

# Capítulo 6

## Falando em Farinha...

Moacir Haverroth

### Introdução

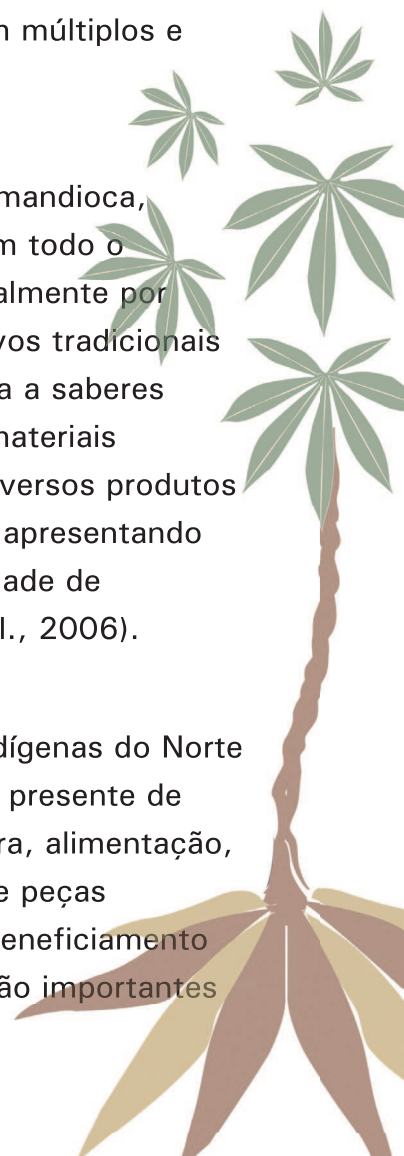
Neste capítulo será realizada uma análise de discursos sobre a farinha a partir da interpretação de diversos atores sociais envolvidos direta ou indiretamente com a produção de farinha de Cruzeiro do Sul. Partiu-se de depoimentos tomados em pesquisa de campo na Região do Alto Juruá durante a execução de projetos que envolveram diversos parceiros, incluindo Embrapa Acre e governo do Estado do Acre, especialmente por meio da Fundação de Cultura e Comunicação Elias Mansour.

Assim, neste capítulo, ganham força os personagens e suas falas, ambos resultados de um processo histórico e cultural de origens diversas e que se fundiram e convergiram na cultura do cultivo da mandioca e da produção de farinha artesanal. As particularidades e idiosincrasias se suavizaram em um espectro mais pálido e mais estreito, parafraseando Geertz (2001), representado, neste caso, pela farinha

de Cruzeiro do Sul, um produto único resultado da fusão das diferenças, do encontro de povos nordestinos e amazônicos, estes também múltiplos e diversos.

A produção da farinha de mandioca, espécie nativa cultivada em todo o território brasileiro, especialmente por agricultores familiares, povos tradicionais e indígenas, está associada a saberes etnobotânicos e culturas materiais variados, resultando em diversos produtos tradicionais e industriais e apresentando grande e dinâmica diversidade de variedades (OLIVEIRA et al., 2006).

Com relação aos povos indígenas do Norte do Brasil, a mandioca está presente de forma intensa na agricultura, alimentação, comércio e na produção de peças artesanais destinadas ao beneficiamento da raiz. Essas atividades são importantes



na rede de relações sociais entre os vários grupos e desses com os não indígenas, como bem documenta Ribeiro (1995) no seu estudo sobre os povos indígenas do vale do Rio Negro, no Amazonas.

Da mesma forma, diversos trabalhos relatam a importância da mandioca e de seus subprodutos na Região do Juruá, no Acre (EMPERAIRE et al., 2012; RIZZI, 2011; SILVEIRA, 2009; VELTHEM, 2007; VELTHEM; KATZ, 2012; VILPOUX, 2011).

Os trechos de discursos aqui apresentados e interpretados foram fruto de entrevistas presenciais, realizadas no ano de 2012, como parte do “Levantamento histórico e cultural do modo de fazer a farinha de Cruzeiro do Sul e adjacências” (ACRE, 2013), feito pelo Departamento de Patrimônio Histórico e Cultural (DPHC), da Fundação de Cultura e Comunicação Elias Mansour. Esse levantamento abrangeu os municípios de Mâncio Lima, Rodrigues Alves e Cruzeiro do Sul, que outrora faziam parte, junto com Marechal Thaumaturgo e Porto Walter, do Município de Cruzeiro do Sul, daí justificando a manutenção da denominação conhecida por farinha de Cruzeiro do Sul. Esses três municípios compreendem a região onde se produz a peculiar farinha de Cruzeiro do Sul, justificando, assim, a amostragem de entrevistas restrita a eles.

Esse levantamento faz parte de estudos mais abrangentes que visam reunir dados

para subsidiar o processo de obtenção do selo de indicação geográfica da farinha de Cruzeiro do Sul junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (Inpi), concedido em 2017. Assim, este capítulo foi baseado em depoimentos que representam fragmentos de uma pesquisa maior, que envolveu, além das entrevistas, levantamentos bibliográficos e consultas em audiovisuais visando à identificação e organização de informações referentes ao modo de fazer da farinha e de seus derivados entre diversas comunidades dos municípios.

O texto não tem a pretensão de apresentar e analisar a multiplicidade de visões nem a totalidade da representação cultural local acerca do tema. Outra questão a ser esclarecida é que as entrevistas foram feitas, originalmente, com viés histórico mais do que cultural, considerando que tiveram como base a história oral. Entretanto, como afirma Geertz (1989), a análise antropológica como forma de conhecimento não é (apenas) uma questão de métodos, mas pratica a etnografia que seria o método antropológico por excelência, é estabelecer relações, selecionar informantes, transcrever textos, levantar genealogias, mapear campos, manter um diário e assim por diante.

Porém, o que define o trabalho não são as técnicas e processos, mas o tipo de esforço intelectual que ele representa. Os aspectos culturais também se definem

de acordo com essa linha teórica segundo a qual os seres humanos estão amarrados a teias de significados que eles mesmos tecem, sendo a cultura essas teias e sua análise a partir de uma ciência interpretativa, em busca de significados, e não experimental em busca de leis.

Dessa forma, o objetivo central deste capítulo é dar voz àqueles atores que vivem em torno da cadeia produtiva da mandioca ou macaxeira e de seu mais conhecido produto localmente, a farinha de Cruzeiro do Sul, interpretando seus discursos a fim de encontrar significados.

### **As falas: análise e interpretação**

Inicialmente, é apresentado o depoimento de uma técnica da Empresa de Assistência Técnica Extrativista Rural do Acre (Emater/AC) que atua lado a lado com a Secretaria de Estado de Extensão Agroflorestal e Produção Familiar (Seaprof), sendo responsável pela coordenação específica da área de produção de farinha de mandioca no Estado do Acre.

“Esse trabalho que nós viemos acompanhando é desde 2003, trabalho em parceria com o Sebrae. Onde, como os municípios do Vale do Juruá representem uma área que tem uma grande demanda pra começar o trabalho de boas práticas na fabricação de farinha, já que é a cara desses municípios, principalmente Cruzeiro do Sul, mas também os municípios de Mâncio Lima, Rodrigues Alves e Marechal Thaumaturgo são grandes produtores de farinha. Cruzeiro do Sul e Mâncio Lima, principalmente, eles enviam pra Rondônia, Amazonas, essa nossa farinha que é conhecida em todo o Brasil como a melhor farinha da região Norte, que é a nossa farinha [...] (técnica da Seaprof/Emater/AC).”

Naturalmente, destaca-se a importância da produção em termos de volume e de mercado, indicando essa região como polo produtivo de farinha de mandioca. Um detalhe, porém, é o destaque feito à identidade regional com relação à farinha de mandioca (“é a cara desses municípios”), ou seja, há uma ligação forte entre a região e o produto farinha, estando inerentemente ligados. Lembrar de um é lembrar, automaticamente, do outro, ou seja, a “indicação geográfica” é fato, pois não há como dissociar a região do Juruá da conhecida farinha de Cruzeiro do Sul. Esse fato é observado por Farias e Cabral (2012) em trabalho que demonstra a importância da produção da farinha de mandioca para identidade territorial da Regional do Juruá no Acre. Um fato comum observado no Acre é que, geralmente, quando alguém vai a Cruzeiro do Sul, lhe é solicitado trazer certo volume dessa farinha. O comércio daquela cidade já disponibiliza pequenas sacas de farinha com alça, própria para o viajante carregar como bagagem de mão. Outro ponto do trecho citado acima é a classificação de ser “conhecida em todo o Brasil como a melhor farinha da região Norte”, frase comum entre os apreciadores do produto, o qual costuma ser enviado a parentes e conhecidos que moram em outras regiões do Brasil, geralmente sob encomenda.

Entretanto, não se tem conhecimento de estudos de avaliação de consumidores comparando essa farinha com aquelas produzidas em outras regiões. No

Acre, porém, a opinião pública geral formada é nesse sentido. Assim, muitas embalagens de farinha comercializadas nos supermercados trazem, no rótulo, a inscrição “farinha de Cruzeiro do Sul”, embora análises realizadas no Laboratório de Tecnologia de Alimentos da Embrapa Acre tenham demonstrado que se trata, provavelmente, de produtos diversificados (ÁLVARES et al., 2013) que, certamente, utilizam essa “marca” como chamariz ao consumidor.

Os agricultores locais são aqueles atores que lidam, no dia a dia, com a cadeia produtiva da mandioca e da farinha. Foram coletados depoimentos de agricultores descendentes de nordestinos que chegaram à região como soldados da borracha, no período da Segunda Guerra Mundial ou em outras frentes migratórias, que buscavam a riqueza da Amazônia traduzida pela extração de seringa de *Hevea brasiliensis* (Müll.). Os agricultores com identidade indígena, como os Puyanawa, de Mâncio Lima, são atualmente grandes produtores de farinha de mandioca com tendência de aumento de produção.

Antes de produzir a farinha, é necessário o corpus de conhecimento e a práxis ligados ao cultivo da mandioca, os quais são característicos e diferenciados para cada região analisada e influenciados por fatores da natureza e da cultura locais, ambos inter-relacionados, embora não

determinados um pelo outro. Observam-se aspectos culturais mais ou menos difundidos e generalizados na população de uma área, mas nem sempre compartilhados por todos os agricultores. Por exemplo, a escolha da época e do local de plantio da mandioca é influenciada por diversos critérios com base no conhecimento

local desenvolvido ao longo de anos de observações e troca de ideias sobre os tipos de solo, pluviosidade e sazonalidade, etc., bem como a influência das fases lunares na germinação e desenvolvimento das plantas e na produção. Segue trecho de depoimento de um agricultor e produtor de farinha:

“Rapaz, muitos plantam pela lua, lua nova, na lua nova dizem que a roça dá melhor, lua minguante o pessoal diz que a roça (a mandioca) já dá mais pequena. O pessoal fala isso né. Agora, eu mesmo, no meu caso, eu estando com a terra pronta, qualquer tempo eu estou plantando a mandioca (agricultor indígena e produtor de farinha residente no Ramal Moura Piranga, Mâncio Lima, AC).”

De acordo com a citação do produtor de farinha acima, não se pode generalizar que todos sigam por critérios lunares para escolher a época de plantio. O simples fato de o agricultor comentar o tema, de acordo com o conteúdo do comentário, indica que esse critério pode ser considerado por muitos produtores de farinha.

Não há como afirmar de fato se a lua tem ou não influência significativa sobre as fases de desenvolvimento e na produção de uma espécie vegetal com base em estudos devido à carência desses. Pelo mesmo motivo, também não se pode afirmar categoricamente o contrário.

Porém, mais importante do que isso, é ter em consideração que os produtores podem avaliar seus empreendimentos e planejar suas atividades em função desse e de outros critérios, que fazem parte de um corpus de conhecimento sobre o cultivo e a produção.

Assim como o agricultor mencionou em seu depoimento, pode-se observar que as fases lunares são um critério possível no planejamento das atividades agrícolas entre os povos indígenas, conforme relato de uma liderança do povo Puyanawa apresentado a seguir.

“Meu avô não, meu avô foi nascido na floresta, ainda nativo, meu avô veio nativo pra esta aldeia. Agora meu pai sim, meu pai nasceu aqui, aí então meu pai pegou esse caminho da agricultura junto com meu avô e também nos educou, nos ensinou a ter esse conhecimento da agricultura sobre plantar a macaxeira, inclusive os períodos de lua, como tirar a maniva, em que lua tira maniva; você tira na lua nova, você tirando a maniva na lua nova, você planta em qualquer outra lua, mas se tirar fora da lua nova, ela não dá uma boa produção. Então esse é o conhecimento da ciência do povo indígena que a gente respeita como conhecimento meio improvado; e outra forma também é de como fazer a farinha, se fizer a farinha na lua minguante, a farinha míngua; se fizer a farinha na lua crescente, ela aumenta. Então a gente tem todos esses cuidados de fazer. Então isso a gente vem trabalhando desde esse longo tempo da minha vida e esse tem sido nossa longa subsistência até hoje e, com isso, a produção de farinha hoje pra nossa aldeia é o lema mais forte da sobrevivência aqui pra todo mundo (liderança do povo Puyanawa, Terra Indígena Poyanawa, Mâncio Lima, AC).”

Segundo esse depoimento, a observação das fases da lua tem base teórica complexa. Faz parte de uma ciência local e, nesse caso, também da cultura indígena que associa diversos fenômenos observados no processo de escolha das manivas, época de coleta das manivas, época de plantio, entre outros fatores, os quais irão se refletir no desenvolvimento da planta e na produção. Interessante notar a afirmação de que é a “... ciência do povo indígena que a gente respeita como conhecimento meio improvido”, ou seja, ainda que não haja comprovação acerca dessa questão e pode-se ampliar para outras questões relacionadas ao mesmo tema, o mais importante parece ser o respeito aos princípios dos ancestrais. A ancestralidade do conhecimento, nesse caso, ganha importância porque a cultura local, especialmente a indígena, está diretamente ligada a uma linha intergeracional, aos ancestrais, que dá sentido à identidade cultural dos indígenas na atualidade, apesar de toda a dinâmica cultural da região à qual estão expostos e influenciados há décadas.

Os Puyanawa se destacam na região como produtores de farinha de mandioca e têm buscado, por meio de várias iniciativas e projetos, acessar políticas públicas que fortaleçam essa produção dentro da TI Poyanawa, o que fica claro na parte final do depoimento. Nota-se, nos últimos anos, uma busca pela retomada e fortalecimento da cultura indígena, especialmente entre os Puyanawa, os quais têm empenhado esforços no sentido de se afirmar como povo e reforçar aspectos culturais tidos caracteristicamente como indígenas.

Outro depoimento de um representante da comunidade do povo Puyanawa enfatiza dois aspectos importantes da cadeia produtiva, a produção de farinha de boa qualidade e os mecanismos associados à comercialização.

“É, essa questão da comercialização porque até hoje a gente não; é os benefícios que realmente nós temos hoje, os mecanismos que nós temos hoje, eu acho que não, ainda não, vou assim afirmar que os Puyanawa tá assim preparado pra vender a farinha dele é, vamos dizer, uma farinha de qualidade, eu acho que nós estamos tendo alguns aperfeiçoamentos, sabe. Então esse aperfeiçoamento vai fazer com que a gente possa assim garantir uma farinha de boa qualidade. Isso não quer dizer que a gente não saiba fazer uma farinha de boa qualidade, porque nós já tivemos algumas capacitações pelo Sebrae, pela Embrapa, como é que se faz o produto de boa qualidade, então se o cara tiver hoje os equipamentos oferecendo boas condições, assim direitinho, a gente é capaz de fazer um produto de boa qualidade (produtor de farinha e pastor na Aldeia Ipiranga, Terra Indígena Poyanawa).”

Nota-se que a função desse representante é também a de pastor. Nesse ponto, há que se comentar duas particularidades atuais da comunidade Puyanawa. Como em muitas outras terras indígenas, ocorre certa dissidência com a introdução de denominações religiosas de origens diversas e, diga-se, não indígenas. Essas dissidências acabam se refletindo em diversas áreas e podem ser percebidas nos discursos, às vezes sutilmente, outras vezes de forma mais explícita.

Outra particularidade, consequente da primeira, é uma diferença de

ênfase nos discursos. No primeiro, há certa preocupação com aspectos de conhecimentos culturais que devem ser levados em conta e respeitados, enquanto no segundo a tendência é mais pragmática em relação à produção e comercialização. Obviamente, como são fragmentos de discursos não se pode generalizar a partir disso, mas é possível utilizar esses fragmentos como geradores de uma análise que pode ser tema de pesquisa mais ampla.

Cabem aqui algumas questões: a) como as diferenças de pensamento, influenciadas



por questões culturais de forma geral ou religiosas em particular, podem influenciar a área produtiva de uma comunidade?; b) o produto final, em termos de quantidade e qualidade, pode ser influenciado ou diferenciado em função de certos aspectos culturais, muitas vezes não considerados por políticas públicas voltadas à área produtiva?; c) no caso da farinha de Cruzeiro do Sul, que recentemente recebeu o selo de indicação geográfica, qual “padrão” deve ser estabelecido para o produto receber um selo dessa natureza?; d) nesse caso específico, quais características não poderão faltar ao produto e quais poderão variar?

Alguns estudos que analisaram amostras de farinha oriundas dessa região (ÁLVARES et al., 2015; SOUZA et al., 2008a, 2008b) mostram que há grande variação de propriedades físico-químicas. Há que se considerar que essas variações podem estar associadas às características da região. É necessário, portanto, determinar quais características físico-químicas do produto seriam eleitas como indicadoras da marca “farinha de Cruzeiro do Sul”, mas sem impedir as variações que são resultado, justamente, da diversidade cultural da região do Juruá no Acre. Essa questão acerca da produção de farinha e do processo de obtenção de indicação geográfica foi levantada por outros estudos, como o de Empeaire et al. (2012).

Abaixo, segue depoimento de um ex-seringueiro que vive no Rio Croa, uma região muito conhecida pelas particularidades naturais e culturais já descritas em diversos estudos. Seixas (2003) afirma que dentre as atividades econômicas mais expressivas nessa comunidade encontra-se a tradicional farinha de mandioca, bem como a então emergente produção de ayahuasca, esta responsável por uma nova opção econômica, tanto pela venda das plantas utilizadas na sua produção como pelo turismo que tem proporcionado em função dos centros religiosos ayahuasqueiros.

“Mais, muito mais. E agora não, agora... eu não acho muito bom porque eu passo o tempo mais em casa, eu não gosto de ir pra casa dos outros, isso de viver na casa dos vizinhos não é comigo, fico em casa, mulher vai trabalhar e eu fico em casa, só de mês em mês que eu vou na rua, mas, quando não estou em casa, estou no roçado, passo o tempo assim (ex-seringueiro e morador do Rio Croa desde 1973).”

É comum, quando se conversa com pessoas de mais idade, comparar o passado com o presente com base na experiência de vida, afinal, jovens não têm muito passado para contar. Em geral, sempre se denota em seus discursos certo saudosismo e, assim, acabam considerando o tempo de antes como melhor em relação ao tempo atual.

No depoimento, fica evidente que esse saudosismo está relacionado à capacidade de trabalho que já não é a mesma, mas o roçado continua sendo um local de refúgio, como uma terapia ocupacional. Nesse caso, a atividade agrícola, além de complementar a renda, representa um papel social importante para esse segmento da população.

A farinhada, ou seja, todas as atividades envolvidas na fabricação da farinha de mandioca são, essencialmente, sociais. Em diversas ocasiões em que se observou a fabricação de farinha *in loco*, ficou evidente a sociabilidade envolvida no processo. McCallum (1998) distingue esses conceitos a fim de designar diferenças nas formas de construção de relações sociais e, nesse sentido, define sociabilidade como “um estado momentâneo na vida social de um grupo, definido pelo sentimento de bem-estar e pelo autorreconhecimento como um grupo de parentes em plena forma”, ou seja, é o produto de muitas sociabilidades, mas não se resume a uma delas. Acredita-se que esse conceito se ajuste mais ao caso.

A farinhada é um evento em que se reúnem todos os membros da família, ou de mais de uma família, quando em adjunto, entre o roçado e a casa de farinha, onde ficam o dia todo, cozinham, fazem as refeições e atualizam as conversas. O adjunto é um processo de ajuda mútua entre vizinhos ou parentes para diminuir os esforços de uma atividade e reduzir seu tempo de execução, dentro de certo prazo. Equivale ao que, em outras regiões do Brasil, se chama de mutirão. Essa sociabilidade típica do trabalho de fabricação de farinha de mandioca foi muito bem descrita e analisada por Silva (2008), que trabalhou com famílias de produtores de farinha de Feira de Santana, BA.

O trabalho de fabricação de farinha é um processo complexo que envolve várias etapas e exige mão de obra especializada em cada uma delas. Nesse trabalho, a participação de toda a família é importante, com envolvimento de jovens e adultos, homens e mulheres em funções específicas. A questão de gênero se destaca quando determinadas funções são destinadas aos homens e outras às mulheres, embora nem sempre de forma exclusiva. As mulheres podem se envolver em quase todas as etapas, destacando-se principalmente no descascamento das raízes de mandioca e na preparação da alimentação do grupo. Além disso, conforme o depoimento a seguir, algumas mulheres se destacam em outras áreas, como na educação escolar e nos movimentos sociais.



Ah, eu sou mesmo uma mulher produtora de farinha, mãe de três filhos, agora professora do Alfa 100 e por eu ser professora eu tenho um objetivo que é ensinar as pessoas que não sabem e pra isso eu vou fundo, vou até o fim [...] um exemplo: se todo produtor rural fosse pra dentro de Cruzeiro do Sul? Falta de emprego, que é que não dava? Muita coisa.

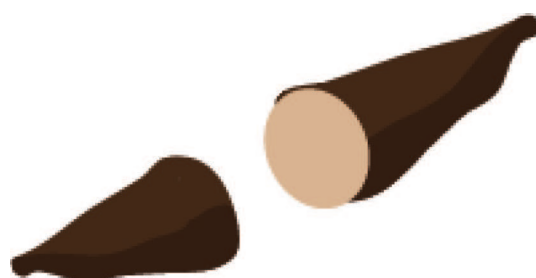
[...] Essa casa de farinha aí foi dada pelo governo, tem uma placa aí que tá como entregue, que a casa de farinha tá entregue [...] e já tá com mais de ano; e o prazo de entrega era 6 meses; então as telas ao redor dela todas já caíram. Apodreceu [...] porque dessa casa de farinha aqui pra aquela é uma diferença (moradora da Estrada do Pentecostes, 32 anos em 2012).



No primeiro trecho, a mulher destaca seus vários papéis, além de produtora de farinha e mãe, também exerce a atividade de professora. A casa de farinha construída pelo governo do estado é utilizada como escola e também tem servido de depósito para a farinha produzida em outra localidade.

O governo do estado, por meio da Seaprof, criou, há alguns anos, uma política de incentivo e modernização da

produção de farinha de mandioca, sendo construídas dezenas de casas de farinha, porém, seguindo um modelo padrão que, supostamente, deveria atender às exigências de boas práticas na produção. Passados alguns anos, verifica-se que muitas dessas casas de farinha não foram utilizadas para esse fim por diversos motivos, entre eles, provavelmente, a inadequação de sua estrutura ao modelo tradicional de produção e localização inadequada.



Em geral, as casas de farinha tradicionais são construídas próximas ou mesmo dentro das áreas de roçados, obviamente, para facilitar o transporte da macaxeira. São detalhes importantes que devem ser observados e levados em consideração no

planejamento de políticas públicas para que estas não se tornem mecanismos contrários aos processos tradicionais de produção, conforme discutido em Emperaire et al. (2012) e em Velthem e Katz (2012), que comentam:

“ Para valorizar a produção de farinha no Vale do Alto Juruá, o poder público se detém em um número reduzido de aspetos: a uniformização do produto, a higiene, a aparição de fungos e bactérias. As ações efetivadas foram principalmente dirigidas à construção de novas casas de farinha, com piso de cimento, paredes teladas, cobertura de zinco para o incremento de ‘boas práticas’[...]. Entretanto, essas construções não consideraram os fatores culturais, históricos e outros condicionantes, como o significado dos objetos para os agricultores, o uso particular do lugar, a organização social, a definição das tarefas em relação à idade e ao gênero, a riqueza do vocabulário local na descrição do processo. Também não foram levados em conta as qualidades da farinha, a riqueza simbólica, vivida ao cotidiano, o uso de todos os sentidos para avaliar a qualidade da farinha (a visão, o olfato, o ouvido, o tocar), os aspectos culturais associados à produção e, sobretudo, os conhecimentos aprofundados dos pequenos agricultores em relação a uma cadeia operatória que começa no roçado e termina na comercialização do produto.

O depoimento da produtora e professora destaca, ainda, a preocupação com a migração do campo para a cidade e as consequências desse movimento. Assim, a valorização da cadeia produtiva de farinha de mandioca tem papel importante para manter as condições de vida da população rural e ainda movimentar a economia da cidade, mas, para isso, tanto aspectos ambientais como socioculturais devem ser considerados.

Associado também à questão de gênero está um produto feito a partir de um derivado da fabricação de farinha de mandioca, a goma (amido ou fécula hidratada), que é uma substância viscosa e amilácea que resulta da prensagem da macaxeira ralada, processo que antecede a torração no(s) forno(s), e da decantação do líquido extraído pela prensagem. Após a secagem desse produto, obtém-se a goma, que equivale ao que também se conhece como polvilho ou fécula (amido de mandioca), embora haja diferentes processos de obtenção desses ingredientes.

No caso da Região do Juruá, no Acre, ao longo do tempo, se desenvolveu uma cadeia produtiva específica de “biscoitos de goma”, especialidade que depende de aprendizado para sua fabricação e é, tradicionalmente, dominada por mulheres, conforme explica no trecho a seguir a presidente de uma associação de mulheres produtoras desses biscoitos.

“Ele começou aqui, foi; embora que hoje tenham outras comunidades que já estão fazendo, mas ele é original de Vila Assis Brasil... quem começou a fazer esse biscoito foi uma senhora, ela ainda é viva, mas ela já é bem antigazinha, a dona Didi... ela não produz mais porque ela já tem seus quase 90 anos, 80 e poucos anos... aí ela foi passando né, pras noras, as noras foram passando já para as filhas e assim foi passando de uma pra outra. Então, é uma coisa assim que foi sendo repassada, aí foi passado pras amigas, as amigas foram passando de uma pra outra e, nisso, hoje, graças a Deus, tem gente hoje que a sua renda só é mesmo do biscoito, sabe, pessoas que mantêm famílias só com a renda do biscoito (produtora de biscoitos de goma e presidente da Associação das Mulheres Produtoras de Biscoitos da Vila Assis Brasil).”

Da mesma forma, fica evidente a questão de gênero e transmissão intergeracional e intrageracional do conhecimento acerca do processo de produção do biscoito de goma de mandioca. Esse produto é bastante apreciado em todo o Estado do Acre e, atualmente, comercializado em redes de supermercados regionais.

O aumento da produção foi proporcionado por políticas públicas de incentivo e implantação de fábrica de biscoito. Em 2014, o governo do estado inaugurou uma fábrica de biscoitos de goma em Cruzeiro do Sul, com capacidade de processar 50 toneladas de goma por ano. A gerência da produção foi repassada à Cooperativa das Produtoras de Biscoito de Goma de Cruzeiro do Sul (Cooperbiscoitos), formada, na época da inauguração, por 32 mulheres (TELES, 2014).

Toda a cadeia produtiva da mandioca e da farinha de mandioca na Região do Juruá, especialmente das cidades de Rodrigues Alves, Mâncio Lima e Cruzeiro do Sul, vem sendo organizada por meio das cooperativas. Essa forma de organização coletiva facilita a comercialização pelo agricultor/produtor de farinha e visa ao mercado externo, principalmente via fluvial até Manaus e Belém. Desde 2011, tem sido facilitado o escoamento por via rodoviária, através da BR 364, a qual passou a ser trafegável durante todo o ano, embora haja dificuldades de acesso em alguns meses devido a problemas de manutenção da rodovia.

Segue depoimento de dirigente de uma das cooperativas cuja atividade principal gira em torno da cadeia produtiva da farinha de mandioca.



Eu, vendo que aquilo ali seria bom para os produtores e eu era um produtor, eu resolvi, como se diz, colocar meu braço lá também para fazer um pouquinho para ver se eu melhorava aquilo ali. Então, resolvi ficar com o financeiro. Passamos 4 anos, avançou bem, aí sim, quando ele saiu, lançaram meu nome e como eu já tinha adquirido um pouco de experiência, né. Aí, eu falei: eu vou enfrentar, vou enfrentar porque eu tenho certeza que eu posso fazer algo mais do que ele fez. Junto com todos, né.

Antigamente, eu e na minha comunidade muitas casas de farinha era no sistema tradicional, né. Trabalhando no barro, na poeira, cachorro dormindo dentro dos fornos, dentro das 'coxas', como a gente chama, dentro das gamelas, e isso o governo da frente popular se preocupou muito, né. Nos primeiros mandatos do Jorge Viana e, aí, vieram os projetos de fazer casa de farinha padronizada, aí eu fui contemplado com uma, pulei de alegria, dei graças a Deus e várias pessoas da nossa comunidade ganharam (presidente da Cooperfarinha).



Esse depoimento pode ser dividido em duas partes que denotam e remetem a questões distintas, embora relacionadas. Na primeira, a fala é do produtor de farinha que assumiu função de liderança de movimento social por meio de seu ingresso na equipe dirigente de uma cooperativa. Na segunda parte, a fala é de um produtor de farinha que acessou um benefício de uma política pública voltada a essa cadeia produtiva. Entretanto, não há como desvincular o produtor do dirigente.

As políticas públicas, em geral, são reivindicações dos movimentos sociais, seja por meio de associações ou de cooperativas. Portanto, é natural que um dirigente de uma entidade ligado ao movimento social, nesse caso de produtores de farinha, também tenda a colher os frutos de uma política pública aplicada ao setor.

Além da construção de casas de farinha, o governo do estado também tem estabelecido uma relação de fomentador, financiando a construção de sedes de cooperativas de farinha no Juruá (SANTANA, 2012). Em princípio, as ações visam melhorar a cadeia produtiva e, principalmente, resultar em um produto de boa qualidade e aceitação pelo mercado. O ponto mais crítico dessas iniciativas está na ânsia de se obter resultados rápidos ou em período curto sem atender aos critérios de prazos e estritamente técnicos do projeto, comprometendo, assim, os resultados.

Daí a importância de que os projetos sejam empreendidos de maneira participativa e com estudos nas diversas áreas, tais como economia, ambiente, ecologia, sociologia, antropologia, história, tecnologia, etc., que tenham relação com a comunidade local.

Na segunda parte do depoimento, destaca-se o problema de fatores higiênicos (barro, poeira, moscas e presença de animais domésticos) que afetam a qualidade da farinha. Em seguida, é citada a iniciativa de se construir “casa de farinha padronizada” visando à solução desses problemas sanitários. Apesar de ser uma medida louvável buscar resolver esse problema, o caminho certamente não foi o mais apropriado. Provavelmente, com menor custo e sem alterar o padrão tradicional de distribuição espacial dos roçados e casas de farinha, nem mesmo o modo de produção, é possível chegar a um produto de boa qualidade nos mais diversos critérios de avaliação.

As pequenas agroindústrias familiares (miniagroindústrias), quando associadas às cooperativas, apresentam potencial para fortalecimento de uma rede produtiva e comercial importante para a melhoria da renda familiar e manutenção das famílias no campo. Esse fato abre perspectivas de permanência dos jovens no campo e dinamiza toda a economia regional, envolvendo produção, agroindústria de alimentos, gestão e comercialização, conforme discutido por Gomes e Schmidt (2013).

A seguir, um professor universitário local faz uma leitura da formação histórica e cultural regional e sua ligação com a vocação para produção de farinha de mandioca.

“ O índio já utilizava a mandioca na nossa região, o documento mais antigo que se tem notícia é o pão do índio, o vacabiscu. A mandioca entra como ingrediente desse pão. Essa tradição foi esquecida na hora em que o nordestino entra em contato com o índio, quer dizer, ele deixa de ser arredio e passa a conviver com o nordestino. O nordestino aprende a manejar a mandioca da região; daí ele começa a aperfeiçoar o processo de processar esse alimento para o seu consumo; daí eles vão experimentando, testando, extraíndo o polvilho, fazendo o beléu, o pé-de-moleque, a farinha de tapioca, a farinha com coco, a farinha torrada, aí vem tapioca, vem beiju seco, vem biscoito, vem sequilho, vem broa, e isso aí são os alimentos mais remotos derivados da mandioca desde esse contato com o índio. Quer dizer, o migrante nordestino aperfeiçoou esse alimento, essa produção de alimento derivado da mandioca [...] a coisa cresceu quando as culturas se fundiram.

A gente chama assim: pessoas que criaram seus filhos ao pé do forno porque aquele forno ali era fonte de renda; aquele beléu, tapioca, biscoito, bolo, tudo derivado da mandioca e jogado no mercado; e com aquela renda sustentava seus filhos (professor da Universidade Federal do Acre – Ufac – Campus Floresta, Cruzeiro do Sul).



Diversos aspectos podem ser destacados desse depoimento, desde a ligação entre as tradições indígenas e nordestinas para formação da cultura local de produção de mandioca e seus produtos e derivados, passando pelo vocabulário regional específico dessa produção, até a importância dessa economia local para a manutenção das famílias, reforçando assim a própria cultura da mandioca e da farinha de mandioca.

A região do Juruá, no Acre, é resultado desse longo e complexo processo de ocupação, tendo sido outrora habitada por diversas etnias indígenas. As circunstâncias e estratégias de colonização, inicialmente proporcionadas pela economia de extração de seringa, acabaram levando a uma formação social, cultural e econômica que, hoje, é caracterizada e conhecida pela famosa “farinha de Cruzeiro do Sul”, embora haja associada a ela, uma série de outros produtos e derivados que aquecem a economia e retroalimentam a cultura local.

### **Considerações finais**

Os depoimentos colhidos dos diversos atores deste trabalho revelam a relação entre o tradicional e o novo, que não necessariamente é moderno ou inovador, entre os tempos idos e os novos tempos, entre modelos de produção resultantes de processos ambientais, históricos e culturais

e modelos atuais baseados em técnicas externas, entre outras questões.

Outro tema atual, que não consta no conteúdo apresentado pelos depoimentos, mas tende a afetar diretamente a produção no campo, é a preocupação com o meio ambiente. Mais do que um movimento utópico é, hoje, uma necessidade e, de certa forma, uma oportunidade de inovar a economia aliada à conservação ambiental e, portanto, também das populações tradicionais que, na prática, mantêm modos de vida que conciliam cultura e ambiente.

No caso da Amazônia, esse ambiente é, muitas vezes, traduzido como floresta em seu sentido mais amplo. Conforme discutido por Fernandes e Marin (2007), novas relações sociais passam a se constituir com a finalidade de conservação ambiental e uso econômico da biodiversidade da região Amazônica.

A produção local de mandioca e, no caso da Regional do Juruá, no Acre, da farinha de mandioca e todos os produtos derivados se encontra, atualmente, em um ponto de inflexão entre a tradicionalidade dos métodos de cultivo e produção de farinha e a nova conjuntura. Por um lado, o produto regional é valorizado, por outro, há demanda por aumento de produção e padronização tecnológica e de mercado que exigem adaptações e mudanças nos processos produtivos no

campo e na agroindústria. As mudanças tecnológicas trazem benefícios do ponto de vista mercadológico e econômico, no entanto, podem ameaçar alguns aspectos tradicionais do produto, dependendo da forma como forem implantadas, podendo comprometer a justificativa de indicação geográfica, uma vez que, paradoxalmente, são os aspectos culturais locais que tipificam as características tão apreciadas da farinha de Cruzeiro do Sul e outros produtos derivados da mandioca.

Sendo assim, todo esse processo mais recente de incentivo à cadeia produtiva local deve considerar diversos fatores intrínsecos locais visando à valorização do produto, porém, sem afetar as bases do processo de produção.

Os processos de certificação que deverão ser criados, após a obtenção do selo de indicação geográfica da farinha de Cruzeiro do Sul, envolvem diversos atores ligados a essa cadeia produtiva e indicadores ou marcadores das características típicas dessas farinhas. É importante lembrar que qualquer alteração nos modos de cultivo da mandioca e na produção da farinha pode afetar diretamente tais características. Portanto, o saber-fazer associado também deve ser garantido, o que exige uma análise detalhada de todos os aspectos envolvidos.

Neste capítulo, a inclusão das vozes de atores locais ligados ao tema e sua

interpretação (não sendo a única possível) representam um esforço para demonstrar que o saber-fazer depende de múltiplos olhares de uma cadeia produtiva que não se resume à produção para fins econômicos, mas que está associada a um contexto social, cultural e histórico importante e que deve fazer parte da marca “farinha de Cruzeiro do Sul”.

## Referências

ACRE. Secretaria de Desenvolvimento Florestal, da Indústria, do Comércio e dos Serviços Sustentáveis. **Levantamento histórico e cultural do modo de fazer a farinha de Cruzeiro do Sul e adjacências**. Rio Branco, AC: Fundação de Cultura e Comunicação Elias Mansour: SEDENS, 2013. Relatório não publicado.

ÁLVARES, V. de S.; COSTA, D. A.; FELISBERTO, F. A. V.; SILVA, S. F.; MADRUGA, A. L. S. Atributos físicos e físico-químicos da farinha de mandioca artesanal em Rio Branco, Acre. **Revista Caatinga**, Mossoró, v. 26, n. 2, p. 50-58, 2013.

ÁLVARES, V. de S.; SILVA, R. S.; CUNHA, C. R.; FELISBERTO, F. A. V.; CAMPOS FILHO, M. D. Efeito de diferentes concentrações de corante natural de açafreão-da-terra na composição da farinha de mandioca artesanal. **Revista Caatinga**, Mossoró, v. 28, n. 1, p. 256-262, 2015.

EMPERAIRE, L.; ELOY, L.; CUNHA, M. C.; ALMEIDA, M. W. B.; VELTHEM, L. H. van; SANTILLI, J.; KATZ, E.; RIZZI, R.; SIMONI, J. S. D'une production localisée à une indication géographique en Amazonie: les enjeux écologiques de la production de farinha de Cruzeiro do Sul. **Cahiers Agricultures**, Paris, v. 21, n. 1, p. 25-33, 2012.

FARIAS, C. S.; CABRAL, E. M. S. A influência da produção de mandioca na composição da identidade territorial do Vale do Juruá – AC. **Revista Eletrônica Georaguaia**, Barra do Garças, v. 2, n. 1, p. 101-113, 2012.

FERNANDES, M.; MARIN, R. E. A. Biodiversidade e relações sociais na Amazônia: questões sobre a interação do patrimônio à bioindústria. In: BARROS, B. S.; GARCÉS, C. L. L.; MOREIRA, E. C. P.; PINHEIRO, A. S. F. (Org.). **Proteção ao conhecimento das sociedades tradicionais**. Belém, PA: Museu Paraense Emílio Goeldi, 2007. p. 139-156.

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

GEERTZ, C. **Nova luz sobre a antropologia**. Tradução: Vera Ribeiro. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.

GOMES, E. J.; SCHMIDT, C. E. F. A Importância das redes cooperativas de agroindústrias familiares para a permanência dos jovens no meio rural.

In: COTRIM, D. S. (Org.). **Gestão de cooperativas**: produção acadêmica ASCAR. Porto Alegre: Emater/Ascar, 2013. p. 331-353. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/pgdr/publicacoes/livros/outras-publicacoes>>. Acesso em: 17 jul. 2015.

MCCALLUM, C. Alteridade e sociabilidade Kaxinauí: perspectivas de uma antropologia da vida diária. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 13, n. 38, out. 1998. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_issuetoc&pid=0102-690919980003&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_issuetoc&pid=0102-690919980003&lng=en&nrm=iso)>. Acesso em: 17 jul. 2015.

OLIVEIRA, A. G. de; CLEAVER, A. J. T.; EMPERAIRE, L.; KAGEYAMA, P. Y.; STELLA, A. Encontro Nacional sobre Agrobiodiversidade e Diversidade Cultural. In: BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. **Agrobiodiversidade e Diversidade Cultural**. Brasília, DF, 2006. p. 11-24. (Biodiversidade, 20).

RIBEIRO, B. **Os Índios das Águas Pretas**. São Paulo: Edusp; Cia das Letras, 1995.

RIZZI, R. **Mandioca**: processos biológicos e socioculturais associados no Alto Juruá, Acre. 2011. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Universidade de Campinas, Campinas.

SANTANA, N. **Governo entrega nova sede de cooperativa a produtores de Farinha de Cruzeiro do Sul**. 2012. Disponível

em <<http://www.agencia.ac.gov.br/noticias/acre/governo-entrega-nova-sede-de-cooperativa-a-produtores-de-farinha-de-cruzeiro-do-sul>> . Acesso em: 17 jul. 2015.

SEIXAS, A. C. P. S. **Entre terreiros e roçados: a construção da agrobiodiversidade por moradores do Rio Croa, Regional do Juruá (AC).** 2003. 165 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Sustentável) - Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília, Brasília, DF.

SILVA, A. S. T. Trabalhando na roça e na casa de farinha: relações camponesas em Feira de Santana, Bahia (1948-1960). **História Social**, Campinas, n. 14/15, p. 237-253, 2008.

SILVEIRA, J. S. **A multidimensionalidade da valorização de produtos locais: implicações para políticas públicas, de mercado, território e sustentabilidade na Amazônia.** 2009. 392 f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Sustentável) – Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília, Brasília, DF.

SOUZA, J. M. L. de; NEGREIROS, J. R. da S.; ÁLVARES, V. de S.; LEITE, F. M. N.; SOUZA, M. L. de; REIS, F. S.; FELISBERTO, F. Á. V. Variabilidade físico-química da farinha de mandioca. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 28, n. 4, p. 907-912, 2008a.

SOUZA, J. M. L. de; ÁLVARES, V. de S.; LEITE, F. M. N.; REIS, F. S.; FELISBERTO, F. A. V. Caracterização físico-química de farinhas de mandioca oriundas do município de Cruzeiro do Sul – Acre. **Publicatio UEPG: Ciências Exatas e da Terra, Agrárias e Engenharias**, Ponta Grossa, v. 14, n. 1, p. 43-49, 2008b.

TELES, J. **Cruzeiro do Sul inaugura fábrica de biscoitos de goma.** 2014. Disponível em: <<http://www.agencia.ac.gov.br/noticias/acre/cruzeiro-sul-ganhara-fabrica-para-produzir-biscoitos-de-goma>> . Acesso em: 17 jul. 2015.

VELTHEM, L. H. van. Farinha, casas de farinha e objetos familiares em Cruzeiro do Sul (Acre). **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 50, n. 2, p. 605-631, 2007.

VELTHEM, L. H. van; KATZ, E. A 'farinha especial': fabricação e percepção de um produto da agricultura familiar no vale do rio Juruá, Acre. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi: Ciências Humanas**, Belém, v. 7, n. 2, p. 435-456, maio/ago. 2012.

VILPOUX, O. F. A produção camponesa de farinha de mandioca na Amazônia Sul Ocidental. **Boletim Goiano de Geografia**, Goiânia, v. 31, n. 2, p. 29-42, 2011.