

SUERTEGARAY, Dirce Maria Antunes. Notas sobre Epistemologia da Geografia. *Cadernos Geográficos*. Florianópolis, nº 12, 2005.

TAVARES. Maria Goretti da Costa. A formação territorial do espaço Paraense: dos fortes à criação de municípios. In: **Revista ACTA Geográfica**, ANO II, nº 3, jan./jun. de 2008. P. 59-83.

TOCANTINS, Leandro. **Amazônia: natureza, homem e tempo: uma planificação ecológica**. 2ª Edição – Rio de Janeiro: civilização Brasileira, 1982. (Coleção Retratos do Brasil; v.n. 165).

_____. **O rio comanda a vida. Uma interpretação da Amazônia**. Rio de Janeiro, Biblioteca do Exército, 1973.

VALVERDE, Orlando. **Geografia agrária do Brasil**. Rio de Janeiro, INEP, 1964. Vol. 1.

VALVERDE, Orlando; DIAS, Catarina Vergolino. Zona Bragantina e do Salgado. In: *A Rodovia Belém-Brasília – estudo de geografia regional*. Fundação IBGE: Rio de Janeiro, 1967. p. 3-79. (Série A; Publicação 22).

VARGAS, Ivens Cristian Silva. **Indicações geográficas no Brasil: possibilidades para os produtores inseridos na área de proteção ambiental do Ibirapuitã- RS.** 2008. 116. f. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural), Programa de Pós- Graduação Extensão Rural, da Universidade de Santa Maria (UFSM, RS) 2008.

WANDERLEY, Maria N. B. **O mundo rural como espaço de vida:** reflexões sobre a propriedade da terra, agricultura familiar e ruralidade. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2009.

WAGLEY, Charles. **Uma comunidade Amazônica: estudo do homem nos trópicos.** 3º edição. Belo Horizonte: Itatiaia, 1988.

WAGNER, Philip L.; MIKESELL, Marvin W. Temas da geografia cultural. In: CORREA, R. L.; ROSENDAHL, Z. (Orgs.). **Geografia cultural: Um século** (1). Rio de Janeiro: EdUERJ, 2000, p. 111-167.

ANEXOS

ANEXO 1- ROTEIRO DE ENTREVISTA- comunidades rurais

Comunidade _____

Data: ___/___/___

I PERFIL DO PRODUTOR

1- NOME: _____

2-ESCOLARIDADE

- a) Não tem estudo ()
- b) Fundamental Completo ()
- c) Médio Completo ()
- d) Outros ()

3- ORIGEM- De onde você é? _____

4- Qual atividade que desenvolve na unidade produtiva?

- a) Apenas farinha de mandioca ()
- b) Cultivo de mandioca e farinha de mandioca ()

outra: _____

5- Sempre desenvolveu esta atividade?

- a) Sim ()
- b) Não ()
- c) Em Caso de responder não, qual a outra atividade que desenvolvia?

6- Faz parte de alguma cooperativa?

- a) Sim() _____
- b) Não()

7- Tem apoio técnico para a produção?

- a) Sim ()
- b) Não ()

8- Desde quando desenvolve esta atividade?

- a) De 0 a 10 anos ()
- b) De 10 a 20 anos ()
- c) De 20 ou mais () _____

9- Quem participa das atividades de produtivas?

- a) Família ()
- b) Contratado ()
- c) Família e contratado ()

10- Os meios de produção é:

- a) Próprio ()
- b) De Terceiro ()
- c) Outros ()

8- O que mudou no processo do fazer a farinha?

9- A comercialização da produção se realiza- como:

- a) Na unidade produtiva ()
- b) A varejo em pontos estratégicos ()
- c) Para os supermercados ()
- d) Nas feiras livres ()
- e) Outros ()

II ATIVIDADES ECONÔMICAS

Qual o custo da produção semanal (R\$)

Farinha de Mandioca (sc/60kg)

Total _____

RESULTADOS DA PRODUÇÃO SEMANAL (R\$)

Produtos Receita Custo Lucro/ Farinha de mandioca

Total _____

Descrever cenário da realidade do lugar.

ANEXO 2 – QUESTIONÁRIO (feira) 13 comerciantes

Comerciante _____

Data: ___/ ___/ ___

I perfil do comerciante

1- NOME: _____

2- ORIGEM- De onde você é? _____

3- Desde quando você trabalha com a venda de farinha?

- a) 1-5 anos ()
- b) 5-10 ()
- c) 10-15 ()
- d) 15 ou mais ()

4- De qual comunidade é a farinha que você vende?

5- Qual o valor da saca de farinha que você compra?

6- Geralmente você costuma vender para quem a farinha?

II ATIVIDADES ECONÔMICAS

7- RESULTADOS DA PRODUÇÃO SEMANAL (R\$)

Produtos Receita Custo Lucro/ Farinha de mandioca

Total: _____

ANEXO 3 – Entrevista representante da COOMAC

1- NOME: _____

2- Como surgiu a cooperativa (Histórico da cooperativa)?

3- Fale sobre o projeto da indicação geográfica da farinha de Bragança.

4- Quais comunidades produtoras de farinha são associadas a cooperativa?

ANEXO 4 – Entrevista Padre Nelson Magalhães

1- Qual a sua contribuição na fundação da Coomac?

2- Qual a relação da Coomac com a farinha de mandioca?

ANEXO 5 – Entrevista ao proprietário da agroindústria

1- Como surgiu a agroindústria sabor Bragança?

2- Como ocorre o processo de produção e quem trabalha na agroindústria?

3- Fale um pouco sobre a linha de produtos da empresa?