

## NA MESA E NA VIDA: OS ATRAVESSAMENTOS DA FARINHA DE MANDIOCA NOS TERRITÓRIOS PARAENSES

Miguel de Nazaré Brito Picanço<sup>1</sup>

**RESUMO:** Este texto, de cunho etnográfico, é um recorte e desdobramento de uma pesquisa para o doutorado. Buscou-se descrever os movimentos e atravessamentos da farinha de mandioca nos modos de viver e comer dos paraenses, aponto para sua importância sociocultural e sua condição de comida ancestral e emblemática, funcionando como linguagem de identidade. Os dados deste texto resultaram de observações, entrevistas realizadas durante incursões em campo nos anos de 2016 e 2021.

**PALAVRAS-CHAVE:** Cultura alimentar, identidade, ancestralidade.

### ON THE TABLE AND IN LIFE: THE CROSSINGS OF MANIOC FLOUR IN PARÁ'S TERRITORIES

**ABSTRACT:** This text, of an ethnographic nature, is an excerpt and unfolding of research for a doctorate. We sought to describe the movements and crossings of cassava flour in the ways of living and eating of the people of Pará, pointing to its sociocultural importance and its status as an ancestral and emblematic food, functioning as a language of identity. The data in this text resulted from observations and interviews carried out during field trips in 2016 and 2021.

**KEY-WORDS:** Food culture; Identity; Ancestry.

### INTRODUÇÃO

*Comida sem farinha não é comida. Eu não consigo comer sem farinha, fica sem graça, não enche, não tem sabor.*  
(Reginaldo Santos. Belém, 2017).

*Tirar a farinha do paraense é um castigo muito sério.*  
(Antônio Conceição. Belém, 2017).

A primeira epígrafe, acima citada, refere-se ao depoimento de Reginaldo Santos, paraense, morador da cidade de Ananindeua. Já a segunda, diz respeito à resposta de um médico endocrinologista quando foi perguntado pela repórter de um jornal local de Belém se pessoas com diabetes deveriam ou não abolir a farinha d'água de suas refeições. Tanto a primeira quanto a segunda afirmação ajudam a confirmar que no estado do Pará a farinha de mandioca segue “povoando” e ocupando lugar fulcral na mesa e na vida daqueles/as que por lá habitam.

E, por falar em farinha, precisa-se lembrar daquela que Cascudo (2011) atribui o epíteto de “a rainha do Brasil”, a saber, a majestosa mandioca, também reconhecida como o

---

<sup>1</sup> Doutor em Ciências Sociais. E-mail: [micanbri2013@gmail.com](mailto:micanbri2013@gmail.com)



pão da terra, trigo do Novo Mundo, apontada como responsável pelo protótipo que forjou a cozinha brasileira, marcando e conformando aquilo que hoje chamamos de brasilidade.

Falo da mandioca, a qual, segundo Berta Ribeiro (2013), constitui-se no mais importante alimento legado à humanidade pelo antigo habitante do neotrópico. Foi domesticada pela população ameríndia da Amazônia brasileira há, aproximadamente, 8.000 anos antes de os colonizadores europeus tomarem posse desse território.

Passados cinco séculos, a nativa mandioca continua povoando a vida e a mesa dos/as brasileiros/as, em particular a dos/as habitantes da Amazônia paraense, especialmente em Belém e na região nordeste desse estado, como na região Bragantina. Esses territórios são, historicamente, marcados por um vasto repertório alimentar, que deriva da mandioca (beiju, caribé, chibé, maniçoba, pato no tucupi, tapioca, tucupi, farinha etc.). Nesse repertório, a farinha ocupa centralidade, sustentando e acionando um conjunto de práticas, relações sociais e experiências, cujos conteúdos revelam um elevado valor simbólico para os povos que habitam esses territórios amazônicos.

Isso posto, sinalizo que este artigo é de natureza etnográfica, um recorte e desdobramento da minha tese de doutoramento, na qual estudei a vida social da mandioca, apontando para a centralidade da farinha na mesa e na vida dos/as paraenses. Este trabalho estrutura-se em três seções. Na primeira, descrevo os atravessamentos da farinha de mandioca como comida ordinária, atravessando quase todas as refeições dos/as paraenses. Na segunda seção, as descrições centram-se nos desdobramentos da farinha, ora como chibé, ora como farofa. Na última seção, aponto para os bônus e os ônus da indicação geográfica auferida à farinha d'água de Bragança, conforme consta no que segue.

## **ENGROSSA O FINO, ESFRIA O QUENTE E AUMENTA O POUCO**

O título desta seção, coopera para a compreensão da importância social da farinha de mandioca, de sua condição de comida emblemática, cujas características primeiras são: a generosidade, a fartura e a sustança. É comida que, ao faz render o que está pouco na mesa, sacia a fome dos/as comensais. Da farinha de maniva deriva-se um vasto repertório alimentar, sustentando a economia, representações e modos de comer e viver nos territórios paraenses, os quais são marcados pela produção de farinhas: farinha seca, farinha lavada, farinha de tapioca, farinha d'água etc. Dentre essas, a farinha d'água ocupa centralidade.



Em Belém e em quase todas as cidades do Pará, senão em todas, a farinha se apresenta na condição de comida ordinária, atravessando quase todas as refeições, particularidade quando se come açaí, considerando que para o/a paraense comer açaí (*Euterpe oleracea*) sem farinha chega a ser uma afronta, quase inimaginável. Essa preferência pela farinha d'água associada ao açaí remonta há tempos históricos, conforme registros de Cascudo (2011): “[...] a prestigiosa “farinha-d’água, favorita no Maranhão, Pará e Amazonas, inseparável dos doces e bebidas típicas do açaí, por exemplo” (p. 99). Assim, não seria exagero apontar para essa combinação: açaí com farinha, como comida ancestral, portadora de pertencimento.

A farinha permanece operando de tal maneira no cotidiano paraense que, com regularidade, seus atravessamentos tornam-se manchete de programas de televisão e jornais locais. Uma dessas aparições ocorreu no sábado, dia nove de setembro de 2017, e foi a matéria principal do Programa “É do Pará”, exibido pela TV Liberal, tratando exatamente do protagonismo da farinha de mandioca em contextos paraenses. De início, a matéria apresentou alguns lugares de Belém (feiras, como o Mercado Ver-o-Peso e restaurantes), cuja pretensão era mostrar a importância da farinha e seus atravessamentos para aquela gente nortista. Pretensão exitosa, particularmente quando apresentou Raimundo e Maria do Socorro, cujas histórias de vida (incluindo os 43 anos de casamento) estão intimamente emaranhadas pela e com a farinha de mandioca, conforme relatou Maria do Socorro:

Eu fui no Ver-o-Peso comprar farinha, fruta, peixe. Aí eu perdi o dinheiro. Ele era motorista do Sacramento Reduto, aí eu fiz assim: ei motora, me dá uma carona aí? Aí ele me deu. Aí [...] já era meio-dia [...] aí eu disse assim: olha, eu tenho banana e a farinha aqui. O senhor não quer? Aí ele disse: eu aceito porque eu tô com fome. Aí eu dei duas bananas e [...] uma punhada de farinha pra ele. Daí eu pegava o ônibus, ele já me conhecia e já pensava todas as vezes que ia trazendo a farinha para ele. A farinha uniu né? (SOCORRO, 2017. Reportagem do programa “É do Pará”).

Na história de Maria do Socorro a farinha aparece como cupido, mas, no ano anterior (2016) ela destacou-se na mídia como vilã da economia paraense, isso porque naquele ano a farinha tornou-se quase inacessível aos/as paraenses, conforme reconheceu o Departamento Intersindical de Estatísticas e Estudos Socioeconômicos do Pará (DIEESE/PA) ao constatar que em 2016 o Pará teve uma das alimentações mais caras do Brasil, graças ao alto preço da farinha d'água, a qual sofreu reajuste de até 62, 24%, fato que conferiu a Belém a terceira posição no ranking nacional entre as capitais com maior inflação do país.





Sobre o reajuste no preço da farinha, cabe frisar que, conforme apontado pela Secretaria de Desenvolvimento Agrário e da Pesca do estado do Pará (SEDAP), a produção de mandioca no ano de 2016 ultrapassou a marca de 4,2 milhões de toneladas. Dessa quantidade, mais de 93% provêm da agricultura familiar, cuja atividade ocupa uma área de aproximadamente 7 milhões de hectares, com mais de 665 mil agricultores que trabalham no cultivo de roças de mandioca em todos os 144 municípios do estado do Pará e somam uma renda de aproximadamente 2,3 milhões. Dessa totalidade, 90% do que é produzido correspondem à fabricação de farinha de mesa, que é destinada, em sua maioria, ao consumo interno, além de ser exportada para os outros Estados do Norte e Nordeste.

Disso resulta uma indagação: como pode a capital do estado que mais produz mandioca e farinha ter uma das inflações mais elevadas do Brasil, condicionada pelo alto preço da farinha? Segundo o DIEESE/PA, essa contradição decorreu de questões estruturais na linha de produção, a qual é, em sua maioria, artesanal. Ademais, a questão agravou-se quando as tratativas inerentes à comercialização da farinha foram marcadas pelo excesso de atravessadores, que negociaram diretamente com os/as produtores a baixo custo, renegociando-a em alto custo nas feiras, nos supermercados e nos mercados das cidades paraenses. Essa prática tornou-se determinante para o encarecimento da farinha.

Como já sinalizado anteriormente, ainda hoje, a produção dos derivados da mandioca se faz, predominantemente, de modo artesanal e alicerçada nos princípios da agricultura familiar. Mas, precisa-se reconhecer que, ainda que comedidamente, algumas linhas de produção têm passado por mudanças, como na produção da fécula e da farinha de tapioca. Nessas linhas, foram implementados recursos tecnológicos, possibilitando produzir em larga escala, atendendo ao mercado local, nacional e até internacional. Esses avanços são notados naqueles lugares onde os produtores estão organizados em associações, o que, de certa maneira, possibilita-lhes negociações com o Estado em direção tanto do fomento de recursos para a melhoria da produção, quanto do provimento de acesso direto ao mercado, especialmente por meio do Programa Nacional de Incentivo à Agricultura Familiar (PRONAF) e da Fundação Amazônia de Amparo a Estudos e Pesquisas do Pará (FAPESPA).

Ressalto ainda que, dentre as farinhas, a de tapioca é uma das mais consumidas pelos/as os paraenses, depois, são claro, da farinha d'água. A importância da farinha de tapioca é tamanha, que existe na região metropolitana de Belém, uma comunidade, cuja identidade e reconhecimento estão atrelados à iguaria, a saber; a Comunidade de Americano,



que é identificada como a terra da farinha de tapioca. O título justifica-se por ser a comunidade um dos maiores, se não o maior polo produtivo da mencionada farinha, a qual impulsionou a criação de um Festival, a saber; o Farinha de Tapioca de Americano, o qual, em 2023 foi realizada sua 30ª edição.

Vale ressaltar que são poucos/as os produtores/as de mandioca e seus derivados, contemplados pelas instituições estatais, são exceções, de modo geral os/as mandiocultores/a são invisibilizados/as pelas políticas públicas do Estado. Dito isso, na seção seguinte descreverei outros movimentos operados pela farinha nos territórios paraenses.

### **FARINHA POUCA, MEU PIRÃO PRIMEIRO**

Tratando-se de um ditado popular, o título desta seção confirma o lugar ocupado pela farinha no imaginário paraense e quicá brasileiro, retratando experiências comensais, particularmente em tempos de escassez. Desde uma perspectiva paraense, ao referido título caberia a seguinte atualização: substituição do pirão pelo chibé, ficando: farinha pouca, meu chibé primeiro. Sobre o chibé e outros emaranhamentos da farinha tratarei abaixo.

Em relação ao chibé, posso descrevê-lo como um alimento singelo, marcado pela simplicidade, desde os ingredientes como também o modo de o fazer, bastando uma porção de farinha dissolvida em uma medida de água. Apesar da singeleza, dentre as comidas derivadas da mandioca, a iguaria ocupa centralidade na mesa e na vida de uma parcela significativa do povo paraense, senão de todos/as, forjando discursos como: “sou paraense; sou papa chibé”. O discurso condiciona o gosto pela iguaria como marca *sine qua non* de paraensidade, figurando-o, assim, como linguagem de identidade (LÉVI-STRAUSS, 1991), ou como diria Maciel (2005), como “carteira de identidade alimentar” daquela gente que povoa as paragens paraenses, em particular dos/das que vivem nas comunidades rurais do nordeste do estado do Pará.

Isso posto, cabe salientar que em Belém, diferentemente do chibé, o qual “tempera” a identidade coletiva daquele povo, uma farinha tem marcado pejorativamente a vida e as experiências de algumas pessoas. Refiro-me à farinha para farofa, cujo consumo funciona socioculturalmente como marcador social (DOUGLAS E ISHERWOOD, 2006), distinguindo e rotulando grupos sociais e pessoas, que são apontados/as como farofeiros/as. Rótulo (BECKER, 2008) atribuído aos/às belenenses que decidem ir à praia – mesmo em



condições econômicas desfavoráveis – e, como forma de minimizar os gastos e maximizar o lazer, elegem, com regularidade, frango assado e farofa como alimento.

Importa frisar que o rótulo não está necessariamente associado apenas ao consumo de farofa, pois, mesmo que esta não conste dos cardápios dos/as praianos/as, mas se levarem consigo seus próprios alimentos, são, da mesma forma, rotulados/as de farofeiro/as. Em Belém pessoas são classificadas de farofeiras, ou não, de acordo com as praias que frequentam. Como exemplo, cito a ilha de Caratataeua, popularmente conhecida como Outeiro, localizada nos entornos de Belém, distante aproximadamente 20 a 30 minutos do centro da cidade. O conjunto de praias que compõem o cenário da ilha, sua proximidade com a capital, associadas ao fácil acesso e ao baixo custo, fazem com que a ilha seja frequentada, particularmente, pelos/as paraenses menos favorecidos/as economicamente. Por isso, há um pensamento social que atribui aos/as frequentadores/as de Outeiro rótulo de farofeiro/a. Por outro lado, os/as mais abastados economicamente costumam frequentar praias mais longínquas, onde, em tese, a farofa passaria muito distante.

Sendo assim, a realidade acima narrada parece implicar um sistema de classificação de ordem hierárquica, no qual pessoas e grupos são discriminados mediante suas escolhas alimentares. O rótulo farofeiro, atribuído aos/as que escolheram e/ou escolhem consumir farinha, como farofa ou não, tem marcado pessoas além das frequentadoras das praias da ilha de Outeiro em Belém, transcendendo, assim, de uma distinção entre classes, a saber: uma distinção entre brasileiros/as do Sul e Sudeste em relação aos/as do Nordeste e, quiçá, do Norte. Isto foi observado por Marcena (2012, p. 48), que afirma: “[...] nas regiões Sudeste e Sul do Brasil, de maneira pejorativa, costumam chamar o/a nordestino/a de comedor/a de farinha”.

Marcena afirma ainda que essa dimensão, que é peculiar à comida que marca e distingue pessoas, grupos, regiões e sociedades, historicamente esteve associada à mandioca. Segundo o autor, o encontro dos colonizadores com os/as nativos/as foi marcado por um etnocentrismo alimentar, certa rejeição em relação aos gostos e hábitos alimentares dos povos ancestrais do Brasil. Um exemplo citado pelo autor diz respeito a certo conde, Ministro da Marinha do século XIX, que, em determinada ocasião, havia vomitado ao descobrir que havia comido um bolo feito de goma de tapioca e não de farinha de trigo, conforme havia imaginado.

Destarte, na perspectiva de adensar a ideia de distinção social associada às escolhas alimentares – no caso aqui, a farofa – considero relevante dialogar com as arguições de





Contreras e Gracia (2011) que, ao discorrer sobre o assunto, apontam para a comida, como marcador social, notadamente nos contrastes, como, por exemplo, entre o que comem os/as ricos/as e o que comem as classes menos favorecidas economicamente. Tais diferenças não se limitam apenas aquilo que comem, mas como comem, quando comem e com quem comem. Esses contrastes, historicamente, têm sido utilizados para marcar, classificar e identificar socialmente grupos humanos e indivíduos, manifestando, em certa medida, diferenciações de status, prestígio e poder.

Contreras e Gracia (2011) apontam para o consumo de carne como um tipo significativo que reflete a distinção social entre sociedades e pessoas. Isso porque o maior ou o menor consumo de carne tem, historicamente, funcionado como indicador de ascensão econômica, portanto, de poder e, da mesma maneira, instrumento de diferenciação social. Nessa perspectiva, o consumo de carne, ou melhor, de carne gorda, constituía-se numa “obrigação”, uma necessidade dos nobres europeus do século XIX que, quando materializados em suas formas corpulentas, imprimiam status, honra, prestígio e saúde. Nesse tempo, ser ou estar obeso corresponderia a ser ou estar rico.

Assim como em outrora, hoje a comida permanece operando como um recurso, por meio do qual pessoas e sociedades são identificadas e classificadas. Por exemplo, no Brasil, quando se fala em acarajé, logo nosso pensamento é voltado para os/as baianos/as, quando pensamos em churrasco, nos lembramos imediatamente dos/as gaúchos/as, quando o prato em questão é maniçoba, imediatamente nossa mente nos traz a figura do/a paraense. São inúmeros os exemplos em que a comida funciona como um marcador social. Nos casos supracitados, a distinção refere-se à regionalidade brasileira, mas, em outros casos, a comida distingue, por exemplo, adolescentes de adultos/as, quando os/as primeiros/as portam modos de viver e gostos alimentares que lhes são peculiares. Nesse caso, a *junk-food* seria a comida intrinsecamente relacionada às suas preferências, aos seus gostos, não que os/os adultos/as não a prefiram também. (CONTRERAS e GRACIA, 2011).

Findo esta seção, compreendendo os gostos dos/as paraenses, em relação ao chibe e à farofa, conforme apontado por Contreras e Gracia (2011, p. 126), o qual assevera que gosto “[...] depende estritamente dos costumes alimentares, [...]” que, como diria Ingold (2015), estão em constante elaboração nos fluxos e movimentos da vida, sendo os gostos alimentares elaborados situacionalmente e resultam de processos e emaranhados que “vazam” suas superfícies e se misturam a outras (INGOLD, 2015). É, portanto, nessa perspectiva que olho os movimentos da farinha de mandioca mandioca, a qual, ao mesmo



tempo que “povoa” os gostos dos/as paraenses, seja como chibé ou como farofa, também imprime sobre eles/as certa rotulação e discriminação.

Isso posto, não seria exagero asseverar que as vidas dos/as paraenses são, cotidianamente, atravessadas por farinhas de mandioca, as quais desempenham importâncias e significados situacionais, dependendo dos contextos em que se apresentam, como ocorre com a farinha d’água, ou melhor, com a baguda, como é carinhosamente chamada pelos paraenses. Tratarei disso no que segue.

## **FARINHA BOA TEM QUE SER BAGUDA, CROCANTE, AMARELA E DE BRAGANÇA**

Farinha de Bragança é crocante e intensa. E quer indicação geográfica. Ela é torrada à mão segundo tradição passada de pai para filho, em comunidades no Pará (PERALVA, 2017, p. 1).

O excerto acima foi manchete do Jornal Estadão e diz respeito a uma prática muito conhecida na região bragantina e, quiçá, por todo o Estado do Pará, um costume que remonta a tempos imemoriais, herdado dos/as indígenas tupinambás e que na atualidade coloca a cidade e a região bragantina entre os maiores polos produtivos de farinha do estado. Porém, a matéria supracitada não se refere especificamente à quantidade, mas à qualidade que é peculiar à farinha produzida naqueles territórios, o que a torna única. Essa unicidade atribuída à farinha de Bragança tem fomentado uma agenda que reivindicou o selo de Indicação Geográfica (IG) da farinha d’água de Bragança, particularmente da farinha lavada, cuja feitura, desta última, exige, além do amolecimento da mandioca no puçã<sup>2</sup>/, outras técnicas, conforme relato abaixo.

Depois que a mandioca sai do puçã a gente esmigalha ela, a gente precisa lavar a massa dela e se faz assim: deixa a massa misturada com água em sacos pendurados na beira da casa do forno. Esses sacos ficam ali por 24 horas, até que o tucupi escorra todinho e fique só a massa. No outro dia, a gente tira a massa do saco para depois fazer a farinha. Dá mais trabalho fazer farinha lavada do que fazer só farinha d’água, porque a farinha d’água não precisa lavar tanto. (BASTO, 2020, informação verbal).

---

2 Puçã/poçã é nome dado, pelos/as mandiocultores/as das comunidades rurais do nordeste paraense, ao igarapé, no qual, a mandioca fica de molho para o processo de fermentação e pubação. O puçã ocupa lugar fulcral no processo de feitura da farinha d’água.





Dito isso, é válido saber que a Indicação Geográfica é um instrumento de proteção que se diferencia dos demais por estar envolto em práticas e coisas coletivizadas e compõem...

[...] o Sistema de Propriedade Industrial, que, no Brasil, é regulado pela Lei 9.279/96, é um conjunto de mecanismos voltados à proteção de produtos industriais, estando, entre eles, as patentes, as marcas e os desenhos industriais. No Brasil, a Indicação Geográfica tem duas modalidades: “Indicação de Procedência”, quando existe uma notoriedade e um reconhecimento da qualidade dos produtos desenvolvidos no lugar de origem; ou “Denominação de Origem”, quando o produto carrega consigo as características do lugar, seja por conta das propriedades do solo, seja por conta do clima, garantindo-lhe um diferencial por aspectos próprios da região. A Indicação Geográfica de determinado produto, após o registro no Instituto Nacional de Propriedade Industrial, constitui-se em um selo utilizado por todos os produtores instalados na área delimitada, os quais respeitam as regras de uso. Um selo é colocado no rótulo do produto e não interfere na marca que distingue os produtores (RODRIGUES, 2016, p.1).

As reivindicações dos/as produtores/as da referida farinha em favor da certificação da IG se iniciaram desde o ano de 2013 e decorrem da necessidade de protegê-la, salvaguardá-la e reconhecer a origem e a qualidade que, historicamente, vem sendo atribuída a ela, assegurando-a o título de melhor farinha do estado do Pará, por possuir qualidades singulares: crocância, (torrada), cor (amarela) e granulação (baguda), que estão diretamente relacionados à maneira de fazer farinha:

Depois que a gente tira a mandioca da água, a gente amassa ela na mão ou no caititu, depois esprememos a massa no tipiti e depois colocamos no forno para torrar por mais ou menos uma hora. Depois disso, a farinha fica pronta para comer. Pra ela ficar crocante e grossa, vai depender de saber mexer a farinha na hora do escaldamento e depois, até ela ficar boa pra comer. A cor amarela depende do tipo de mandioca e do tempo que ela ficou plantada na roça. Na verdade, pra ela ficar torradinha, amarela e graúda, vai depender de quem faz, de quem sabe fazer (PAIVA, 2017. informação verbal).

Toda essa história em relação à qualidade e singularidade vinculadas à farinha bragantina remonta ao início do século XX e se confunde com a construção e funcionamento da estrada de ferro – desativada em 1965 – que na época interligou não apenas a cidade de Bragança, mas praticamente todo o nordeste paraense à capital Belém, que passou a ser um dos principais polos de escoamento da produção da farinha bragantina, a qual desde então “caiu” no gosto dos/as paraenses, alcançando, nos últimos anos, outros lugares e outros paladares para além do nordeste paraense, fazendo-se presente nas mesas e nos gostos de chefes e proprietários de restaurantes renomados em outros estados do Brasil.



Ademais, ressalta-se também que as experiências vividas pelos/as bragantinos/as com a farinha de Bragança conferem-lhes certo orgulho de ser de um lugar onde, segundo eles/as, tem-se a melhor farinha do estado e, provavelmente, do mundo. Esse sentimento de pertencimento desencadeou toda uma agenda em favor do processo de proteção e Indicação Geográfica da farinha de Bragança.

Isso posto, torna-se importante informar aqui que a reivindicação dos produtores de farinha de Bragança foi atendida pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) que, em maio de 2021, concedeu o registro de reconhecimento de Indicação Geográfica da farinha d'água lavada, na modalidade Indicação de Procedência.

Mas, afinal, quais as implicações desse feito para a cadeia produtiva da farinha em questão? Antes de tentar responder a essa indagação, é preciso frisar que a Indicação Geográfica se propõe a atender não apenas o território bragantino, mas outros municípios: Viseu, Tracuateua, Augusto Corrêa e Santa Luzia do Pará, pois todos esses municípios desenvolvem as técnicas próprias de feitura da farinha d'água lavada.

Assim, pode-se considerar que a concessão da IG implicará inúmeros benefícios à cadeia produtiva da farinha d'água lavada, principalmente do ponto de vista mercadológico, pois valores serão agregados não apenas ao produto, mas também aos/as produtores/as, de modo a projetar e garantir reconhecimento no mercado nacional e quiçá internacional. Além disso, existe a possibilidade do fomento de uma cadeia produtiva transversal, a saber, uma rota turística da mandioca e da feitura da farinha d'água, conforme reconhece um agente público<sup>3</sup>, membro do Conselho Regulador da IG da farinha de Bragança e Coordenador do Fórum Técnico de Indicações Geográficas e Marcas Coletivas do Pará.

Afora isso, não seria descabido reconhecer que a concessão da referida IG implica também tensionamentos, movimentos e processos de discontinuidades e apagamentos de práticas e experiências herdadas dos povos originários da Amazônia paraense que, historicamente, forjaram os modos de saber fazer a farinha d'água dos municípios contemplados IG.

Os tensionamentos aos quais me refiro são provocadas pelas exigências de adequações técnicas e sanitárias do processo produtivo da farinha, defendidas por agentes do Estado, que, por meio das instituições de regulações técnica e sanitárias exigem dos/as produtores/as mudanças significativas nos modos de saber fazer a referida farinha,

---

<sup>3</sup> Chamarei de agente público, para preservar a identidade da pessoa, com o qual conversei sobre o tema da IG atribuída à farinha bragantina.



particularmente, a farinha lavada. Tais exigências estão postas no Caderno de Especificações Técnicas, que é o documento que orienta a concessão do uso do selo e que prima pela produção de uma farinha supostamente limpa e segura.

Assim, segundo o agente público, para a concessão da IG, o/a produtor/a precisa ser reconhecido/a como agricultor/a familiar, produzir em um dos cinco municípios alcançados pelo selo e ser fazedor/a de farinha d'água lavada. Além dessas exigências, os/as produtores/as terão que se desfazer de práticas e técnicas da feitura da farinha d'água que, até então, têm marcado e forjado o reconhecimento, a qualidade e a fama de melhor farinha do Pará, do Brasil e, provavelmente, do mundo. Ou seja, para receber a certificação da IG, o/a mandiocultor/a terá que abdicar da sua casa do forno<sup>4</sup> tradicional, aquela de chão batido e coberta de palhas, pois estudos empreendidos pelo Conselho Regulador apontaram presença de areia nas farinhas produzidas nessas casas tradicionais, conforme relatou o agente público “A gente colheu 10 amostras de produtos para fazer as análises fiscais e nessas amostras a gente viu [...] a presença de areia na farinha (informação verbal, 2021). Essa presença demonstra que o produto não é limpo, apesar de ser gostoso. Então, é preciso adequar o processo produtivo.” Além da adequação na casa do forno, que deve ser construída em alvenaria, com o teto coberto por telhas e com paredes que impeçam o acesso de animais, os/as produtores/as não poderão fazer uso do “pução” para o processo de fermentação e pubação da mandioca, tampouco poderão usar do tipiti<sup>5</sup> para a retirada do tucupi da massa da mandioca.

O agente público pontua ainda que essas mudanças são necessárias, porque esses modos tradicionais de fazer a farinha interferem na qualidade, geram resíduos, contaminação, não promovendo um produto limpo. Tais exigências tornam-se necessárias, caso contrário não há como conceder o selo, porque o produto nas condições citadas torna-se impossibilitado de circular nos mercados.

Como já mencionado, quase todos/as os produtores/as (com raríssimas exceções, pois dentre aqueles/as contemplados pela IG, no território bragantino, existe um mandiocultor que mecanizou a feitura da farinha, inclusive a torra), fazem suas farinhas de maneira artesanal. Sendo assim, os recursos utilizados para essa feitura advêm, quase que em

---

4 A casa do forno (também chamada de casa de farinha ou retiro), ocupa lugar privilegiado no processo de feitura das farinhas e de todos os derivados da mandioca. Funciona como marca de ancestralidade, povoando as paisagens e as identidades amazônicas.

5 Utensílio, construído, artesanalmente, de talas de palmeiras nativas da Amazônia, utilizados para espremer a massa da mandioca, de modo a extrair o tucupi, deixando-a própria para a feitura da farinha d'água.





sua totalidade, da força do trabalho humano, tornando-se imprescindível o contato direto das mãos dos/as produtores/as seja com a mandioca, seja com a massa ou com a farinha.

Nesse sentido, torna-se importante dizer que, parcela significativa dos/as produtores/as de farinha da região bragantina resistem a essas imposições. Argumentam que o modo como sabem fazer farinha advém dos ensinamentos de seus antepassados e que por isso não lhes agrada a ideia de mudar. Segundo Paz (1995) *apud* Peralta (2016, p. 1711), essa resistência ocorre porque ...

O artesão [...] não é fiel a uma ideia, nem mesmo a uma imagem, mas a uma disciplina prática: seu trabalho. Sua oficina é um microcosmo social governado por suas próprias leis especiais. Seu dia de trabalho não é ditado rigidamente por um relógio de ponto, mas por um ritmo que tem mais a ver com o corpo e sua sensibilidade do que com as necessidades abstratas de produção.

Assim, os discursos que fundamentam e defendem a importância da IG como política pública de proteção patrimonial parecem ser paradoxais, porque, ao mesmo tempo que defendem a IG como políticas públicas voltadas para a proteção e preservação de coisas, saberes e fazeres de um dado lugar, impõem sobre os sujeitos a necessidade de mudar alguns aspectos dessas práticas que, em alguns casos, acabam por ser transformadas em outras coisas, saberes e fazeres.

Nesse sentido, Peralta (2016) aponta que esse conflito entre o saber fazer tradicional e as exigências para aquisição da IG decorre, dentre outras coisas, do fato de que “a demanda pela IG nasce muito mais das instituições externas aos agentes produtores do que por meio do interesse dos próprios” (p. 1711), o que resulta em tensionamentos: de um lado, o artesão, que se nega a mudar seu jeito de saber fazer; do outro lado, os agentes exógenos tentando padronizar esse saber fazer. Peralta (2016) pontua ainda que esses agentes externos precisam considerar que as coisas feitas artesanalmente diferenciam-se substancialmente de...

[...] um produto de massa, homogêneo e pasteurizado. Seu ritmo de produção é diferente; as formas resultantes possuem peculiaridades por mais que se trate de um mesmo objeto entre outras especificidades. Falar de padronização é simplesmente ferir toda a lógica de produção e desenvolvimento do artesanato (p. 1712).

Por fim, ao mesmo tempo que reconheço a importância da IG da farinha d'água lavada de Bragança, também defendo a ideia de uma IG que, ao reconhecer a origem e a qualidade, de fato, proteja e salvaguarde não apenas o produto, a farinha em si, mas todas as relações sociais, cosmológicas e simbólicas que estão emaranhadas nas técnicas, nos



utensílios e em todas as coisas que compõem o mundo-vida da mandioca, sem as quais o saber fazer a farinha d'água e lavada de Bragança não existiria.

Falo, por exemplo, do puçã que, além de ser o lugar onde a mandioca fica de molho por 4 ou 5 dias, tempo necessário para a sua fermentação e pubação, constitui-se também no lugar que ativa as cosmologias e crenças dos/as produtores/as que acreditam, por exemplo, que tomar banho no puçã às sextas-feiras cura a panema<sup>6</sup> e lhes traz sorte. Além do que, vetar a técnica do amolecimento da mandioca no puçã implica mudança no sabor da farinha.

Também me refiro ao tipiti, um dos utensílios mais simbólicos e emblemáticos do saber fazer a farinha de Bragança. Isso sem esquecer da casa do forno tradicional, compreendida como uma instituição socioalimentar tão relevante para o processo produtivo da farinha quanto a roça, a mandioca, o puçã, as pessoas e a farinha. Ela é, principalmente, um lugar de trocas de experiências, onde o saber fazer as comidas oriundas da mandioca é ensinado, aprendido e mantido de geração em geração. A casa do forno é um espaço fulcral para a história da mandioca e dos territórios da Amazônia paraense, pois, ao mesmo tempo em que se constitui no lugar onde são feitos não apenas a farinha, mas os demais derivados da mandioca. Ela também se revela um espaço de interações sociais, sociabilidades e comensalidades que, historicamente, marcam e forjam os modos de viver e pertencer aos territórios amazônico, paraense e caboclo. Por isso, levanto aqui a bandeira de uma IG menos colonizadora e mais decolonial.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Não seria descabido apontar para o Pará como o estado brasileiro que mais aderiu e manteve a cultura alimentar derivada da mandioca, pois, em nenhum outro lugar do Brasil o complexo da mandioca mantém-se tão vivo como nas terras e nas mesas dos/as paraenses, constituindo-se em cultura alimentar ancestral (CASCUDO, 2011).

Nos territórios paraenses, a mandioca reina absoluta, particularmente na condição de farinha d'água e, ou de farinha d'água lavada funcionando como comida basilar de suas mesas, de suas histórias, de suas vivências. Por essas bandas do norte brasileiro, além dessas, outras farinhas são apreciadas: farinha de tapioca, farinha de macaxeira, farinha seca, farinha lavada, carimã etc., porém é necessário frisar, mais uma vez, que entre elas, a farinha d'água

---

6 Panema, diz respeito a uma condição, na qual a pessoa se encontra sob o efeito de certa carga sobrenatural, um malefício que podendo ser mau-olhado, inveja ou até mesmo feitiço.



é a preferida dos/as paraenses.

Assim, continuar comendo farinha de mandioca, diz respeito, antes de tudo, a um ato político, considerando o costume de comer farinha como linguagem da identidade coletiva daqueles/as que vivem nessas paragens do Norte brasileiro, os/as quais, ainda que em diálogo com práticas globais, permanecem compartilhando e experimentando hábitos alimentares e modos de vida que lhes são próprios. Continuam resistindo e teimando em comer farinha de mandioca.

## REFERÊNCIAS

Agente público. [Entrevista cedida a] Miguel Picanço, em Belém /PA, em 2021. Entrevista realizada para finalidades de pesquisa.

BASTO, Júlia. [Entrevista cedida a] Miguel Picanço, Augusto Corrêa /PA, em abril de 2020. Entrevista realizada para finalidades de pesquisa.

BECKER, Howard S. **Outsiders: estudos de sociologia do desvio**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008.

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Microrregião Bragantina**. Brasília, 2014. Disponível em: [www.cidades.ibge.gov.br](http://www.cidades.ibge.gov.br). Acesso em 20 mar. 2020.

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

CONCEIÇÃO, Antônio. [entrevista concedida a] TV LIBERAL. Jornal Liberal. Fala Saúde. Belém, jan. 2017. Disponível em: <http://g1.globo.com/pa/para/jornal-liberal-1edicao/videos/>.

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

DEPARTAMENTO INTERSINDICAL DE ESTATÍSTICAS E ESTUDOS SOCIOECONÔMICO DO PARÁ (DIEESE/PA). Valor da cesta básica aumenta em todas as capitais em 2016. Nota a imprensa. Belém, 2016. Disponível em: [www.dieese.org.br/analisecestabasica/2016](http://www.dieese.org.br/analisecestabasica/2016) Acesso em 15 abr. 2020

DOUGLAS, M.; ISHERWOOD, B. **O mundo dos bens: para uma antropologia do consumo**. Rio de Janeiro: UFRJ, 2006.

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

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. São Paulo: Brasiliense, 1991.

MACIEL, Maria Eunice. Olhares antropológicos sobre a alimentação: Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. (Orgs.) **Antropologia e nutrição: um diálogo possível** [online]. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.





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

PAIVA, Helena. [Entrevista cedida a] Miguel Picanço, em Augusto Corrêa /PA, em março de 2017. Entrevista realizada para finalidades de pesquisa.

PERALVA, Carla. **Farinha de Bragança é crocante e intensa**. E quer indicação geográfica. São Paulo, 2017. Disponível em: <http://paladar.estadao.com.br>

PERALTA, Patrícia Pereira. **Necessidade de políticas institucionais para a aplicação de indicações geográficas como instrumento de proteção e valorização do patrimônio cultural**. In: Anais do Seminário Internacional de Políticas Culturais. Salvador: UFBA, 2017. Disponível em <http://culturadigital.br/politicaculturalcasaderuibarbosa/files/2016/06/> Acesso em 14 mar. 2020.

PREFEITURA MUNICIPAL DE BELÉM. (Belém-Tur). Atrações turísticas. 2017. Disponível em: <http://www.belem.pa.gov.br/belemtur> Acesso em 12 mar. 2020.

RIBEIRO, Berta G. **O Índio na Cultura Brasileira**. Rio de Janeiro: Fundação Darcy Ribeiro (coleção biblioteca básica brasileira; 22), 2013.

RODRIGUES, Hojo. Farinha de Bragança sem falsificações: Pesquisa analisa Projeto de Indicação Geográfica para produto tradicional. **Jornal Beira Rio/UFPA**, Belém, 2016. Disponível em: <http://www.beiradorio.ufpa.br>.

SANTOS, Reginaldo. [Entrevista cedida a] Miguel Picanço, em Belém /PA, em 2017. Entrevista realizada para finalidades de pesquisa.

SOCORRO, Maria do. [entrevista concedida a] TV LIBERAL. Programa é do Pará. Belém, 09 set. 2017. Disponível em: <https://g1.globo.com/pa/para/e-do-para/noticia/a-farinha-de-mandioca-e-a-protagonista-nas-feiras-e-lares-dosparaenses.ghtml>.

