

Farinha, casas de farinha e objetos familiares em Cruzeiro do Sul (Acre)¹

Lucia Hussak van Velthem

Pesquisadora do Museu Paraense Emílio Goeldi – MCT

RESUMO: O artigo enfoca a materialidade associada aos sistemas agrícolas no município de Cruzeiro do Sul. Os artefatos empregados extrapolam seu utilitarismo porque são dotados de atributos de agência. Geram, assim, interações entre si e com as pessoas, com as quais compartilham de uma mesma forma de organização de trabalho na produção de farinha. Constituem produtos de um histórico de migrações do Nordeste à Amazônia, atualizados por meio de sistemas sociais de troca de experiências e de informações.

PALAVRAS-CHAVE: Amazônia, conhecimento tradicional, cultura material, farinha de mandioca.

Introdução

A riqueza do conhecimento tradicional, cuja face material se expressa em objetos concretos como os utensílios e implementos de trabalho, não desperta o interesse da maioria dos antropólogos, induzindo a um sistemático distanciamento do tema. Essa constatação não é surpreendente, uma vez que os estudos sobre cultura material sempre tiveram um interesse oscilante, porquanto são influenciados pelas restritivas idéias acerca da própria natureza das coisas materiais e de seus limites enquanto objeto de pesquisa. Após se alternar, durante largo tempo,

entre duas tendências – uma privilegiando elementos específicos de formas materiais e outra se dedicando aos diferentes sentidos da materialidade em si (Miller, 1998; Lagrou, 2007) –, o tema da cultura material voltou a ter projeção no debate antropológico, o que permitiu o surgimento de perspectivas teóricas inovadoras.

Os recentes enfoques da materialidade trilham uma via em que a análise dos artefatos se baseia sobretudo em sua agência, em termos do que as coisas fazem (Gell, 1992, 1998),² e menos em suas estruturas formais e nos materiais constitutivos. Nesse sentido, repensar a própria noção de objeto constitui um foco produtivo, porquanto os esforços dos estudiosos seriam concentrados na diminuição das limitações da categoria. Dessa forma, devem ser abordadas questões que extrapolam as dimensões estritamente conectadas com a materialidade mesma das coisas e a exclusiva consideração dos artefatos que são dotados de valorização estética. Um passo importante nesse sentido deriva da compreensão dos objetos como elementos capazes de se organizarem socialmente, de articularem e construir relações que são de diferentes ordens e são operadas pelas coisas, entre si e com as pessoas. O presente artigo, ao focar esses aspectos em estreita relação com a constituição e percepção dos utensílios da casa de farinha no estado do Acre, busca contribuir com novos instrumentos para o entendimento das concepções já estabelecidas acerca dos objetos utilitários.

A pesquisa desenvolveu-se em comunidades rurais dos municípios de Cruzeiro do Sul e Rodrigues Alves no estado do Acre (coordenadas 7,71419° S e 72,75686° W). Vila São Pedro e seus ramais constituem uma região essencialmente habitada por uma população de agricultores tradicionais que integram as conhecidas “sociedades camponesas históricas” (Adams et al., 2006, p.16). Não se identificam, contudo, como “caboclos”, pois esse designativo é imputado aos índios Katukina, mo-

radores em quatro aldeias das redondezas. A esmagadora maioria dos agricultores descende de migrantes nordestinos, sobretudo cearenses e maranhenses, alguns chegados ao Acre nas primeiras décadas do século XX e outros mais tardiamente, nos anos de 1950, para trabalharem na extração da borracha. Enquanto agentes ativos do processo de reprodução social, o discurso permite entrever, entre alguns agricultores, a existência de uma “reciprocidade das identidades” (Nugent, 2006, p. 34), que, neste caso, seria amazônica e nordestina.

Excetuando-se as abordagens sobre as áreas de expansão, permanece reduzido o investimento na pesquisa dessas sociedades (Murrieta, 1998; Adams et al., 2006). Assim, é pouco conhecido o processo de incorporação dos imigrantes nordestinos às sociedades amazônicas, o qual envolveu diferentes formas de contato e de intercâmbio mútuo. Esse processo abrangeu tanto a manutenção como ocasionou mudanças, adaptações, inovações e o abandono de expressões, práticas e saberes. Na região, os aspectos relacionados tanto com a permanência como com a inovação podem ser encontrados na confecção de utensílios de uso doméstico, no beneficiamento da cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum*) em rapadura e açúcar mascavo e na transformação da mandioca (*Manihot esculenta*) em farinha e em outros derivados.

O artigo analisa objetos e artefatos, uns singulares e outros complexos, que permitem aos pequenos agricultores executarem as diferentes fases do processamento da mandioca no espaço da casa de farinha. Nesse espaço constituem um “conjunto coerente de objetos” (Bonnot, 2002, p. 8), porquanto são dotados de valores patrimoniais que ultrapassam os valores de uso. O eixo central é constituído pelo registro preciso das concepções e dos processos técnicos locais, relacionados com a materialidade e que podem ser rotulados enquanto “pensamento da prática”, (Mathieu et al., 2004, p. 21), porquanto é construído pelos agri-

cultores com base em experiências e conhecimentos nas condições sociais que lhes são próprias. Em outros termos, o interesse central está voltado para a constituição e a percepção das coisas materiais, condicionado, mas não determinado, pelo ponto de vista de cada um dos agricultores. Essas práticas, essencialmente técnicas, e as concepções associadas a elas são oriundas de um histórico de migrações – do Nordeste à Amazônia – e da atualidade dos sistemas sociais de trocas e da transmissão de experiências e de informações. Isso significa que, num quadro aparentemente homogêneo, relativo à cultura material das casas de farinha da região, há margem para particularizações semânticas e inovações formais e materiais, de cunho individual.

Para os produtores rurais da Vila São Pedro, os objetos enfocados são valorizados não tanto pela estética das formas, mas, sim, pela capacidade de executarem complexas funções de transformação, as quais exigem artefatos igualmente complexos de um ponto de vista material e também conceitual. Nesse sentido, e no que tange os aspectos relacionais, as análises procuraram dialogar com as “intencionalidades complexas” (Gell, 1998, p. 16), as quais derivariam das relações existentes entre os objetos e destes com as pessoas. A pesquisa de campo procurou detectar esse aspecto relacional e, em particular, a existência de um sistema³ que seria desenvolvido no contexto da casa de farinha. Este artigo descreve, portanto, as interações dos objetos entre si e com as pessoas e suas principais características. O objetivo principal está conectado a esses temas, contudo não será descartada a necessária contextualização dos objetos para ressaltar aspectos técnicos, materiais e formais que lhes fornecem sentido e significado, e são, portanto, essenciais para a compreensão das características das relações existentes na casa de farinha.

Farinha

As famílias que vivem na Vila São Pedro e em ramais do entorno, dos Paulino, dos Cruz e dos Macacos, são em grande parte egressas de seringais do alto rio Juruá e de lugares mais distanciados no estado do Amazonas. Constata-se, assim, na região, a evolução das atividades como seringueiro, mas também como pescador, para aquelas relacionadas com a agricultura familiar. Essa característica permite inferir que se trata de um campo social e econômico não estabilizado e salienta igualmente uma redução, ao longo dos últimos anos, da diversidade de variedades de mandioca (Pinton & Emperaire, 2001). Constata-se igualmente a predominância do cultivo da mandioca mansa, também conhecida na região como *macaxeira*.

A produção agrícola no estado do Acre baseia-se em quatro cultivos na seguinte ordem de prioridade: mandioca, milho, arroz e feijão (Bergo, 1993). Como ocorre em toda a Amazônia, verifica-se que a mandioca constitui o tubérculo básico para a alimentação, sob a forma de farinha ou então cozida. Na região, as variedades mais comuns são a caboquinha, a mulatinha e a amarelinha. Existem ainda as variedades curimé (roxa, branca), branquinha chico-anjo, santa-rosa, mansi-braba, panati – estas duas últimas com certo grau de toxicidade, mas as demais são reconhecidas como mandiocas mansas. O fator que determina o plantio de certa variedade é seu rendimento quando da produção de farinha. O sistema de cultivo da mandioca praticado no município de Cruzeiro do Sul representa um processo tradicional em que os roçados são instalados em áreas de capoeira, após a limpeza, derrubada e queima da vegetação existente (Rizzi, 2006).

Para os moradores dos ramais e da Vila São Pedro, a farinha de mandioca constitui um nutriente fundamental, consumido em todas as refeições, “para empurrar a comida”, segundo o comentário de um peque-

no agricultor. Constitui também um importante bem de comércio voltado para o mercado de Cruzeiro do Sul. O seu preparo congrega toda a família, os pais, filhos, genros e noras em funções diversificadas, e um trabalhador diarista, não aparentado, o “cambitador”, que tange o boi que puxa a carroça no transporte das mandiocas recém-arrancadas. Os homens executam a maioria das tarefas, exceto descascar os tubérculos, uma atribuição feminina, raramente auxiliada por jovens solteiros. O processamento da mandioca em farinha leva de dois a três dias e inclui tarefas nos espaços da roça e da casa de farinha,⁴ e constitui o que é referido como uma “puxada”. O dia de fazer farinha é conhecido como o da “farinhada”, um termo corriqueiro na Amazônia (Fraxe, 2004, p. 198; Embrapa, 2005, p. 105).

Para a execução do trabalho, a casa de farinha é previamente varrida e os utensílios são cuidadosamente limpos, baldeados. Na véspera, de manhã bem cedo, a primeira atividade é arrancar os tubérculos da terra e transportá-los em carroças de boi⁵ até a casa de farinha. No alto rio Juruá, a mandioca é transportada em cestos cargueiros de cipó, o balaio ou o çaquá⁶ – este é utilizado no ramal dos Paulino para o transporte de outros produtos da roça, colhidos em menor quantidade.

Ao chegarem à casa de farinha, as mandiocas são retiradas aos poucos e jogadas no chão. No mesmo dia são rapadas⁷ e colocadas em uma gamela ou cocha,⁸ específicas para esse fim. Em seguida, são lavadas no tanque ou no “buque”⁹ e passam para o banco onde se “sentam” em seu salão, o recipiente central. Empurradas através da língua do banco, são então cevadas, roídas, ou seja, são trituradas pelo caititu ou bola. Os verbos “cevar” e “roer” descrevem a própria função do artefato, uma vez que o caititu, sendo um porco selvagem, deve roer a mandioca para se alimentar e engordar.

A massa resultante da trituração é aparada na gamela de massa e é retirada deste recipiente para ser envolvida em um forro, feito com um

fragmento de tela de náilon, que já está acomodado na grade da prensa, uma armação quadrada e vazada. Assim é formado o forro de massa ou o pneu. Retira-se a grade e colocam-se tábuas soltas sobre essa espécie de embrulho, repetindo-se a operação de três até cinco vezes. Na prensa de parafuso, sobre o último pneu, é disposto o chaprão, uma armação de madeira reforçada, a qual recebe os cepos, calços de madeira maciça, e a “chapuleta”, disco de metal que se encaixa no parafuso, o elemento de prensagem. A prensa é acionada com o ferro de acochar e comprime os pneus de massa durante umas 12 horas. O líquido eliminado pela prensagem da mandioca é a manipuera.

No dia seguinte, a massa volta para o banco e é novamente triturada para ficar bem fina. Passa então por uma peneira circular, disposta em um dos lados de uma comprida gamela, para a retirada de impurezas e da “croeira”. Da gamela a massa de mandioca é levada a um dos fornos para ser, aos poucos, rapidamente escaldada com uma pá ou um “tarubá” de madeira. Os lenhos utilizados como combustível são ucuuba, balata, castanha-de-cutia, ingá, lacre, “leva tudo”, “louro tinta”, muruci, tabatinga, “urucu bravo”,¹⁰ retirados sobretudo da capoeira. Em seguida, a massa é passada, no outro lado da gamela, em uma peneira retangular para a retirada dos caroços.

O passo seguinte é a secagem da massa, em maior quantidade e mais lentamente no forno de secar, com o auxílio de um rodo de cabo comprido. Assim que a farinha está seca, as brasas são retiradas da boca do forno. Esse produto é transferido para a caixa, de onde é retirado com um vaso para ser acondicionado em sacos de palhinha, forrados com sacos plásticos. O ideal é o ensacamento da farinha no mesmo dia, enquanto ainda quente, para ficar crocante, mas essa tarefa pode ser adiada, devido a certas circunstâncias. As sacas, pesando geralmente 50 quilos,¹¹ são fechadas e depositadas em cima de um estrado para a farinha não pegar frieza enquanto se aguarda a vinda do atravessador de Cru-

zeiro do Sul, que pesa e compra a farinha. O preço da saca é flutuante – em maio de 2008 era de 30 reais, mas em dezembro de 2007 chegou a 23 reais, o que foi considerado pelos produtores do ramal dos Paulino extremamente baixo, gerando, assim, uma insatisfação generalizada.

A descrição do processamento da mandioca revela o alto investimento de homens e mulheres (Pinton & Emperaire, 2001; Fraxe, 2004) nesse trabalho e, sem aprofundar a questão, o baixo rendimento auferido por esses pequenos agricultores na venda da farinha, o que contrasta com a energia despendida em sua produção. A descrição desse processo destaca a complexa terminologia atribuída localmente aos artefatos empregados, assim como a sua importância técnica e patrimonial. Esses aspectos poderão ser mais precisamente avaliados na descrição da casa de farinha, o local onde os objetos adquirem sentido.

Casas de farinha

A casa de farinha constitui o espaço onde é realizada a maior parte das tarefas relacionadas com o processamento da mandioca. Nos municípios de Cruzeiro do Sul, Rodrigues Alves e Mâncio Lima, existem cerca de 2 mil casas de farinha.¹² Ao longo dos ramais dos Paulino, dos Cruz, dos Macacos e da Vila São Pedro, foram visitadas e minuciosamente inventariadas treze casas de farinha de aspecto e dimensões diferenciados. Elas localizam-se preferencialmente em área que apresenta ligeiro declive em relação às residências, mas ficam suficientemente próximas para serem constantemente admiradas e vigiadas.

Algumas casas de farinha podem ter cobertura de folhas da palmeira caranaí, chão de terra batida e serem desprovidas de paredes; outras, ao contrário, têm cobertura metálica, piso cimentado e paredes de telas de náilon. Entretanto, todos os tipos possuem dois espaços distintos: o cor-

po e a varanda. O corpo corresponde à parte central, é relativamente espaçoso e de vão alto, tem cobertura de duas águas e abriga o instrumental para o processamento da mandioca. As varandas são em número variável, de uma a três, e estão dispostas nas laterais e na parte de trás da casa de farinha, onde se abrem as fornalhas e se amontoa a lenha. As varandas são dotadas de uma cobertura mais baixa e nunca se posicionam na parte da frente da casa de farinha, onde se efetua o acesso.

Na casa de farinha encontram-se complexos artefatos – banco, prensa, fornos, gamelas, que são fixos, e outros objetos que são móveis, como peneiras, rodos e recipientes diversos. Os artefatos são compreendidos como “vivendo” nesse espaço, do qual não se afastam para cumprirem outras funções, como as do âmbito doméstico. Uma vez que vivem na casa de farinha, os objetos possuem cada qual um lugar, que é referido como sendo o seu canto, um espaço que corresponde à posição – sentada ou deitada – que ocupam ou na qual se imobilizam quando não são empregados. Os grandes artefatos como a prensa ou os fornos são fixos no chão e, portanto, estão sentados em seu canto; outros descansam sobre os grandes artefatos ou são suspensos em suportes presos nos pilares ou nas vigas e, assim, estão deitados em seus cantos.

A disposição dos artefatos na casa de farinha obedece a uma seqüência linear e, ao nos posicionarmos em seu principal acesso, descortinamos uma paisagem que compreende, da esquerda para a direita, o recipiente para receber a mandioca descascada e, logo atrás, o tanque para lavá-la. Ao lado está instalado o banco e, logo depois, estão a prensa e a gamela com as peneiras. Mais adiante estão os fornos, que podem ser unidos ou separados e que fecham esse alinhamento paralelo. A gamela de aparar a massa, que pertence ao complexo do banco, está disposta perpendicularmente a este; a caixa, o estrado e o trapiche do forno também estão perpendiculares aos fornos, mas paralelos entre si. Essa forma de dispor os artefatos na casa de farinha constitui, para os agricultores de São Pedro

e dos ramais, uma estrutura que lhes é própria, definida como sendo “um modelo coordenado por nós”. Esse alinhamento é considerado ideal porque potencializa os trabalhos de feitura de farinha e porque estabelece uma nítida separação entre dois âmbitos referentes à utilização dos artefatos no processamento da mandioca.

A casa de farinha e todos os objetos que a integram são geralmente de propriedade de um indivíduo, o “cabeça” da família que é o genitor. Ele possui o direito de vendê-la assim como os artefatos que a guardam, transação que é feita geralmente com uma pessoa aparentada. O proprietário pode ter confeccionado a totalidade dos objetos empregados ou apenas alguns deles, encomendando outros a um artesão mais habilidoso ou os adquirindo no comércio de Cruzeiro do Sul. Constatou-se no ramal dos Paulino que os objetos eram geralmente encomendados a parentes não consangüíneos que eram remunerados, o que não ocorre quando o produtor do objeto utiliza a casa de farinha.

As matérias-primas empregadas na confecção dos artefatos compreendem madeiras de diferentes tipos, identificadas como angelim, bacuri, “biridiba”, “birro”, “branquinha”, “cedro aguina”, “cedrado”, itaúba, louro, “louro bacate” (louro-abacate), “morapiranga” (muirapiranga), “quaricoara” (acariquara), “tamacoaré”, tarumã, “toari”, “cuúba” (ucuuba), e são retiradas dos trechos de mata secundária e de velhas capoeiras que ainda persistem nos lotes familiares. São ainda empregadas madeiras sob a forma de tábuas, adquiridas no comércio de Cruzeiro do Sul. O que determina a escolha de uma espécie vegetal é antes a sua disponibilidade do que uma imposição técnica de confecção do artefato. Alguns apetrechos constituem exceções, como os mourões e os bolinetes da prensa, que devem ser de muirapiranga ou acariquara porque constituem lenhos resistentes à pressão que recebem. Os rodos, ao contrário, devem ser sempre de louro para se tornarem leves e relativamente maleáveis ao serem empregados. Nesse repertório de matérias-

primas naturais, inserem-se outras, industriais: telas e sacos de náilon, chapas de metal, pneus de carro e caminhão e o filtro do motor de trator, considerado indispensável para a confecção de uma peneira eficiente e durável. Não devem ser esquecidos as ferragens que integram a prensa de parafuso e o pequeno motor a diesel que faz girar o ralador de mandioca.

A especialização artesanal só pode ser atestada para a caititu, elemento fundamental no funcionamento do banco. Em todas as casas de farinha visitadas, esse componente foi confeccionado e vendido exclusivamente por um único artesão que vive em Cruzeiro do Sul e que herdou o ofício do pai, já falecido. Os artefatos e utensílios da casa de farinha são todos de confecção masculina, mas os cestos cargueiros de “cipó titica” ou “cipó morceguinho” podem ter confecção feminina, que emprega matéria-prima colhida pelos familiares masculinos.

A propriedade dos objetos da casa de farinha não pressupõe a sua utilização exclusiva, uma vez que o proprietário compartilha seu uso “só com a família”. Essa definição remete a uma parentela extensa que engloba esposa, filhos e filhas, noras, genros, os irmãos destes, sobrinhos e também vizinhos próximos, ligados ao proprietário por meio de laços de compadrio. Entretanto, o uso individual e exclusivo de um artefato se faz presente quando há a possibilidade deste adquirir de seu usuário um determinado “jeito”. Esse é o caso do terçado, cuja empunhadura, a “espiga”, logo se parte se essa ferramenta for utilizada por muitas pessoas. Homens e mulheres possuem, assim, cada qual o seu terçado. Um artefato ou utensílio deteriorado está “no fim da rama” e pode ser consertado ou então reciclado para ter outra serventia. Entretanto, quando a degradação é intensa, o objeto passa a ser referido como “defunto”, o que pressupõe o seu descarte em local afastado da casa de farinha.

No estado do Acre, estão sendo fomentados programas de desenvolvimento regional para atendimento aos produtores de farinha, tais como

o Programa de Modernização e Ampliação das Agroindústrias Produtoras de Farinha de Mandioca, desenvolvido nos municípios de Cruzeiro do Sul, Mâncio Lima, Porto Walter, Rodrigues Alves e Marechal Taurumurgu. O principal objetivo consiste em apoiar a produção de farinha de mandioca, visando uniformizar e adequar esse processo. Nesse quadro, a Secretaria de Estado de Extensão Agroflorestal e Produção Familiar (SEAPROF), associada à Sociedade Agrícola da Vila São Pedro, iniciou, em 1999, a implantação de dez casas de farinha nos ramais dos Paulino, dos Cruz, dos Macacos, do Alexandre, do Julião. Foram desenvolvidos até o presente três diferentes projetos governamentais, identificados como de “primeira, segunda e terceira geração de casa”, diferenciação esta denominada de “modelo” pelos produtores rurais. A Prefeitura de Cruzeiro do Sul teve iniciativa pioneira, pois viabilizou anteriormente duas casas de farinha no ramal dos Paulino.

Os modelos ou as gerações de casa de farinha apresentam diferenças entre si, mas todas receberam materiais de construção e o auxílio de mão-de-obra qualificada para sua concretização. As inovações percebidas são atestadas na estrutura – cobertura de zinco, piso liso e cimentado, meia parede em tijolos ou madeira, tela protetora de náilon e fechamento superior em madeira – e em outros aspectos – perfuração de poço e sistema para a condução de água ao tanque de lavagem.

Um outro aspecto evidencia-se no ordenamento dos artefatos na casa de farinha, que não segue o padrão linear acima detalhado, que é o preferido. Isso ocorre porque, segundo os pequenos agricultores, as casas de farinha dos projetos do SEAPROF são executadas de acordo com o projeto que tiveram o “riscado” estabelecido em Rio Branco, capital do estado do Acre. Um dos objetivos era impor a essas casas uma “modernização” estrutural que permitisse contrastá-las com as casas já existentes. Mas o sentido de modernidade traz embutido uma lógica que não está de acordo com as concepções desses agricultores nem atende a suas

necessidades e interesses, porquanto alteram significativamente a estrutura interna das casas de farinha.

A modernidade preconizada está associada às interferências do projeto do SEAPROF na cadeia produtiva e inclui, entre outros, as “boas práticas de fabricação de farinha”. Essas práticas consideram três elementos primordiais: a coloração da farinha, a uniformidade de sua granulação e o padrão de higiene a ser seguido no processamento da mandioca. Para o cumprimento desta última norma, em alguns modelos de casas de farinha, foram estabelecidos tanques ladrilhados, paredes providas de tela e pisos cimentados. Essas alterações, e ainda as recomendações sobre o ajuste dos elementos de um objeto, promoveram mudanças na casa de farinha, como a substituição do buque de lavar mandioca e da cocha de aparar massa pelas mencionadas estruturas de alvenaria. Uma das mais significativas alterações é, entretanto, a transformação da prensa de varão em uma prensa que opera por meio de outro sistema, referido como prensa parafuso. No geral, os produtores apreciam ou se adaptam a algumas dessas inovações, transformam outras para se tornarem mais funcionais e ignoram as que consideram absolutamente desnecessárias, como a dupla lavagem das mandiocas.

O projeto referido justifica as modificações empreendidas pela necessidade de uniformizar a produção de farinha e, com isso, agregar-lhe valor. Paralelamente, procura garantir a tradição de produção artesanal da farinha de mandioca na região, com vistas a aplicar-lhe futuramente o rótulo de indicação geográfica. O novo sentido imposto levou um dos produtores a definir a própria casa de farinha como uma “fabricazinha”. Esse comentário é certamente um reflexo da definição de “agroindústria” aplicada às casas de farinha desenvolvidas e implantadas pelos programas governamentais (Rizzi, 2006).

A um primeiro olhar, algumas das casas de farinha visitadas se apresentavam como um espaço que abrigava artefatos e utensílios ásperos e

rudes, sem maiores atrativos que a capacidade de processar a mandioca. As exegeses de seus proprietários revelaram um universo material extremamente estruturado, tanto do ponto de vista conceitual como relacional, os quais representam o eixo principal de sua valorização.

Objetos familiares: interações de parentesco e de trabalho

Para os pequenos agricultores da Vila São Pedro, a percepção dos artefatos que guarnecem a casa de farinha não comporta categorias indefinidas. Cada um dos utensílios é sempre identificado, nomeado, uma vez que o nome fornece sentido ao objeto, permitindo a sua inserção cultural. Ademais, cada artefato estabelece, com outros objetos e com as pessoas, interações que são de diferentes ordens. Nas relações objeto-pessoa, sobressaem-se as que são estabelecidas com o artesão, com aquele que confecciona o objeto. Outras interações são efetivadas com o detentor do artefato, o proprietário, e com aqueles que o utilizam momentaneamente. No item anterior, algo foi relatado sobre a confecção e a posse dos objetos da casa de farinha, contudo, sem que esses temas relevantes fossem esgotados. Presentemente, as análises recaem sobre os aspectos interativos das próprias coisas, a saber, a compreensão dos artefatos enquanto indivíduos que se agregam a um conjunto organizado e as definições a respeito do âmbito em que esses conjuntos são utilizados.

Ao interagirem, as coisas estabelecem uma íntima relação entre si que resulta na formação de conjuntos complexos, porque destinados ao cumprimento de funções igualmente complicadas. Ademais, esses conjuntos possuem a característica de serem organizados, porque submetidos a uma certa disciplina – simbólica e efetiva – que é determinante para a efetivação do processamento da mandioca. A complexidade e a organização

dos conjuntos da casa de farinha são tanto formais como funcionais e se articulam ao próprio espaço onde os conjuntos estão instalados.

No cumprimento de suas funções, os artefatos se aglutinam, portanto, a conjuntos organizados, os quais são percebidos enquanto distintas “famílias”.¹³ Constituem famílias pelo fato de os conjuntos “viverem” sob um mesmo teto, a casa de farinha, mas esse não é o principal motivo para o estabelecimento de laços de parentesco. Os elementos de sua definição têm origem nas correlações estabelecidas entre os diferentes objetos e nas coincidências de nomenclatura, de aspecto formal ou de função. As correlações estabelecem, na totalidade dos objetos, uma relação de parceria, de complementaridade na execução das funções que são requeridas para o processamento da mandioca, e as coincidências constituem o elemento que liga um objeto individualizado a outro de mesmo nome ou forma. O sentido de família, aplicado aos diferentes artefatos, representa ainda a plena inserção das coisas no sistema de produção local, estreitamente relacionado com a unidade doméstica (Cunha & Almeida, 2002). Portanto, como os humanos produzem farinha com base na estrutura familiar, os objetos também precisam se organizar da mesma forma para atingirem os mesmos objetivos.

Na casa de farinha, imperam três grandes famílias – banco, prensa e forno –, as quais possuem um número variado de componentes. Em todas essas famílias, um elemento constitui o genitor ou a genitora e é referido como sendo o “cabeça” da família, como ocorre entre os humanos. O que determina se a família de artefatos é regida por um pai ou por uma mãe é a designação, masculina ou feminina, do elemento principal. Esse elemento constitui o componente que executa a função mesma atribuída ao conjunto organizado, e do qual ele é uma parte integrante. Em outros termos, trata-se daquele componente fundamental que permite que um determinado conjunto organizado, a família, torne-se produtivo. Entretanto, a sua posição preponderante não lhe confere

o direito de nomear o conjunto que dirige, mas pode particularizá-lo, como é o caso da prensa que comporta, na atualidade, dois diferentes tipos, a prensa de parafuso e a prensa de varão. O parafuso e o varão são considerados, portanto, os elementos principais desses conjuntos porque são os que permitem espremer a massa de mandioca. Na família do banco, o elemento de maior importância é o caititu porque ele rala a mandioca, e, no conjunto do forno, é a chapa porque é ela que seca a massa, transformando-a em farinha. Para a maioria dos pequenos agricultores, não há hierarquias entre as famílias, todas são igualmente importantes no processamento da mandioca.

O sentido de família entre os artefatos não se resume a essas considerações. Ele se expressa de outra forma, quando ocorre um detalhamento do parentesco. Portanto, são considerados da mesma família, por serem irmãos, os artefatos que têm o mesmo nome, sejam eles masculinos ou femininos, muito embora possam ter aspecto formal diferenciado, como é o caso das peneiras que são circulares ou retangulares. Nessa acepção, os rodos são considerados irmãos entre si, assim como os fornos, porém as gamelas, as pás, as peneiras formam um diferenciado trio de irmãs. O conjunto dos irmãos pode apresentar irmãos mais velhos e mais moços, de acordo com a ordem de confecção ou com o tamanho, como é atestado entre os fornos. O de secar a massa é maior e assim é o primogênito, o de escaldar é o caçula, uma vez que é sempre menor e, em alguns casos, mais baixo.

O estado de conservação do artefato ou o esmero de sua confecção determina apreciações de outra ordem, relacionadas com a estética corporal, exclusiva dos objetos considerados femininos, pois os masculinos não são alvos de apreciações desse teor. No conjunto das gamelas, existem as irmãs “mais feias” e que são as que acondicionam a mandioca descascada e as que recebem a massa triturada. Diferenciam-se da gamela

em que é peneirada a massa crua e a escaldada, que é considerada a irmã “mais bonita” da família. Esse atributo deve-se a seu aspecto formal, uma vez que se apóia em uma armação elevada, identificada como sendo as suas “canelas”, as quais são “finas” e por isso apreciadas, ao contrário das demais gamelas que se apóiam diretamente no chão ou se elevam em pernas curtas e grossas.

O nome não representa a única forma de particularizar sexualmente um objeto. Determinados artefatos são compreendidos como dotados de antropomorfismo e são descritos como com cabeça e membros, além de serem providos de sexualidade, masculina e feminina. Esses objetos podem se unir e formar um casal, o que permite detectar a existência de relações sexuadas. Na família da prensa de varão, essa percepção se evidencia no aspecto formal dos componentes principais, o mourão e o varão. O primeiro é constituído por um vasto pilar de madeira dotado de larga e comprida fenda, denominada com picardia como “virge”, pois conformaria uma vagina. O varão compreende uma comprida e grossa vara que representaria um pênis, e sua designação não deixa dúvidas a respeito. A essas particularidades formais se soma o movimento, representado pela articulação mecânica dos componentes, criando uma nova dimensão nas relações sociais das coisas. No trabalho de prensar os pneus de mandioca, ou melhor, de acochá-los, o varão se introduz na “virge” e, juntos, executariam o próprio ato sexual, para cujo realismo contribui a produção de um líquido, a manipuera, que escorre pelo chão.

Os objetos da casa de farinha se reúnem em famílias não apenas pelos motivos referidos, mas porque há sobre os mesmos a nítida percepção de que “trabalham”. Na região, a organização do trabalho gira em torno dos estreitos laços de parentesco na unidade doméstica, aspecto que é válido para pessoas e objetos. Entre as pessoas, congrega pais e filhos, genros, noras, netos e, além da produção de farinha, embasa

momentos de socialização e envolve processos culturais de transmissão de conhecimentos entre gerações de uma mesma família, como também assinalaram Cunha e Almeida (2002) e Rizzi (2006). Para os artefatos, o trabalho na casa de farinha constitui a própria razão de ser, porquanto são essencialmente utilitários. Dessa forma, é a própria função do objeto o elemento que identifica o seu trabalho, e, para que o mesmo seja eficaz, é necessária a aglutinação de vários elementos em um conjunto organizado, a família. Entretanto, evidentemente, existe uma diferença marcante entre as relações de trabalho dos humanos e as dos objetos. Estes últimos, quebrando todas as convenções, estabelecem até mesmo interações de cunho erótico na casa de farinha.

Um aspecto importante do trabalho executado na casa de farinha é o âmbito em que as diferentes tarefas estão organizadas e que afeta igualmente os humanos e as coisas. Algumas pessoas e objetos “trabalham na frieza” e outros “trabalham na quentura”, atividades que são diametralmente opostas. A frieza compreende todas as atividades em que não há aquecimento nas etapas de produção da farinha: arrancar as mandiocas e transportá-las para a casa de farinha, descascá-las e lavá-las, ralar os tubérculos, prensar a massa, ralar novamente a massa e, por fim, peneirá-la. A quentura, por seu turno, compreende justamente as etapas em que há calor nos procedimentos: acender o fogo sob os fornos, escaldar e peneirar a massa e também torrâ-la e secá-la nos fornos, transferir a farinha para a caixa e depois ensacá-la ainda quente, retirar as brasas da fornalha. Em uma das casas de farinha visitadas, de segunda geração, os artefatos relacionados com a frieza estavam pintados de uma cor quente – laranja – e os referentes à quentura de uma cor fria – verde-claro –, demonstrando essa nítida divisão. O aparente paradoxo da escolha cromática levaria a supor uma intenção de neutralização mas, segundo o proprietário, constituiu uma inversão ao que fora determinado pelo projeto governamental.

Pessoas e objetos que trabalham na quentura não trabalham na frieza e vice-versa. Apenas um utensílio, a gamela de peneirar a massa de mandioca, trabalha nas duas esferas, tendo, portanto, uma posição intermediária. Entretanto, essas esferas não são intercambiáveis, pois um dos lados desse utensílio recebe sempre a massa fria retirada da prensa e o outro a massa escaldada provinda do forno. Algumas gamelas possuem mesmo uma divisão interna para bem delimitar os diferentes espaços. Esse é igualmente o motivo porque são duas as peneiras – uma para a massa triturada e outra para a massa escaldada –, e, para não haver trocas, uma é circular e a outra é retangular.

No processamento da mandioca, o âmbito da quentura é considerado como o mais importante, o crucial, pois está em jogo a qualidade da farinha produzida. As mulheres realizam diferentes tarefas no âmbito da frieza, tais como descascar, lavar ou mesmo triturar a mandioca, mas raramente elas trabalham em atividades que envolvem a quentura e quando o fazem não é por muito tempo. As pessoas não devem transitar pelas esferas antagônicas da frieza e da quentura e, sobretudo, não podem estar sujeitas a sua dupla ação. Este é um dos motivos porque o local onde está instalada a abertura da fornalha recebe um telheiro: a pessoa que retira as brasas não pode se molhar com alguma chuva repentina.

A consideração da oposição entre “frieza e quentura” não representa uma estratégia restrita aos trabalhos na casa de farinha, mas é certamente operativa em outros domínios da vida dos produtores rurais do alto rio Juruá. A bipartição constitui um pressuposto que está no cerne do pensamento das populações tradicionais do Acre (Cunha & Almeida, 2002, p. 12), e há indícios de que essa oposição é fundamental na produtividade dos roçados (Franco et al., 2002, p. 267) assim como na identificação da etiologia das dores de dente e cabeça. No espaço dos roçados, os pequenos agricultores do alto rio Juruá consideram que as manivas sobre o solo estão na quentura, mas consideram que as man-

diocas, por estarem enterradas, estão na frieza. Essa condição dupla é a ideal para que as plantas se desenvolvam. Entretanto, segundo um agricultor, “a maniva não pode pegar muita quentura porque, senão, a planta escalda e não cresce”, assim, devem ser “plantadas de modo espaçado para não aumentar a quentura”. Esse princípio também se aplica aos objetos – desse modo, os fornos devem estar sempre separados para permitir que o aquecimento das chapas possa ser controlado.

Conclusões: utilidade e transcendência

No Brasil, os estudos que enfocam a cultura material de povos indígenas na Amazônia se multiplicaram nas duas últimas décadas.¹⁴ A complexidade técnica e conceitual atribuída aos artefatos indígenas proporcionou requintadas análises por meio do prisma da antropologia da arte, acarretando grande visibilidade para o tema. A maioria dos estudos se direcionou para as estruturas semânticas do fazer artístico, considerando as qualidades de certas categorias artesanais, sobretudo cerâmica, cestaria e plumária, e as representações gráficas, que se expressam na pintura corporal ou em artefatos. Essas pesquisas permitiram revelar, entre os povos indígenas, categorias de percepção estreitamente relacionadas com a cosmologia e a organização social, e apontaram para a importância da estética na construção de identidades.

No outro extremo, a ausência de atributos valorativos seria uma das características dos objetos produzidos em outras sociedades amazônicas, tais como a dos pequenos agricultores familiares, dos pescadores artesanais, dos ribeirinhos. Essa característica teria acarretado o desinteresse por estudos aprofundados da materialidade associada às casas de farinha e a outros contextos relativos a esses segmentos sociais. Uma reavaliação desse quadro se impõe, e, para tanto, os estudos que se defron-

tam com objetos aos quais não se atribui à *priori* nenhum valor estético devem adotar uma postura que ultrapasse o utilitarismo presente em abordagens corriqueiras e busque a transcendência oculta nesses objetos.

As páginas anteriores procuraram demonstrar que os artefatos das casas de farinha dos arredores da Vila São Pedro são percebidos por seus produtores e proprietários como dotados de atributos que extrapolam a sua utilização. Essas características se expressam de diferentes formas, uma das quais compreende um estatuto individual, próprio a cada objeto, que permite identificá-lo sobretudo por meio do nome e do sexo. Há igualmente uma apreensão coletiva que insere os objetos em um sistema que reflete diferentes interações que possuem base familiar, porquanto os artefatos são compreendidos como dotados de laços de parentesco consangüíneo e afim – grupos de irmãos, genitores e casais.

As interações operantes no espaço da casa de farinha englobam ainda as relações que são estabelecidas entre os objetos e as pessoas. Revelam a participação mútua em uma cadeia de dominação que compreende a ação dos humanos sobre as coisas e destas sobre as mandiocas. Conseqüentemente, as pessoas dominam os objetos por meio do uso, o qual pressupõe uma ordenação espacial e o emprego de matérias-primas especiais para transmitir robustez ou leveza do uso de medidas que impeçam o deslocamento dos artefatos. Paralelamente, os objetos agem sobre as mandiocas, e as formas de fazê-lo não são anódinas, pelo contrário, como demonstra o vocabulário empregado: a faca “rapa”, ou melhor, esfolia os tubérculos, pois estes possuem “pele”; o ralador “ceva” a mandioca, o que significa que devora essas raízes; a prensa “achocha” a massa de mandioca ou a espreme em apertado abraço; o forno “seca” a massa, em outros termos, desidrata-a.

A resistência dos objetos é uma decorrência das complexas ações transformativas, requeridas de coisas e pessoas para o processamento da mandioca. Os artefatos compreendem seres providos de ação, robustos

e eficazes, que complementam a ação dos corpos humanos, porquanto representam, eles mesmos, outros corpos¹⁵ masculinos e femininos. A funcionalidade dos objetos, a sua atuação, é percebida como trabalho que, em sua estruturação, deve refletir a principal organização operante na região, que é justamente de base familiar. Os artefatos espelham o referencial humano porque são compreendidos, eles também, como entidades sociais que se organizam nas casas de farinha.

O trabalho dos artefatos não é apenas evidente, mas é fundamental nesse contexto, pois são percebidos como os elementos que verdadeiramente “dominam” os procedimentos que transformam a mandioca em farinha. Sem a agência dos artefatos, nada ocorre e, portanto, é preciso considerar nesse processo que os objetos não são passivos mas oferecem resistência, são cheios de “vontades”: a prensa deve “querer” apertar a massa de mandioca; o rodo precisa se tornar leve ou “maneiro”; o forno é que “sabe” se a farinha será boa ou não. Consoante Alfred Gell (1992, p. 48), a resistência desses artefatos constitui justamente o elemento que os valoriza.

Essas considerações enfatizam, portanto, que nas casas de farinha da Vila São Pedro e dos ramais os objetos são compreendidos como dotados de agência e, assim, constituem presenças, compartilhando com as pessoas de um mesmo cenário. Constituindo formas sociais, as coisas podem ter uma mesma atuação que a humana, traduzida pela mesma organização de trabalho no processamento da mandioca. Essa organização propicia aos objetos, assim como às pessoas, meios de efetivar, reforçar e transformar os laços familiares já estabelecidos.

Notas

- 1 Pesquisa realizada no âmbito do programa Populações Locais, Agrobiodiversidade e Conhecimentos Tradicionais Associados na Amazônia (PACTA), CNPq-Unicamp/IRD – UR 169, nº 492693/2004-8, com financiamentos IRD, CNPq, ANR-Biodivalloc e BRG. Autorização 139, DOU (4/4/2006). A pesquisa de campo foi realizada em novembro-dezembro de 2007 e maio de 2008, com a participação de Adalgiso Vieira, Edmar Pereira da Silva, Elenilda Cruz da Costa, Francisco Amadeu, Francisco Barbosa do Nascimento, Francisca Barbosa do Nascimento, Francisco Casimiro de Oliveira, Francisco de Oliveira Costa, Genildo Silva Bezerra, Iolanda da Silva Nascimento, Manoel Correa, Pedro Gonzaga da Cruz, Raimunda Nonata Bezerra da Silva. Agradeço as informações de Darimar Rocha da Silva e as sugestões de Laure Emperaire.
- 2 Ver igualmente Spring (1997), Bolton (2001), Coquet (2001) e Lagrou (2007).
- 3 A acepção de “sistema” adotada é aquela de uma totalidade que compreende partes interdependentes.
- 4 As casas de farinha também são denominadas, em vários pontos do país, de “retiros, farinheiras, bolandeiras, engenhos de farinha, ranchos de engenho” (Nogueira & Valdeck, 2006, pp. 10 e 14) e “casa de aviamento, quitungo, atafona” (Embrapa, 2005, p. 107). No rio Negro são referidas como casas de forno, do nheengatu *iapunaruka*.
- 5 A maioria das famílias possui um boi de carga, que deve ser manso, “cordeiro”. Em algumas famílias, recebe nome e se torna um animal de estimação, repousando dentro da casa de farinha. Em outras, não é nomeado e, quando não trabalham, vivem afastados.
- 6 Caçua é o termo empregado no Ceará para um cesto de base abaulada, usado aos pares, que são sustentados na cangalha dos burros (Araújo, 2007, p. 226). Os caçuás inventariados repetiam a forma do cesto cearense, com adaptações para se ajustarem ao uso humano.
- 7 Por meio do sistema denominado “capote”, em que há divisão de trabalho na retirada da casca. O trabalho é assim agilizado e a macaxeira não fica muito suja.
- 8 A gamela é provida de pernas, a cocha repousa no chão.
- 9 O primeiro é de alvenaria, o segundo de pneus velhos.
- 10 Para a identificação botânica dessas espécies e das demais, ver Emperaire (2002).

- 11 Outrora, a medida para a farinha era o paineiro, cuja capacidade correspondia a cerca de 25 quilos ou duas latas de farinha.
- 12 Informação pessoal de Darimar Rocha da Silva (SEAPROF).
- 13 Na Vila São Pedro, os artefatos empregados na produção do açúcar mascavo (“gramixó”) também formam famílias. A mais importante é a da fornalha, composta de vasos de ferro fundido de diferentes tamanhos, compreendidos como um grupo de dez “irmãos”.
- 14 Algumas publicações recentes são Vidal (2001, 2007), Velthem (2000, 2003), Barcelos Neto (2002), Grupioni (2005) e Lagrou (2007).
- 15 A respeito da corporalidade dos artefatos, ver Velthem (2003) e Lagrou (2007).

Bibliografia

- ADAMS, C.; MURRIETA, R.; NEVES, W. (orgs.)
2007 *Sociedades caboclas amazônicas: modernidade e invisibilidade*, São Paulo, Annablume.
- ARAÚJO, A. M.
2007 *Cultura popular brasileira*, São Paulo, Martins Fontes.
- BARCELOS NETO, A.
2002 *A arte dos sonhos, uma iconografia ameríndia*, Lisboa, Assírio e Alvim/MNE.
- BERGO, C. L.
1993 “A agricultura do estado do Acre”, *A Amazônia Brasileira em foco*, CNDDA, n. 21: 60-6,
- BOLTON, L.
2001 “Classifying the Material. Food, Textiles and Status in North Vanuatu”, *Journal of Material Culture*, London, vol. 6(3): 251-68.
- BONNOT, T.
2002 *La vie des objets d'ustensiles banals à objets de collection*, Paris, Editions de la Maison des Sciences de l'Homme.

COQUET, M.

- 2001 “Alfred Gell – Art and Agency. An Anthropological Theory”, *Comptes Rendus – Art et Esthétique, L’Homme*, Paris, 157: 261-3.

CUNHA, M. C. & ALMEIDA, M. (orgs.)

- 2002 *Enciclopédia da Floresta. O alto Juruá: práticas e conhecimentos das populações*, São Paulo, Companhia das Letras.

EMBRAPA

- 2005 *Mandioca, o pão do Brasil; Manioc, le pain du Brésil*, Brasília.

EMPERAIRE, L.

- 2002 “Dicionário dos vegetais”, in CUNHA, M. C. & ALMEIDA, M. (orgs.), *Enciclopédia da Floresta. O alto Juruá: práticas e conhecimentos das populações*, São Paulo, Companhia das Letras, pp. 631-74.

FRANCO, M. C. et al.

- 2002 “Botar Roçados”, in CUNHA, M. C. & ALMEIDA, M. (orgs.), *Enciclopédia da Floresta. O alto Juruá: práticas e conhecimentos das populações*, São Paulo, Companhia das Letras, pp. 249- 83.

FRAXE, T. P.

- 2004 *Cultura cabocla-ribeirinha. Mitos, lendas e transculturalidade*, São Paulo, Annablume.

GELL, A.

- 1992 “The Technology of Enchantment and the Enchantment of Technology”, in COOTE, J. & SHELTON, A. (orgs.), *Anthropology, Art and Aesthetics*, Oxford, Clarendon Press, pp. 40-63.

- 1998 *Art and Agency: an Anthropological Theory*, Oxford, Clarendon Press.

GRUPIONI, L. D. B. (org.)

- 2005 *Brésil indien. Les arts des amérindiens au Brésil*, Paris, Réunion des Musées Nationaux.

LUCIA HUSSAK VAN VELTHEM. FARINHA, CASAS DE FARINHA...

- LAGROU, E.
2007 *A fluidez da forma: arte, alteridade e agência em uma sociedade amazônica (Kaxinawa, Acre)*, Rio de Janeiro, Topbooks.
- MATHIEU, A.; LASSEUR, J.; DARRÉ, J. P.
2004 *Les sens des pratiques. Conceptions d'agriculteurs et modèles d'agronomes*, Paris, INRA.
- MILLER, D.
1998 "Groans from a Bookshelf: New Books in Material Culture and Consumption", *Journal of Material Culture*, London, vol. 3(3): 379-91.
- MURRIETA, R.
1998 "O dilema do Papa-Chibé: consumo alimentar, nutrição e práticas de intervenção na Ilha de Ituqui, Baixo Amazonas, Pará", *Revista de Antropologia*, São Paulo, vol. 41: 97-150.
- NOGUEIRA, M. D. & WALDECK, G.
2006 *Mandioca: saberes e sabores da terra*, Rio de Janeiro, IPHAN/CNFCP.
- NUGENT, S.
2006 "Utopias e distopias na paisagem social amazônica", in ADAMS, C.; MURRIETA, R.; NEVES, W. (orgs.), *Sociedades caboclas amazônicas: modernidade e invisibilidade*, São Paulo, Annablume.
- PINTON, F. & EMPERAIRE, L.
2001 "Le manioc en Amazonie brésilienne: diversité variétale et marche", *Genet. Sel. Evol.*, 33(Suppl 1): 491-512.
- RIZZI, R.
2006 *A farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul: um estudo de caso sobre mudanças culturais e ecológicas*, Campinas, 7 pp., relatório.
- SPRING, C.
1997 "Slipping the Net. Comments on Gell (1996)", *Journal of Material Culture*, London, vol. 2(1): 125- 31.

VELTHEM, L. H. VAN

- 2000 "Os primeiros tempos e os tempos atuais: artes e estéticas indígenas", in AGUILAR, N. (org.), *Mostra do Redescobrimento. Artes indígenas*, São Paulo, Associação Brasil 500 Anos, pp. 58-91.
- 2003 *O belo é a fera. A estética da produção e da predação entre os Wayana*, Lisboa, Assírio e Alvim/MNA.

VIDAL, L. (org.)

- 2007[1992] *Grafismo indígena. Estudos de antropologia estética*, São Paulo, Studio Nobel.
- 2001 "As artes indígenas e seus múltiplos mundos", *Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional*, Rio de Janeiro, 29: 10-41.

ABSTRACT: This paper refers to the material culture related with the agricultural systems at Cruzeiro do Sul town. The artifacts are felt as endowed with attributes of agency that go beyond their utilitarian use. They build interactions between them and individuals, and they share the same work organization in the production of manioc flour. They are products of an historical migration from the Brazilian Northeast to Amazonia and are now updated by the social system of exchange and information.

KEY-WORDS: Amazonia, traditional knowledge, material culture, manioc flour.

Recebido em agosto de 2008. Aceito em setembro de 2008.