

Ano 12, Vol XXII, Número 1, Jan-Jun, 2019, p. 346-354.

## PRÁTICAS CULTURAIS E EDUCATIVAS NA PRODUÇÃO FAMILIAR DA FARINHA EM BRAGANÇA-PA

Glauco Cleber Batista Pinheiro

Lina Gláucia Dantas Elias

**RESUMO:** O artigo mostra uma família de uma comunidade rural no município de Bragança, e como a mesma faz uso coletivo do espaço para produção da farinha de mandioca, principal produto cultivado pela família, e essa produção nos mostra através de práticas culturais diversas práticas educativas onde a divisão familiar do trabalho e na prática coletiva, os sujeitos se afirmam, dialogam, ampliam suas percepções, articulam saberes produzem e reproduzem seu modo de vida. O trabalho revela uma concepção de educação baseada em práticas culturais e se inscreve na perspectiva de educação informal. É um estudo apoiado nos resultados de pesquisa qualitativa, utilizando instrumentos da etnografia, objetivando rememorar fatos da trajetória familiar e comunitária, registrar o contexto onde ocorrem essas práticas, os modos de vida, as práticas culturais e os sujeitos. Como considerações ressaltamos que o poder dado à escola como produtora e transmissora de conhecimento tem progressivamente ofuscado outros espaços produtores de saberes e socialização dos mesmos, no entanto, esses espaços continuam existindo e sendo difusores de conhecimento, garantindo entre outras coisas a reprodução do modo de vida comunitário.

**Palavras - chave:** Práticas culturais; Práticas educativas; Trabalho coletivo; Comunidade.

**ABSTRACT:** The article shows families from a rural area of Bragança PA, and how they collective use the space for the production of cassava flour, the main product of the local agriculture, and this example shows us through cultural and educational practices that the division of labor is collective, where subjects affirm themselves, in expanding their perceptions, in the production and reproduction of their way of life. The work reveals an educational conception based on cultural practices inscribed in the perspective of informal education. It is a study based on the results of qualitative research, using ethnography's instruments, with the purpose of recalling the facts and trajectory of the community, to record the context where these practices occur, the ways of life, the cultural practices and actors. We could consider and give emphasis to the fact that that "modern" school as producer and transmitter of knowledge has progressively overwhelmed other spaces of knowledge and socialization, nevertheless these spaces continue to exist and carries on the role of knowledge diffusers, assuring among other things the collective way of living and being part of a community life.

**Key Words:** Cultural practices; Educational practices; Collective work; Community

## INTRODUÇÃO

O presente trabalho trata-se de uma compilação do artigo original intitulado “Histórias da casa do forno”, apresentado no I SILSSA em Bragança no início de 2019, e faz uma articulação entre práticas culturais e educativas na produção familiar de farinha de mandioca na mesma cidade.

A produção da farinha em Bragança é familiar, local, comunitária, coadunando-se com a ideia de agricultura familiar de subsistência. Mesmo os farinheiros mais conhecidos e requisitados fazem farinha antes de tudo para o consumo familiar.

Esse fazer que, começa no planejamento em colocar<sup>1</sup> a roça e termina na mesa, no reconhecimento de um produto de qualidade que caracteriza a região, é que nos guia na busca da percepção de processos educativos inseridos nas práticas culturais envolvidas no processo do trabalho com a mandioca, os jeitos, as pessoas, os locais, os objetos, as falas, o tempo e as relações resultantes desse processo.

Como *lócus* o estudo tem uma família/comunidade. A família Reis que ocupa uma porção de terra entre as comunidades de Camutá e Sítio Grande em Bragança do Pará. A família reside ali há mais de cento e cinquenta anos, e está distribuída pela comunidade onde possuem dez casas, oito pequenas roças e duas casas do forno.

É a partir desse espaço, de convivência, de produção e de reprodução de práticas culturais que problematizo a questão. Quais dimensões educativas estão presentes nas práticas culturais vivenciadas nas comunidades dentro do processo de produção de farinha?

Para refletir sobre essa questão, analiso com o auxílio de uma metodologia qualitativa de pesquisa com elementos da etnografia, as práticas existentes na lida com a mandioca na produção da farinha e de seus outros derivados, vivenciadas por componentes da família Reis, procurando compreender como se dá o processo de aprendizagem das mesmas no contexto comunitário. Com isso, buscamos compreender as narrativas contadas e que dão sustentação à construção de práticas sociais, com destaque a produção da farinha, e sua interface com as práticas educativas.

---

<sup>1</sup> Segundo os entrevistados “colocar” a roça é preparar o terreno escolhido e realizar o plantio, seja ela de todo ou aradada. Expressão similar foi usada por LUCA (2011 p. 8) “botar a roça”.

## 1. O LUGAR, OS SUJEITOS E AS COISAS

### 1.1 O LUGAR

As comunidades de Camutá e Sítio Grande são duas pequenas comunidades, distante cinco quilômetros da sede do município pela estrada, mas separadas da cidade apenas pelo rio Caeté em outro trecho. As comunidades se destacam na produção da farinha de mandioca, tendo seu produto reconhecido por muitos como a melhor farinha da cidade.

O local escolhido para a pesquisa é o sítio Paraíso dos Reis<sup>2</sup>, situado entre as duas comunidades, uma porção de terra que apesar da proximidade com o contexto urbano ainda mantém características muito peculiares à vida rural, casas distantes, não possuem cercas, igarapés e terras de uso coletivo, assim como as duas casas de forno existentes no local.

Outra característica que merece destaque é a manutenção da mata, principalmente nas nascentes dos rios que banham a comunidade. Os rios existentes na área levam os nomes das pessoas que residem no espaço onde passam, o rio da “tia Judite”, o rio do “Caminho”, o rio da “Lucimar” e outros, mas nem por isso deixam de ser de uso coletivo.

A comunidade apesar de possuir outras atividades sazonais (como a pesca, por exemplo), é na roça de mandioca (que pode ser de toco ou aradada) que concentra seus maiores esforços.

Cultivam além da mandioca braba, usada para a produção da farinha, tucupi<sup>3</sup>, goma, farinha de tapioca, bolos, mingaus e outros, a macaxeira muito utilizada na produção de beijus – bolos tradicionais de massa assados no tacho de torração de farinha, composto por massa de mandioca ou macaxeira e coco, algumas receitas ainda apresentam erva doce. Além de bolos e mandiocaba, tubérculo com muita massa, e casca fina avermelhada utilizado exclusivamente na produção da mandicoeira – mingal muito apreciado nas comunidades rurais de Bragança, produzido a partir do cozimento da

---

<sup>2</sup> Artigo completo – Histórias da casa do forno: práticas culturais e educativas na produção de farinha em Bragança contem todos os depoimentos coletados. Artigo este produzido como trabalho final do Curso de Especialização em Educação do Campo e Extensão Rural – UFPA, tendo como orientadora a coautora citada.

<sup>3</sup> Tucupi – líquido amarelo proveniente da prensagem da mandioca braba, bastante utilizado na culinária regional, como no tacacá e no pato no tucupi.

mandiocaba e da mistura da mesma com arroz. E o mingau bastante consumido ainda hoje tanto nas comunidades como na cidade.

## 1.2 OS SUJEITOS

Estes sujeitos são camponeses e agricultores com relações de parentesco, que ocupam a mesma porção de terra dividida entre os mesmos, com algumas áreas comuns. Vivem em uma comunidade em que suas casas, seus rios, e suas formas de produção não estão delimitados por cercas e muros e ainda centram seus esforços principalmente enquanto a produção no trabalho familiar, comunitário e coletivo.

## 1.3 AS COISAS

Para Paul Vidal de La Blache (1954), “os instrumentos que o homem põe a serviço de sua concepção de existência derivam de intenções e de esforços coordenados em vista de um modo de vida”. É na intenção de manter e reproduzir seu modo de vida que a família Reis faz uso de suas coisas de trabalho, tanto na roça, quanto na casa do forno.

Os equipamentos utilizados em sua atividade produtiva, chamados por eles de “coisas”, podem ser industrializados, como a enxada, o carrinho de mão, o ancinho, ou artesanais, como o ralo, o tipiti, o sarilho, a canoa, as peneiras e o próprio forno para receber o tacho, além da junção entre o industrializado e o manual como é o caso do catitu.

Fazem parte das “coisas” utilizadas na casa do forno: O ralo, objeto de metal perfurado utilizado para ralar a mandioca, atualmente substituído pelo catitu; Catitu (motor), instrumento provido de um reboleiro ou cilindro com pequenas serrilhas utilizado na ralagem da mandioca; Canoa, peça inteira de madeira escavada em formato de calha, que muito lembra canoas indígenas, onde se amassa, espreme e peneira a massa da mandioca, também conhecida em outras regiões como cocho; O sarilho, equipamento rústico, que serve de suporte para o tipiti; O tipiti, espécie de prensa feita de fibra de guarumã com traçado duplo, que quando é alongada pelo sarilho separa da massa da mandioca o líquido chamado tucupí; As peneiras, utensílio também feito de madeira e

guarumã que são utilizadas de acordo com suas malhas para peneirar a massa, a tapioca e a farinha; O rodo, objeto de madeira utilizado para mexer a massa em seu processo de escaldamento e torra; O forno ou tacho, espécie de bacia grande de cobre ou ferro, que podem ser circular ou retangular, colocado sobre uma armação em barro ou alvenaria.

A maioria desses instrumentos, chamados pelos comunitários de “coisas” são produzidos por eles próprios de acordo com a necessidade de sua atividade.

## **2. PRÁTICAS CULTURAIS COMO PRÁTICAS EDUCATIVAS: A CASA DO FORNO E O PROCESSO DE PRODUÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA**

As práticas culturais, sejam elas formais e sistematizadas enquanto conhecimento escolar, sejam elas práticas populares e cotidianas que mobilizam uma comunidade em determinada direção, representam um campo rico para o desenvolvimento de processos educativos, e como tal para a produção do conhecimento e da pesquisa em educação. Lançar o olhar sobre as práticas culturais nos revela instigantes modos de perceber e de representar o mundo. No âmbito dessas práticas, os diferentes agentes e grupos sociais podem vivenciar processos de sociabilidade e de produção de saberes ao partilharem sentidos e significados presentes na organização de suas ações.

A produção de farinha de mandioca pela família Reis é a ação analisada neste estudo. Essa ação pode se configurar enquanto processo educativo dentro da família e da prática do trabalho com o cultivo de mandioca e a produção de farinha e outros derivados? A fala de D. Lucimar, matriarca da família nos revela que sim. Sua afirmação orienta sobre o modo de vida levado na comunidade. São processos repassados a partir da experiência, da vivência em família, é o trabalho com a mandioca que determina a dinâmica familiar e social. Reconhecer que a mandioca “sai de tudo” e “que não podem viver sem ela” a coloca em um papel central na vida da família e que as construções se darão a partir da relação que cada um estabelece com o produto.

Neste contexto, o modo de vida aparece como elemento central na constituição e na organização da vida. Um modo de vida resiliente na perspectiva de (CRUZ, 2006), que resistiu (e resiste) aos processos de transformações que se colocam em questão no contexto social e que vão de encontro a essas formas de vida, consideradas “tradicionais”, num sentido negativo do termo. Os entrevistados em sua maioria

frequentaram a escola formal e são unânimes em reconhecer que nunca perceberam elementos de sua cultura presentes nos assuntos escolares e que isso de alguma maneira tornou a escola distante pra eles, mais que a própria distancia física.

Conforme Carlos Rodrigues Brandão (2005), a educação agenciada participou de um processo de inversão do sentido original das trocas solidárias de conhecimentos. Assim, a educação como prática em si mesma e a escola como o lugar físico do seu exercício representam um desdobramento do processo de expropriação do poder comunitário sobre a totalidade do saber necessário.

Ainda que a escola tenha negligenciado seu modo de vida e trabalho a família não deixava e não deixa de contemplar um processo educativo dentro de suas práticas culturais, principalmente com a produção da mandioca, desde muito crianças eram inseridas no mundo de sua comunidade a partir do brincar, tão comum as crianças. A atenção para que não realizem uma atividade mais pesada do que podem suportar é um cuidado constante, para não prejudicar seu desenvolvimento. Portanto, ao tratar a casa do forno como espaço de aprendizagem intergeracional, este artigo coloca em foco uma série de conhecimentos e habilidades produzidas, transmitidas e adquiridas nesse espaço, através da interação entre várias gerações do grupo familiar. A composição e recomposição do parentesco; a atenção ao corpo e suas possibilidades na maestria de técnicas e habilidades; a relação com as roças, os rios, a floresta; as trocas (seja pela venda ou pelo escambo) e principalmente o trabalho coletivo.

Melo Neto (2003), discutindo a concepção de educação popular de Freire, esclarece que a educação se “popular”, pode se tornar um agente importante nos processos de libertação do indivíduo e da sociedade: “o popular adquire, a partir da ótica da cultura do povo, um significado específico no mundo em que é produzido, baseando-se no resgate cultural desse povo” (NETO, 2003, p. 44).

Outros aspectos também são reforçados e valores inseridos e/ou reafirmados no cotidiano comunitário e familiar a partir das práticas culturais, como por exemplo, o cuidado com a terra, a percepção sobre a colheita, o respeito com a natureza e principalmente o respeito ao espaço que pode ser utilizado pelo outro, fazer uso do espaço, mas sem exagerar nessa utilização reconhecendo limites e convenções sociais que não necessariamente precisam estar escritos são construções comunitárias de boa convivência com os outros e com o espaço que ocupam.

Quando o homem sabe e ensina o saber, é sobre e através das relações de objetos, pessoas e ideias que ele está falando. E é no interior da totalidade e da diferença de situações através das quais o trabalho e as trocas de frutos do trabalho garantem a sobrevivência, a convivência e a transcendência, que, no interior de uma vida coletiva anterior à escola, mas plena de educação, os homens entre si se ensinam e aprendem (BRANDÃO, 2015). Percebemos que na divisão familiar do trabalho e na prática coletiva, os sujeitos se afirmam, dialogam, ampliam suas percepções, articulam saberes produzem e reproduzem seu modo de vida.

### **3. A CASA DO FORNO**

*“tem gente que chama de casa de farinha, mas quem mora nela é o forno, então o certo mesmo é chamar de casa do forno”.*

A afirmação é recorrente entre os produtores familiares de farinha em Bragança, afirmando suas impressões sobre o espaço que ocupam, que produzem e reproduzem suas práticas enquanto, agricultores, produtores de farinha e moradores daquele espaço. A casa do forno é o espaço construído para que a mandioca seja beneficiada, gerando além da farinha principal produto, outros derivados como tapioca, tucupi, carimã, beijú, bolo de massa. Mas também tem se configurado como espaço de troca, da experiência, do diálogo, da construção e do aprender. Como define Bondia (2002), “o sujeito da experiência é sobre tudo um espaço onde tem lugar os acontecimentos”.

Erguida de madeira ou em alvenaria a casa do forno comporta um tacho em metal que pode ser de ferro ou de cobre, fixado sobre uma armação de tijolo ou barro, que varia de acordo com a forma do forno onde o fogo é alimentado por lenha de acordo com a necessidade no processo de produção, e é também morada de todas as coisas usadas no beneficiamento da mandioca, da macaxeira ou da mandiocaba, coisas estas listadas anteriormente.

Educar para a liberdade significa partilhar o saber e promover uma “vontade” coletiva em direção à democracia. Este é um dos pressupostos da pedagogia freireana. No plano da “realização”, há que se fomentar novos espaços comunicacionais para acolher novos sujeitos em fase de agregação. Comunitariamente e familiarmente falando a casa do forno tem se apresentado como esse “novo” espaço comunicacional. A casa do forno

tem se caracterizado como esse espaço de aprendizagem, onde se ocorre a troca de experiências, onde as práticas culturais tem tocado, chegado e afetado diretamente as novas gerações.

Ao mesmo tempo em que socialmente a educação, um domínio da cultura entre outros, é condição da permanente recriação da própria cultura, individualmente a educação, uma relação de saber entre trocas de pessoas, é condição da criação da própria pessoa. Aprender significa tornar-se, sobre o organismo, uma pessoa, ou seja, realizar em cada experiência humana individual a passagem da natureza à cultura. (BRANDÃO, 2015).

## CONSIDERAÇÕES

Uma percepção restrita do cotidiano comunitário nos leva a não compreender as práticas culturais permeadas de processos educativos que inclusive garantem a reprodução do modo de vida. Desde a escolha do espaço de terra para colocar a roça até a torra da farinha são promovidos e repassados princípios, valores e práticas que vão ao encontro com a construção de uma consciência ambiental, revelando o cuidado com o solo, com os rios e com as matas, a preocupação em direcionar tarefas condizentes com a idade do familiar para que isso não comprometa seu desenvolvimento, a garantia do momento lúdico, a importância do brincar entre as crianças, a opção pelo trabalho coletivo e pela partilha da produção, o respeito às coisas da natureza, principalmente as simbólicas que não existem explicações e por isso mesmo indica uma relação de respeito com o espaço que ocupa e com as práticas, e principalmente o aprender fazendo, a partir da experiência, da vivência e convivência, da troca na roça ou na casa do forno.

Os saberes construídos no contexto das práticas culturais e educativas, parte das experiências concretas das pessoas, da vivência em família e no trabalho, da troca, desde o brincar essa construção começa a ser tecida e romper esse processo, como faz muitas vezes a escolarização tem tornado a escola cada vez menos atraente a essa parcela da população.

O estudo reafirma a urgência de se fazer um currículo que reconheça a importância das práticas culturais e como as mesmas se configura em práticas educativas no âmbito familiar e comunitário, ou seja, um currículo que contemple o cotidiano do campo.

Lembra-nos, também a importância do papel do professor pesquisador, assumir a prática da pesquisa como uma estratégia educativa e como um princípio fundante do processo pedagógico. Nos mostra a emergência da educação escolar do campo precisar ser vinculada a outros espaços-atividades educativas e com outras ações originadas das políticas de desenvolvimento do campo. A roça, e a própria casa do forno tem cada vez mais se apresentado como esses novos espaços, novos territórios de aprendizagens.

## REFERENCIAL

BONDIA, Jorge Larrosa. **Notas sobre a experiência e o saber da experiência**. Trad. João Wanderlei Geraldi. Revista brasileira de educação, 2002. <http://www.scielo.br/pdf/rbedu/n19/n19a02.pdf> acessado em 14 de junho de 2018.

BRANDÃO, CARLOS RODRIGUES. **Educação Popular na Escola Cidadã**. Vozes, Petrópolis, 2000.

CRUZ, Valter do Carmo. **Rio como Espaço de Referência Identitária na Amazônia: Considerações sobre a Identidade Ribeirinha**. XIV Encontro Nacional da ANPUR. Rio de Janeiro, RJ. 2011.

FREIRE, Paulo. **Extensão ou comunicação?** Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1977.

\_\_\_\_\_. **Educação como prática da Liberdade**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1969.

LA BLACHE, Paul Vidal. **Princípios de Geografia Humana**. Edições Cosmos. Lisboa: Portugal, 1954.

MELO NETO, José Francisco de. O que é popular? IN: BRENNAND, Edna Gusmão de Góes (org.). **O labirinto da educação popular**. João Pessoa, Editora Universitária, 2003.

**Recebido: 20/4/2019. Aceito: 20/6/2019.**

---

**Sobre os autores e contato:**

**Glauco Cleber Batista Pinheiro** - Mestrando em Educação Profissional e Tecnológica (IFPA).

**E-mail:** ocualg22@hotmail.com.

**Lina Gláucia Dantas Elias** - Mestre em Educação – UFPA (2008), professora da UFPA em Abaetetuba.

**E-mail:** linaglaucia@yahoo.com.br