SABERES E PRÁTICAS EDUCATIVAS SOCIOAMBIENTAIS DE CAMPONESES DA AMAZÔNIA PARAENSE: RELAÇÕES DE CONVIVÊNCIAS DE CASAS DE FARINHA[1]

Cirlene do Socorro S. da Silva – Seduc/Grupema[2]
Maria das Graças da Silva – Uepa[3]

Resumo

Este estudo está vinculado ao Programa de Pós-Graduação em Educação-Mestrado, da Universidade do estado do Pará, na linha de Pesquisa: Saberes Culturais e Educação na Amazônia e ao Grupo de Pesquisa em Educação e Meio Ambiente (Grupema). Busca contribuir com estudos relacionados à educação, ambiente e cultura e tem como foco os saberes ambientais e as práticas socio-educativas construídos e reconstruídos nas relações de convivências que se estabelecem nas casas de farinha de uma comunidade camponesa nomeada por seus moradores de Santo Antonio do Piripindeua. A área de pesquisa está localizada no município de Mãe do Rio/PA, na mesorregião do nordeste paraense. A pesquisa caracteriza-se como de abordagem qualitativa, com utilização de recursos de um estudo de caso, como entrevista semiestruturada, observação participante e fotoetnografia dos espaços das casas de farinha. A produção de dados permitiu a construção de uma cartografia de saberes que emergiram da organização dos espaços das casas de farinha, sua apropriação e do fazer farinha. Nesses espaços, as práticas do "fazer farinha" informam e materializam saberes que são socializados nas relações de convivências familiares e de cooperação.

1 Este texto foi aprovado para comunicação oral no VI Congresso Português de Sociologia, Universidade do Porto-Portugal na área temática Ambiente e Sociedade, ora apresentado de forma ampliada com algumas alterações.

2 Socióloga, mestra em Educação pela Universidade do Estado do Pará – Linha de pesquisa: Saberes culturais e educação na Amazônia. Professora (Seduc-PA), integrante do Grupo Pesquisa Educação e Meio Ambiente (Grupema). Correio eletrônico: cirlesilva@yahoo.com.br

3 Socióloga, doutora em Planejamento Urbano e Regional (UFRJ/Brasil), professora adjunta III da Universidade do Estado do Pará (Uepa), líder do Grupo de Pesquisa Educação e Meio Ambiente (Grupema). Correio eletrônico: magrass@gmail.com

Nesse sentido, esse estudo, ora apresentado, focaliza o cuidar das casas de farinha como saber orientador e orientado por meio de processos formativos dos agricultores, sujeitos de reflexão e ação, organizadores de estratégias que favorecem sua formação e a transformação dos espaços das casas de farinha como espaços de trabalho, de vida ou de educação. Enfim, ambiente de convivência.
Palavras-chave: Saberes socioambientais. Práticas educativas. Territorialidades. Casas de farinha.

Abstract

This study is linked to the Graduate Program in Education, Master of the University of Pará, in the line of research: Cultural knowledge and education in the Amazon and the Research Group on Education and the Environment (Grupema). Seeks to contribute to studies related to education, environment and culture and focuses on socio-environmental knowledge and practices constructed and reconstructed in the relations of (con) living in homes that are established flour a farming community named by the inhabitants of Santo Antonio do Piripindeua. The study area is located in the municipality of Rio Mother-PA in the middle region of the northeastern Pará. The research is characterized as a qualitative approach, using features of a case study, such as semi-structured interviews, participant observation, photoethnographic spaces of flour mills. The production data allowed the construction of a mapping of knowledge that emerged from the organization of the spaces of flour mills, ownership and flour. In these spaces, the practices of "flour" materialize knowledge that inform and are socialized in the relations of (con) family experiences and cooperation. Thus, this study presented here focuses on the care of flour mills to know how to coach and guided through the formative processes of farmers subject of reflection and action, organizers of strategies that favor its formation and transformation of the spaces of the houses of flour as spaces for working, living or education. Finally, environment (con) experience.
Keywords: Knowledge socio-environmental. Educational practices. Territoriality. Bed and flour.

Introdução

O presente estudo referencia-se na dissertação de mestrado em Educação intitulada *Casas de farinha: espaço de (con)vivências, saberes e práticas*

educativas, apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Educação da Universidade do Estado do Pará, na linha de pesquisa Saberes Culturais e Educação na Amazônia, e vinculada ao Grupo de Pesquisa em Educação e Meio Ambiente – Grupema – (Silva, 2011). Busca contribuir com estudos relacionados à educação, ambiente e cultura e analisa os saberes ambientais e as práticas socioeducativas construídos e reconstruídos nas relações de convivência que se estabelecem nas casas de farinha de uma comunidade camponesa nomeada por seus moradores de Santo Antonio do Piripindeua. A área de pesquisa está localizada no município de Mãe do Rio/PA, na mesorregião do nordeste paraense, microrregião do Guamá, distante aproximadamente 28 km da sede do município e cerca de 200 km da capital do estado.

As casas de farinha, quase sempre foram vistas apenas como espaços de produção econômica, espaços onde são beneficiadas as raízes de mandioca que passaram anteriormente por um processo de plantio e colheita. Esse processo envolve a realização de várias etapas e atividades, como descascar, ralar, prensar, peneirar, torrar, entre outras, que permitem chegar ao produto final, que é a farinha. Por meio desse produto, camponeses têm construído suas condições de reprodução material de existência.

Embora existam ocorrências de casas de farinha em centros urbanos, é comum, estarem localizadas no espaço rural, caracterizado, na maioria das vezes, como sinônimo de atraso. Nesse sentido, Moreira (2003, p. 117) considera que as imagens culturais hegemônicas sobre o rural, em oposição aos sentidos conferidos ao urbano, "carregaram as noções de agrícola (apenas produção) como atrasado, tradicional, rústico, selvagem, incivilizado e de comportamentos resistentes a mudanças".

Como é sabido, o modelo que orientou o processo de ocupação e apropriação do rural, especialmente o amazônico, nas últimas décadas, de acordo com Becker (1994) esteve ancorado num projeto que se orientava ou ainda se orienta pela ideia de que a única possibilidade de "desenvolver" esse espaço seria a partir de sua inserção no sistema capitalista global do pós-segunda guerra mundial, em que o capitalismo atua no espaço planetário e os Estados nacionais mantêm as funções de controle e hierarquização, constituindo agentes primordiais na produção desse espaço, não importando a que custo fosse: cultural, social ou político.

Essa forma de olhar a Amazônia servia para justificar a subalternização das populações que historicamente vivem na região com modos de vida "tradicionais", como os índios, ribeirinhos, agricultores familiares, seringueiros, populações quilombolas e outros grupos sociais com modos de vida estruturados a partir de lógicas econômicas divergentes da lógica capitalista.

Dessa forma, é importante esclarecer que estamos tratando aqui, de acordo com Moreira (2007), de uma redefinição de espaço rural, não mais apenas como espaço de produção agrícola, mas, entendido, na perspectiva de mundo contemporâneo onde se tem atores com interesses diversos construtores de um campo de forças onde variadas relações de trabalho estão a ele associadas, enquanto campo sociocultural.

Para Berger e Luckmann (2003), as sociedades elaboram conhecimentos dos processos sociais associados à dinâmica da natureza e da vida, e realizam as apropriações desses saberes. Estudos dos processos produtivos das casas de farinha que estão territorializadas em espaços rurais não podem ficar reduzidos a uma visão economicista de produção de bens materiais, porque esses processos também são produtores de cultura.

O reconhecimento do espaço rural enquanto espaço de relações e de produtor de cultura também pode ser referenciado em Brandão (2007), que afirma não haver grupo humano estável que, além de ter sua vida social, não tenha também a sua memória, a sua história e a sua cultura. Para esse autor, essa complexa teia e trama que envolve esses conhecimentos consistem na experiência de uma cultura, de sua partilha recíproca e de seu aprendizado, e está contida nas diversas formas dos seres humanos ocuparem o planeta, socializarem a natureza e criarem modos de vida.

Neste sentido, a criação de um produto, como a farinha de mandioca, possui uma história relacionada com um determinado estilo de vida de grupos sociais da região amazônica, configura-se como um produto imbricado em contextos socioculturais e naturais peculiares. Nesse estudo, procuramos transgredir a ideia de que casa de farinha é apenas espaço de produção. Acreditamos que o fazer farinha é um ato de criação. Em sendo assim, a casa de farinha é um espaço onde se produz não apenas a matéria (farinha), mas também cultura e educação, e, ao produzir cultura e educação, o ser humano está se produzindo enquanto ser multiplicador desse saber camponês.

Segundo Barth (2000, p. 123), os fenômenos complexos precisam ser estudados em suas múltiplas singularidades, pois as pessoas estão inseridas em "mundos diferentes, parciais, simultâneos, nos quais se movimentam". Para ele, nessa tarefa, é necessário o pesquisador elaborar um método de processos sociais e considerar que a cultura é compartilhada por uns e não por outros; que os atores, estão sempre posicionados, e esses posicionamentos favorecem ações diferenciadas.

Para o desenvolvimento da pesquisa, caracterizada como qualitativa e de campo, que de acordo com Minayo (2000, p.105), o campo "é o recorte espacial que corresponde à abrangência, em termos empíricos, do recorte teórico

correspondente ao objeto da investigação". Utilizou-se para a produção dos dados os seguintes procedimentos: a observação participante, fundamentada na necessidade de registrar os relatos detalhados de situações raramente obtidos, apenas por entrevistas; a entrevista semiestruturada que permitiu a liberdade de retirar perguntas, modificar a ordem, ou mesmo improvisar outras. Foram dez entrevistas ao todo e os critérios para a seleção dos sujeitos entrevistados: a) experiência, tempo e conhecimento dos saberes para produzir farinha; b) amostragem por gênero, pois em algumas situações havia papéis diferenciados no fazer farinha, detalhe relevante na análise de estudos culturais.

Adotamos a fotoetnografia também como fonte de informação. Achutti (1997) define esta técnica de pesquisa de campo como uma técnica que pode ser usada como outra forma de narrativa que, somada ao texto etnográfico, enriquece e possibilita a difusão dos resultados obtidos. Neste sentido, a fotografia teve a função de registro, de documentar as ocorrências cotidianas, no fazer da farinha. Para Martins (2008, p. 26) essa técnica "amplia e enriquece a variedade de informações de que o pesquisador pode dispor para reconstituir e interpretar determinada realidade social (...). Revela também o ausente, dá-lhe visibilidade como realismo da certeza".

Para análise dos dados utilizamos algumas técnicas da análise do discurso. O trabalho simbólico do discurso está na base da produção da existência humana, para Orlandi (2005, p. 15) "essa mediação, que é o discurso, torna possível tanto a permanência e a continuidade quanto o deslocamento e a transformação do homem e da realidade em que ele vive".

Nessa análise, admite-se que a realidade não existe como algo dissociado, mas fruto de um emaranhado de relações sociais complexas e contraditórias construídas historicamente, ou seja, ela é um produto social materializado pelos sujeitos por meio da linguagem. Pois, como afirma Orlandi (2005, p. 43) "toda palavra é sempre parte de um discurso. E todo discurso se delineia na relação com outros: diretrizes presentes e dizeres que se alojam na memória". Então, procuramos analisar e interpretar as conversas com os agricultores e agricultoras, as entrevistas, o dito e o contexto no qual foi dito.

As casas de farinha e as relações de (con)vivências

Os agricultores familiares da Comunidade Santo Antônio do Piripindeua organizaram espaços específicos para desenvolverem suas práticas de fazer farinha. São as casas de farinha, conhecidas também na comunidade por "retiro" ou ainda, "retirinho". Na definição do Sebrae (2008), as casas de farinha são

estabelecimentos dedicados à produção de farinha e geralmente se referem a empreendimentos de pequeno porte, em contraste com as grandes farinheiras, que são aquelas voltadas para uma produção em escala industrial.

Na expressão de um dos entrevistados: "a gente chama de retiro, mas retiro hoje é outra coisa, o certo é casa de farinha mesmo, os indígenas chamavam casa de forno, hoje é casa de farinha" (AFC, 03). Dessa maneira, embora os entrevistados, por vezes, façam referência à casa onde se produz a farinha como "retiro", neste estudo a denominaremos de casa de farinha, pois consideramos que além da transformação da matéria prima, raízes de mandioca em farinha e em alguns casos em outros produtos como a goma e o tucupi, o fazer farinha configura-se como um processo que está para além do resultado final de um sistema produtivo, porque alberga também relações de convivência e vínculos familiares na sua execução.

Na Casa de Farinha Familiar, as práticas são dinamizadas a partir da organização da família nuclear, e com o controle de todas as etapas do fazer farinha, inclusive dos instrumentos de trabalho. Esse espaço foi, neste estudo, denominado de Casa de Farinha Familiar pelo fato de que é o núcleo familiar (pais e filhos) que constitui a força de trabalho no fazer farinha.

Na percepção de um dos agricultores entrevistados, a participação familiar no processo de produção garante sua reprodução social, conforme indica o depoimento a seguir: "A casa de farinha, para mim, é só pra gente de casa mesmo (...). Tem tanta importância que dali tô tirando o pão de cada dia, direto, toda semana, na casa de farinha" (AFF, 01). A forma de organização dessa atividade produtiva aproxima a família por meio de laços de solidariedade e de colaboração, remete à noção de sociabilidade de Martins (2008, p. 32), para quem o trabalhador "em sua produção de subsistência se produzia (e se produz ainda) um mundo de relações sociais não capitalistas", ou, no sentido familiar e comunitário.

Na Casa de Farinha Mutirão, no processo de produção, é "um ajudando o outro é muito bom, que nem hoje, hoje ela estava me ajudando aqui na farinha. Quando for a dela, eu já vou ajudar ela" (AFM, 01). A fala revela que as práticas do fazer farinha desenvolvidas no espaço desta casa, mediadas pelas relações de cooperação ou de parentesco possibilitam o socializar das experiências. Isso acontece, segundo Castro (2000), por haver uma integração entre a vida econômica e social, uma vez que a produção faz parte da cadeia de sociabilidade e a ela é indissociavelmente ligada, facilitando, entre outros, encontros interfamiliares.

Na Casa de Farinha Comunitária, as práticas de fazer farinha são dinamizadas a partir de uma diversidade de relações objetivadas no seu interior,

familiar de compadrio, de trocas, mutirão. Os agricultores organizam-se previamente em reuniões mensais para discutir a produção. Essa casa de farinha foi instalada por uma política pública, um projeto do governo federal em parceria com o poder público municipal, que teve a função de atender não apenas aos produtores de farinha da Comunidade Santo Antônio do Piripindeua, mas também aos de outras comunidades próximas.

A apropriação dos espaços das casas de farinha é materializada pelas relações de (con)vivência dos agricultores e agricultoras da Comunidade Santo Antônio do Piripindeua, que, de acordo com nossa análise, são relações construídas a partir do compartilhar momentos e experiências, uma vez que nem todas as pessoas que participam da prática de fazer farinha, possuem a vivência diária, elas convivem nos momentos necessários ao fazer farinha.

Gadamer (1990, p. 118), em sua análise, afirma que o vivenciar significa "ainda estar vivo quando algo acontece", pois, ao contrário daquilo que se pensa saber, do que se ouviu ou do intuído, "o vivenciado é sempre o que nós vivenciamos". Assim, a partir das (con)vivências dos agricultores nas casas de farinha, é possível analisar não apenas o processo de produção que dali emerge, mas, sobretudo, os processos educativos que ali estão presentes.

Conforme Gadamer (1990, p. 119), "algo se transforma em vivência na medida em que não somente foi vivenciado, mas que o seu ser-vivenciado teve uma ênfase especial". Assim, ainda que os momentos vivenciados pelos agricultores guardem relações com o processo produtivo de fazer farinha, eles estão para além da dimensão econômica. Nos depoimentos a seguir, percebe-se que há uma ênfase na vivência familiar, ainda que outras formas de relações sociais estejam presentes.

> É a família, e às vezes é mutirão, contamos com a ajuda. Quando é sábado, temos três ou quatro sacos de farinha, aí eu vou vender e é de repente. Eu trabalho com meus filhos, a gente fala antes com os vizinhos e vamos ajudar eles também (AFF, 02).
> Começa uma hora da manhã. Pra ir nesse horário, é que meus filhos estudam pra Mãe do Rio. Se eu não ir nesse horário, eu fico sozinha...Tenho que ir uma hora, porque quando é oito horas, às vezes eles tem que sair porque é prova. Aí eu fico sozinha... Eles me ajudam a fazer (AFC, 01).

Essas falas e as observações realizadas indicam que as relações de (con) vivência, mediadoras do fazer farinha, existem sob o formato de:

a) Relações familiares, que têm por base a organização social da família nuclear, em que as relações entre pais e filhos se dão unicamente em termos de participação do processo produtivo do fazer farinha. Em outras palavras, o sujeito "ajuda" a própria família;

b) Relações de cooperação, que se constituem a partir das relações entre as famílias, de ajuda mútua que envolve a participação de vizinhos, conhecidos, diaristas que, algumas vezes, são também familiares que mesmo recebendo pagamento pelo dia de trabalho não possuem carteira assinada ou salários fixos. Referem-se a essa relação como sendo uma ajuda ao parente. Em geral, estes sujeitos não participam de todo o processo produtivo, mas apenas de alguma(s) prática(s) que são previamente estabelecidas pelo "dono da farinha".

Trata-se de relações que guardam semelhanças com a concepção de relações pré-capitalistas de Marx (1985), para quem o trabalhador é o proprietário das condições objetivas do seu trabalho. Independente de qual seja, ele possui uma existência objetiva, o que permite que o indivíduo seja em relação a si mesmo, proprietário e dono das condições de sua realidade.

De acordo com as observações e os discursos dos sujeitos, são relações que permitem a realização de uma aprendizagem social, construtos importantes para o fortalecimento do vínculo social local e envolvem recursos simbólicos, como compromisso de devolver a ajuda recebida no mutirão. Assim, as práticas desenvolvidas no processo produtivo do fazer farinha pelas relações de (con) vivência, que orientam a organização e a apropriação dos espaços nas casas de farinha não são apenas distribuições de fazeres, pelo contrário, refletem práticas educativas que acionam um conjunto de saberes construídos e socializados pelas experiências que se materializam em processos educativos.

O saber cuidar das casas de farinha

Os agricultores entrevistados revelam por meio de suas falas e da dinamização do cotidiano das casas de farinha, um conjunto de saberes acumulados a partir das relações de convivência e da organização do espaço e do fazer farinha. Um desses saberes é o cuidar, um saber construído nas relações de convivência familiar ou de cooperação.

> Quando eu chego na casa de farinha, tenho que limpar lá, porque a gente tem que trabalhar pra gente vender as coisas bem. Tem que tá tudo zelado pra gente vender o produto da gente bem vendido. A gente sai daqui, quando chega lá, a gente tem que limpar (AFC, 01).

O cuidar das casas de farinha é um saber orientador e orientado por meio dos processos formativos dos agricultores. Esse discurso revela o "zelar" como categoria empírica, que está incorporada num saber materializado na limpeza da casa de farinha e que informa uma prática educativa socioambiental. Ele

emerge como uma condição para valorização do produto no mercado, "pra gente vender as coisas bem" (AFC, 01).

Essa prática educativa socioambiental antecede o processo de produção da farinha, e configura-se em um saber construído a partir da orientação dos pais e remete às considerações de educação ambiental de Leef (2007, p. 218), como processo no qual somos todos aprendizes e mestres, sendo que "os bons mestres sempre foram aprendizes até alcançarem a maestria de artes e ofícios".

Processo de ensino aprendizagem que por vezes é mediado pela comunicação verbal. Para uma das mães: "As coisas que a gente vai fazer pra não ter sujeira, seu fulano vai sujar a coxa. (...) A gente ensina ele pra não fazer seboseira. Educar pra cuidar da higiene" (AFF, 02).

Neste sentido, a mãe é a agente formadora para quem o educar configura-se nos cuidados com o espaço onde se realiza a prática de fazer farinha. Na ideia de Silva (2008) os sujeitos são capazes de construírem habilidades e atitudes frente a situações socioambientais que permitem incorporarem-se no trabalho coletivo, em práticas onde o exercício da solidariedade objetiva um ambiente saudável.

Figura 1 – Casa de farinha/A limpeza da cevadeira

Fonte: Silva, 2010.

De acordo com as manifestações dos entrevistados, o saber cuidar emerge no fazer farinha a partir da limpeza dos espaços da casa, nos gestos que higienizam os instrumentos de trabalho, como mostra a Figura 1. O cuidar da casa, guarda relação com cuidar dos artefatos que estão nela. Segundo Boff (2008), o saber cuidar implica ter intimidade, sentir, acolher e respeitar, entrar em sintonia com as coisas.

> Aqui é só eu mais os meus filhos, e aí eu digo: "olha meu filho, tem que ajeitar essas coisas tudinho". Vou dizendo: "olha meus filhos, não pode deixar as coisas sujas, porque uma pessoa chega aqui, vê tudo sujo vai, comentar". Olha, acolá é muito sebosa, farinha feia, preta e tal. Então tem que fazer desse jeito, assim e assim, que é para ficar bem bacaninha. Quando chegar uma pessoa assim e olhar, uma maravilha a farinha da pessoa. Todo mundo gosta (AFF, 01).

Essa fala revela que o pai procura formar nos filhos uma consciência de que é preciso ter cuidado com seus instrumentos de trabalho e com a casa de farinha. Percebe-se nesses ensinamentos, que o saber cuidar orienta para uma prática educativa socioambiental, que indica uma preocupação em cuidar da casa e dos utensílios com vistas a resguardar a qualidade da farinha diante do comprador. E ainda mais, o saber cuidar da casa, do ponto de vista de seu produto, das coisas materiais, amplia-se para um cuidar da imagem do lugar – a casa da farinha, pois, "uma pessoa chega aqui vê tudo sujo, vai comentar" (AFF, 01). Dessa maneira, os sujeitos procuram cuidar da casa como mostra a Figura 2 para que seu produto tenha uma boa aceitação por parte de quem vai consumi-lo.

Figura 2 – O zelar da casa de farinha

Fonte: Silva, 2010.

A partir desse mundo de experiência, os agricultores demonstraram, nos relatos e conversas, uma preocupação com o destino do tucupi, que é produzido em grande quantidade, e as consequências para a estrutura física da casa.

> Essa casa de farinha, ela se torna um intercâmbio. De repente, vem um povo aí visitar e ninguém tá sabendo que vem, como tá acontecendo. Aí onde é a casa de farinha, que queria ver, queria olhar. A gente chega lá e a primeira coisa que o cara vai olhar é a higiene, como é que é. Ontem mesmo, falei: "isso aqui está bom de limpar, está no mato. Chama o pessoal para dar uma limpeza aí". Mas eu estou preocupado pelo seguinte, por que nós temos que botar lajota nos tanques, o tucupi come mesmo. Ontem eu chamei: "vamos lajotar estes tanques". A casa de farinha deveria ser lajotada. Pelo menos o tanque, se a gente lajotar, já tem uma coisa garantida. Melhora muito (AFC, 01).
> Nós já pensemos em ajeitar recurso para comprar uma lajota pra nós lajotar tudo, porque come um cimento, descascando tudinho. Tá ficando só o seixo já, tanque. Mais que passa é quatro cinco dia, aí já tá esgotando água, porque o tucupi da mandioca come todinho. Tanto pode ser de um lado, como de outro (AFC, 06).

Os entrevistados preocupam-se com a estética da casa de farinha. Essa preocupação está relacionada com a opinião de pessoas que a visitam, porque "a primeira coisa que o cara vai olhar é a higiene" (AFC, 01), por isso os agricultores se mobilizam para, em mutirão, realizar algumas atividades na casa tornando-a um ambiente mais adequado possível à prática da produção da farinha.

Figura 3 – O resíduo da raiz de mandioca: manipueira ou tucupi

Fonte: Silva, 2010.

De acordo com os discursos dos sujeitos, e como fica demonstrado na Figura 3, as casas de farinha, não possuem lugares apropriados para o armazenamento do tucupi. No caso da Comunitária, o espaço destinado foi insuficiente para armaze-

nar a quantidade produzida, o que provocou o encharcamento do solo ao redor da casa de farinha. Preocupados com essa situação e demonstrando conhecimento dos danos provocados, inclusive para a saúde, os agricultores solicitaram à prefeitura que "abrissem buracos" para o seu escoamento, como mostra a Figura 4.

Figura 4 – "Buraco de tucupi"

Fonte: Silva, 2010.

Para Santos (2010), a manipueira[4] (tucupi) tem um grande potencial poluente, decorrente da quantidade de material não esgotado, essa poluição ambiental restringe fisicamente os locais de produção pela formação de enormes volumes deste líquido, por isso, é comum este resíduo ser jogado diretamente nos corpos d'água e no próprio ambiente circundante, formando lagos.

A fala de um agricultor revela que eles não comercializam o tucupi: "a gente podia vender, mas a gente não vende. Vem sempre uma mulher de outra comunidade pegar aí pra vender, mas a gente não" (AFC, 06). Assim, a comunidade ainda não conseguiu desenvolver formas de utilização desse resíduo. Para Santos (2010) isso acontece pela própria desorganização dos produtores de mandioca, que fortalece a inexistência de estruturas de aproveitamento desses resíduos e o próprio desconhecimento sobre o seu potencial de uso.

4 Para Pinho (2007), com base em estudos de Cereda, (2000) e Branco (1967) a manipueira é o resíduo líquido gerado na produção da farinha. Se faz necessário a retirada da água de constituição das raízes, o que é feito por compressão. O resíduo gerado é composto pela mistura de água com o líquido de constituição da raiz da mandioca. A manipueira é um dos resíduos mais prejudiciais ao ambiente, possui uma demanda bioquímica de oxigênio (DBO), e alta concentração de ácido cianídrico, elevado teor de potássio, magnésio, cálcio e fósforo.

> Já está no plano a gente fazer outro curso aí, mas em cima da conscientização. A produção de farinha que tá bom, falta mais é o povo zelar pelo patrimônio que é dele. Por que isso daí a prefeitura veio quando terminou o curso, veio com ADA. Tá aqui passou para a comunidade por meio de documento, tudo documentado. Então é da comunidade e não da prefeitura, o povo tem que levar a sério (AFC, 04).

Segundo este depoimento, o saber zelar vai além de uma condição individual dos agricultores no fazer farinha. Amplia-se numa perspectiva de cuidar da casa de farinha comunitária enquanto patrimônio público, "já que o povo tem que zelar pelo patrimônio que é dele" (AFC, 04). Neste contexto, aflora uma tensão entre os sujeitos que possuem a percepção ou a sensibilidade em manter o zelamento da casa, e os que a utilizam apenas pela necessidade do fazer farinha, sem muita preocupação com a conservação, no sentido de ser um bem comunitário.

Essa situação indica uma dimensão ética do cuidar da casa, uma vez que não é um espaço de uso individual, mas de apropriação da comunidade, e que, portanto, na percepção de alguns agricultores, exige mais cuidado dos sujeitos que deste espaço se apropriam e utilizam-no. De acordo com Boff (2008, p. 12):

> O cuidado é, na verdade, o suporte real da criatividade da liberdade e da inteligência. No cuidado se encontra o *ethos* fundamental do humano. Quer dizer, no cuidado identificamos os princípios, os valores e as atitudes que fazem da vida um bem – viver e das ações um reto agir.

Chama atenção o fato de que, na percepção do entrevistado, a demanda por uma formação técnica para os agricultores da comunidade, não ocorre pela necessidade de aprenderem a fazer a farinha, e sim pela necessidade de "conscientização" do zelar da casa de farinha como bem da comunidade e não da prefeitura. Seu discurso mostra uma percepção crítica em relação à utilização da casa como um bem público. Para Freire (2010), o ser humano ao distanciar-se de seu mundo vivido, possivelmente o problematiza e o decodifica criticamente, e nesse movimento de consciência, se redescobre como sujeito instaurador desse mundo de experiência.

O "zelar" da casa de farinha e a demanda dos agricultores por um curso de formação que aprimore suas práticas, aproxima-se da concepção do saber ambiental, que se produz numa relação entre teoria e práxis na busca pelo conhecer, e não se encerra em sua relação objetiva com o mundo, mas sim, na produção de novos sentidos civilizatórios. É um saber forjado no "diálogo de saberes (...) no encontro entre a vida e o conhecimento, numa confluência de identidade e saberes" (Leff, 2008, p. 183).

Nesta perspectiva, os agricultores, como sujeitos de reflexão e ação, organizam estratégias que favoreçam sua formação e a transformação dos espaços das casas de farinha como espaços de trabalho, de vida ou de educação.

Algumas considerações

Um dos objetivos deste estudo foi o de discutir e transgredir a concepção de que casas de farinha são apenas espaços de produção material. Para alcançá-lo, o diálogo com teóricos de várias áreas do conhecimento amparou o estudo sobre as perspectivas de educação nesses espaços e contribuiu para a interpretação e análise de saberes e práticas educativas, que emergem dos processos de apropriação e usos desses espaços e das práticas cotidianas de fazer farinha dos agricultores familiares.

Identificamos que as relações de (con)vivência construídas pelos agricultores e agricultoras familiares são baseadas em relações familiares ou de cooperação que se caracterizam pela ajuda mútua dispensada na realização das práticas do fazer farinha. Práticas que além de orientarem a organização interna dos espaços das casas de farinha, materializam diversos saberes, dentre os quais o cuidar, manifestado como zelar ou ter higiene.

O saber cuidar é socializado pelos mais experientes e aprendido na prática, nas vivências dos aprendizes, que buscam seguir o exemplo dos que possuem mais habilidade na execução das práticas de fazer farinha e não são construídos de forma isolada, mas guardam relações de interdependência entre si, de forma que o saber cuidar da casa e dos instrumentos influencia na qualidade do produto e, portanto, agrega valor na prática da comercialização. Ou ainda, que manusear os instrumentos e utensílios, guarda relação com a prevenção de acidentes dos praticantes e informa saber cuidar de si e do outro.

Os discursos dos sujeitos permitem afirmar que o saber cuidar orienta-se para uma prática educativa socioambiental, pois estes demonstram uma preocupação em cuidar da casa e dos utensílios como uma estratégia de proteger e fortalecer a imagem de produtores de farinha de qualidade, o que confere ao produto uma valorização e uma preferência no mercado local.

Essa preocupação ficou demonstrada ao relatarem que consideram seus consumidores, principalmente, os que compram a farinha no retalho, uma vez que estes compram para se alimentarem. Essa é uma questão ética.

Em movimento espiralar, os saberes são revelados e a educação torna-se presente como ajuda, ou seja, a capacidade que o sujeito tem de contribuir na execução de uma determinada prática, na revelação de como se faz uma fari-

nha de qualidade, na troca de experiências ou de informações, no modo de zelar, no modo de cuidar, no modo de conviver.

Referências

ACHUTTI, Luis Eduardo Robinson. *Fotoetnografia*: um estudo de Antropologia visual sobre cotidiano, lixo e trabalho. Porto Alegre: Tomo Editorial; Palmarica, 1997.

BARTH, Frederik. A análise da cultura nas sociedades complexas, *in:* _____. *O Guru, o iniciador*: e outras variações antropológicas. Rio de Janeiro: Contracapa Livraria, 2000.

BECKER, K. Bertha. *Amazônia*. São Paulo: Ática, 1994.

BERGER, Peter L., LUCKMANN, Thomas. Os fundamentos do conhecimento na vida cotidiana, *in:* _____. *A construção social da realidade*: Tratado da sociologia do conhecimento. 23ª ed. Petrópolis: Vozes, 2003, p. 35-53.

BOFF, Leonardo. *Saber cuidar*: ética do humano-compaixão pela terra. 15ª ed. Petrópolis: Vozes, 2008.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. *O que é Educação*. São Paulo: Brasiliense, 49ª ed., 2007.

BRASIL. Diagnóstico e planejamento de desenvolvimento do território rural do Nordeste paraense. *MDA*. Capanema-PA, 2006.

CASTRO, Edna. Território, Biodiversidade e Saberes de Populações Tradicionais, *in:* DIEGUES, Antonio Carlos. *Etnoconservação*: novos rumos para a proteção da natureza nos trópicos. 2ª ed. São Paulo: Hucitec, 2000.

FREIRE, Paulo. *Pedagogia do oprimido*. Rio de Janeiro. São Paulo: Paz e Terra, 2010.

GADAMER, Hans Georg. A liberação da questão da verdade desde a experiência da arte, *in*: _____. *Verdade e Método*. 3ª ed.. Petrópolis: Vozes, 1990.

LEFF, Enrique. *Epstemologia ambiental*. 4ª ed. São Paulo: Cortez, 2007.

MARTINS, José de Souza. *A sociabilidade do homem simples*: cotidiano e história na modernidade anômala. 2ª ed. São Paulo: Contexto, 2008.

_____. *Sociologia da fotografia e da imagem*. São Paulo: Contexto, 2008.

MARX, Karl. *Formações Econômicas Pré-Capitalistas*. 4ª ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1985.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. *O desafio do conhecimento*: pesquisa qualitativa em saúde. 7ª ed. São Paulo: Hucitec; Rio de janeiro: Abrasco, 2000.

MOREIRA, José Roberto. *Cultura política e o mundo rural na contemporaneidade*. Estudos Sociedade e Agricultura. Rio de Janeiro, abril de 2003, n. 20, p. 112-142.

_____. *Terra poder e território.*1 ed. São Paulo: Expressão Popular, 2007.

ORLANDI, Eni Puccinelli. *Análise de Discurso*: princípios e procedimentos. 6ª ed. Campinas: Pontes, 2005.

PINHO, Moreira Machado Caribé. *Reaproveitamento de Resíduo do Processamento da Mandioca (manipueira)*: avaliação de impactos químicos e microbiológicos no solo e utilização como fertilizante. 65f. Dissertação de Mestrado. UFRP/ Recife PE, 2007.

SANTOS, Armínio. Usos e impactos Ambientais causados pela manipueira na microrregião sudoeste da Bahia – Brasil. Disponível em < http://www.ub.edu/medame/PSSantos.pdf>. Acesso: nov. 2010.

SEBRAE. *Estudo de mercado sobre a mandioca (farinha e fécula).* Relatório 2008.

SILVA, Cirlene do Socorro Silva da. *Casas de farinha*: espaço de (con)vivências, saberes e práticas educativas. 179 f. Dissertação (Mestrado em Educação). Universidade do Estado do Pará, Belém, 2011.

SILVA, Maria das Graças da Silva. O cuidar da casa e do ambiente, *in*: TEIXEIRA, Elizabeth (org). *Rede de saberes e afetos*. Belém, 2008.