



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO EM LINGUAGENS E SABERES
NA AMAZÔNIA - PPLSA**

Natascha Penna dos Santos

A FARINHA DE BRAGANÇA (PA):

**MEMORIAL INDIVIDUAL E A CONSTRUÇÃO DA
IDENTIDADE PATRIMONIAL NA REGIÃO BRAGANTINA**

**Bragança/Pa
2016**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO EM LINGUAGENS E SABERES
NA AMAZÔNIA - PPLSA**

Natascha Penna dos Santos

A FARINHA DE BRAGANÇA (PA):

**MEMORIAL INDIVIDUAL E A CONSTRUÇÃO DA
IDENTIDADE PATRIMONIAL NA REGIÃO BRAGANTINA**

Trabalho para aprovação de Dissertação no Programa de Pós-Graduação em Linguagens e Saberes na Amazônia - PPLSA, Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação, Universidade Federal do Pará.

Orientador: Prof. Dr. José Guilherme dos Santos Fernandes

**Bragança/Pa
2016**

Natascha Penna dos Santos

A FARINHA DE BRAGANÇA (PA):

**MEMORIAL INDIVIDUAL E A CONSTRUÇÃO DA
IDENTIDADE PATRIMONIAL NA REGIÃO BRAGANTINA**

Trabalho para aprovação de Dissertação no
Programa de Pós-Graduação em Linguagens e
Saberes na Amazônia - PPLSA, Pró-Reitoria de
Pesquisa e Pós-Graduação, Universidade Federal
do Pará.

Banca Examinadora:

Prof. Dr. José Guilherme dos Santos Fernandes
Orientador (PPGLS UFPA)

Prof. Dr. Luis Saraiva

Prof. Dr. Daniel dos Santos Fernandes

Apresentado em: __/__/__

Conceito:

AGRADECIMENTOS

Aos meus pais Ari e Graça que nunca mediram esforços para me proporcionar uma boa educação tanto nas escolas quanto na vida. A minha irmã Danielle, que é a diversidade mais encantadora do meu caminho.

Ao meu marido, Almir que está do meu lado sempre me incentivando aos projetos mais loucos.

A minha família (primos, tios, avó, sogra, cunhadas, sobrinhas, afilhado, cunhado) pela compreensão diante da minha ausência em tantos momentos importantes.

Ao meu orientador, Prof. Dr. José Guilherme Fernandes, que sempre esteve por perto, trocando informações e repassando conhecimento com empenho e dedicação ao meu trabalho e minhas ansiedades de pesquisadora.

Sou muito grata aos professores que fizeram junto comigo o trajeto para uma construção interdisciplinar do conhecimento, e aos caros colegas que fiz nesse percurso da vida acadêmica que me acolheram e são vitoriosos como eu de terem superado seus desafios.

Em especial agradeço minha filha Yula pela paciência e peço desculpas pelas lágrimas que derramou na minha ausência, sem compreender por que tinha que ficar longe da mãe que estava cumprindo obrigações acadêmicas com aulas até tarde da noite e ainda assim sabia que era importante para nós duas a conclusão de mais essa etapa da minha vida.

Faço gratas referências ao casal Benedito da Silva e Ivonete, pelo carinho que sempre me trataram quando me receberam em sua casa para conversas e visitas longas sempre regadas de bom papo, comida maravilhosa e muita risada. Que sorte a minha de conviver com vocês.

Agradeço finalmente a minhas companhias ilustres: Nossa Senhora de Nazaré, meu Glorioso São Benedito e todos os espíritos de luz e energias boas que me fizeram chegar até aqui.



Quem se chega ao povo está entre mestres e se torna aprendiz...”

Gilberto Freyre

RESUMO

Este estudo com o título “**A FARINHA DE BRAGANÇA (PA): MEMORIAL INDIVIDUAL E A CONSTRUÇÃO DA IDENTIDADE PATRIMONIAL NA REGIÃO BRAGANTINA**” descreve uma pesquisa de campo densa onde o encontro da pesquisadora com um personagem deu subsídio para uma “viagem” pela trajetória da farinha de mandioca desde a preparação para o plantio até a mesa das pessoas. O grande desafio é desvendar como um produto alimentar pode estar carregado de significado, para o público e privado, a partir de uma inquietação particular pela busca da própria identidade. São levantados aspectos comuns a mais de uma pessoa, aguçando a discussão sobre a identidade coletiva. Para tanto temos como objeto de pesquisa narrativas com foco principal de análise considerando-se conceitos de Memória (Le Goff, 2003) e (Maurice Halbwachs, 2006) Identidade (Stuart Hall, 2005) patrimônio (Oliveira, 2005) metodologicamente privilegiou-se o método da História Oral (Alberti, 2004) que aliada a pesquisa documental proporcionou uma ampla descrição sobre o tema. Pretende-se problematizar algumas questões sobre a relação da farinha como um produto da agricultura familiar que pode representar ou fazer referência a cultura bragantina, bem como discutir como modalidades de políticas sócio - econômicas podem interagir com questões tradicionais sem tanta interferência, ou qual a interferência aceitável para garantir a manutenção do patrimônio. Para o Programa de Pós Graduação em Linguagens e Saberes da Amazônia, a contribuição é acerca da multidisciplinaridade e da capacidade de diálogo entre formas diversas do conhecimento técnico e o acadêmico.

Palavras-chave: Memória. Identidade. Bragança-Pa. Farinha de mandioca.

ABSTRACT

This study entitled "**THE FLOUR FROM BRAGANÇA (PA): INDIVIDUAL MEMORIAL AND THE CONSTRUCTION OF HERITAGE IDENTITY IN THE BRAGANTINE REGION**" describes a deep field research where the meeting between the researcher and a character gave subsidy for a "journey" through the history of the Manioc flour from preparation for crop up to people's table. The great challenge is to discover how a food product can be loaded with meaning, for the public and private, from a particular concern for the search of one's own identity. Common aspects are raised to more than one person, sharpening the discussion about collective identity. For this purpose, we will have as narrative research object with main focus of analysis considering concepts of Memory (Le Goff, 2003) and (Maurice Halbwachs, 2006) Identity (Stuart Hall, 2005) Heritage (Oliveira, 2005) methodologically privileged the Method of Oral History (Alberti, 2004) that allied with documentary research provided a broad description on the subject. It is intended to problematize some questions about the relation of flour as a product of family farming that can represent or make reference to the Bragantine culture, as well as discuss how modalities of socioeconomic policies can interact with traditional questions without so much interference, or what the interference to maintain the assets. For the Postgraduate Program in Languages and Knowledge of the Amazon, the contribution is about multidisciplinary and the capacity for dialogue between different ways of technical and academic knowledge.

Keywords: Memory. Identity. Bragança-Pa. manioc flour

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	07
2 POR QUE ME FIZ PESQUISADORA DA FARINHA	11
2.1 MEMÓRIAS	11
2.1.1) Minha Infância	11
2.1.2) Ao encontro da minha identidade	14
2.1.3) A escolha pela área da pesquisa	17
2.2) CAMINHO DA IDENTIDADE EXPRESSÃO – “FARINHA DE BRAGANÇA”	22
2.2.1) A Bragantividade	24
2.2.2) O cronista viajante e a mandioca	27
2.2.2.1) O primeiro contato	27
2.2.2.2) A mandioca na Amazônia	29
2.2.2.3) O “trilhar” da Farinha pela Estrada de Ferro de Bragança	30
3) O DIÁLOGO ENTRE PASSADO E PRESENTE	31
3.1) ESTUDOS DA MEMÓRIA	33
3.1.1) Memória Coletiva e Memória Individual	38
3.2) IDENTIDADE	39
3.3) O TURISMO E A PATRIMONIALIZAÇÃO	41
3.4) A CERTIFICAÇÃO DA FARINHA - INDICAÇÃO GEOGRÁFICA	42
3.4.1) o problema para além do território: a região cultural (Bragança/ Tracuateua /Augusto Correa)	43
3.5) O ENCONTRO COM SEU BENÉ- O PROFESSOR DA FARINHA	44
3.5.1) De um ano para o outro	45
3.5.2) A “melhor farinha do planeta”	50
3.5.3) A Casa e as delícias do forno	53
3.5.4) Outros produtos da mandioca	57
3.5.5) O bem receber	58
4- CRITICIDADE E ESTRATÉGIAS DE FUTURO	59
CONSIDERAÇÕES FINAIS	62
REFERÊNCIAS	64
ANEXOS	69

1 INTRODUÇÃO

A Amazônia é conhecida por sua variedade de ambientes e espécies naturais, fauna e flora guardam informações de interesse internacional para fins de pesquisa, as pessoas que convivem nesse território acrescentam com suas culturas trazendo criatividade e heterogeneidade para o discurso globalizado de um espaço geográfico que intriga pela beleza, riqueza, pobreza e mistério.

Diante dos Estados da Amazônia Legal, o Estado do Pará se destaca pela quantidade de paisagens e movimentos demográficos diferenciados que dão aos cento e quarenta e quatro municípios aspectos culturais de destaque, cada atividade econômica como a mineração, a pecuária, a agricultura familiar, a pesca; imprimem vocações e formas de interação social diferenciadas.

O município de Bragança, que está localizado no nordeste do Estado e próximo ao Oceano Atlântico é uma referência na pesca, tem outras práticas socioeconômicas que merecem atenção, o cultivo da mandioca é uma delas, que se caracteriza pela diversidade de técnicas e conhecimento no que se refere aos cuidados com o preparo da farinha de mandioca, como técnica em turismo da Prefeitura de Bragança e fazendo parte de um Grupo de Trabalho que busca a Certificação – Indicação Geográfica – para este produto alimentar, percebi em várias visitas as comunidades, aspectos propícios a pesquisa científica, tanto na área social como na questão econômica os dados são deficientes para demonstrar com maior exatidão o que representa essa “cultura” para a cidade.

Para o MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BRASIL, 2014, p. 33),

“Qual o significado de uma Indicação Geográfica (IG)? Essa noção de IG surgiu de forma gradativa, quando produtores e consumidores passaram a perceber os sabores ou qualidades peculiares de alguns produtos que provinham de determinados locais. Ou seja, qualidades – nem melhores nem piores, mas típicas, diferenciadas – jamais encontradas em produtos equivalentes feitos em outro local. Assim, começou-se a denominar os produtos – que apresentavam essa notoriedade – com o nome geográfico de sua procedência. Dessa maneira o conceito de Indicação Geográfica mostra-se importante, pois destaca as particularidades de diferentes produtos de diferentes regiões, valorizando, então esses territórios. Cria um fator diferenciador para o produto e território, que apresentam originalidade e características próprias. Assim, as indicações geográficas não diferenciam somente os produtos ou serviços, mas os territórios”

Neste trabalho mediante relatos sobre a experiência de alguns grupos com o cultivo da mandioca, o que se pretende é propor uma descrição de como cada um trata o OBJETO (pode ser entendido como a planta raiz, mas também podemos expandir para os grupos sociais e

seus representantes o português, o índio, o bragantino, etc). A partir da descrição de como a mandioca é apresentada na realidade de cada grupo social, refletir como o cultivo de uma raiz se estabelece em contato com categorias (identidade amazônica e/ou bragantina) dando subsídio para a construção de registro antropológico de grande relevância para os estudos culturais na Amazônia Nordestina Paraense.

A escolha do tema **“A FARINHA DE BRAGANÇA (PA): MEMORIAL INDIVIDUAL E A CONSTRUÇÃO DA IDENTIDADE PATRIMONIAL NA REGIÃO BRAGANTINA”**, se propõe a contribuir para a descrição de um saber fazer tradicional, que faz parte de um hábito bragantino de produzir a farinha de mandioca que deu a legitimidade a uma prática secular da agricultura familiar que demonstra a habilidade e conhecimento do homem do campo sobre a natureza e que com a ajuda de novas técnicas pode atribuir qualidade de sabor e crocância para um produto consumido em grande quantidade localmente mas que tem uma grande aceitação no mercado regional e nacional, dessa forma diante das novas demandas alguns produtores aparecem na mídia com destaque onde, simpatia no bem receber e capacidade de fazer uma farinha de sabor admirado, traz a necessidade de discutir sobre alguns conceitos como identidade, memória e patrimônio para fins de enriquecimento teórico desta pesquisa.

Este trabalho ressalta a importância do campo como encontro com o outro, descreve uma pesquisa de campo como experiência onde toda vez que chegamos perto do objeto podemos perceber os elementos do cotidiano que transmitem a realidade da vida vivida como fonte de sobrevivência em primeiro plano mas também como função de guardião da cultura e tradição que fazem do homem um expectador da natureza e um educador de tarefas, apresentando aspectos de caráter social que caracterizam o território. No primeiro contato a estranheza e a timidez imperam até que as partes levam suas apresentações ao detalhe e podem aos poucos abrir os caminhos para uma caminhada de entrega e descrições, meses se passam e as visitas vão se acentuando levantando questões e buscando respostas para a pesquisa.

A prática do campo foi construída com foco no “olhar”, “ouvir” e “escrever” como propõe os estudos da teoria antropológica, apesar de não ser considerada uma etnografia, este trabalho utilizou técnicas da pesquisa etnográfica com diário de campo, câmera filmadora e/ou fotográfica e muito exercício da escuta buscando sempre uma observação participante e com possibilidade de interação e com o entrevistado. Clifford Geertz (1989) analisa, “na antropologia social, o que os praticantes fazem é etnografia. Praticar etnografia é estabelecer

relações, selecionar informantes, transcrever textos, levantar genealogias, mapear campos, manter um diário, e assim por diante”. A contribuição do autor está na avaliação da teoria e dos “métodos” de trabalho de campo, como reflexão sobre os ensaios entre um levantamento etnográfico e sua relação com os estudos culturais.

No papel de planejadora da atividade turística tenho que ter uma visão macro, pensando em fenômenos pouco elucidados por vários motivos como falta de acesso, minha preocupação em elaborar políticas públicas mais agregadoras propondo oportunidades de geração de renda para comunidades pouco assistidas que são provedoras de um saber fazer relevante para a construção histórica da cidade. A partir dessa visão desperta a hipótese de que será que o turismo pode ser uma maneira de incrementar a produção local sem alterar a forma tradicional de produzir farinha? A implantação de projetos turísticos associados pode ser uma opção para reforçar a identidade bragantina? Em que medida a farinha se constitui não apenas em um produto econômico mais um elemento de identidade da região passível de ser patrimonializado? Sabe-se que a partir da patrimonialização outras atividades econômicas serão incentivadas, como é o caso do turismo. Ressalto que esse trabalho tem uma importância política, pois deverá servir de base para os estudos preliminares que darão subsídio para a conquista da Indicação Geográfica da Farinha de Bragança. Segundo o MAPA (BRASIL, 2014, p. 46),

algumas das Principais vantagens da IG : 1) Gera satisfação ao produtor, que vê seus produtos comercializados no mercado com a IG, valorizando o território e o conhecimento local; 2) Facilita a presença de produtos típicos no mercado, que sentirão menos a concorrência com outros produtores de preço e qualidade inferiores; 3) Permite ao consumidor identificar perfeitamente o produto, pois cria uma confiança do consumidor que, sob a etiqueta da IG, espera encontrar um produto de qualidade e com características determinadas.

Para a construção deste trabalho, foram usadas fontes documentais históricas acessadas via internet, bem como livros e a contribuição para os estudos etnográficos foi pensada a partir da análise dessas fontes. O método da história oral contribuiu para a coleta de informações e a análise do discurso possibilitará uma investigação sobre o personagem e seu “saber fazer”, que estará em destaque no texto, onde sua narrativa é apresentada com fonte diferenciada para marcar o diálogo entre entrevistadora e entrevistado.

Esse trabalho privilegia a imagem como texto, a imagem é tratada como uma questão de método dando subsídio para a construção de um caminho em direção a uma etnografia que pode ser melhor desenvolvida mas que desde já retrata a importância da imagem como elemento primordial para o diálogo com o texto. Para Barbosa (2006) a imagem pode ser

valorizada como patrimônio imaterial. Outra função que pode ser atribuída a imagem são as formas de representação da realidade, quando há por exemplo a descrição sobre o processo de produção da farinha uso da imagem demonstra a sequência de movimentos à beira do forno, despertando o interesse do leitor pelo saber fazer do homem da roça e sua habilidade com o preparo de um elemento tão importante para a culinária bragantina.

No primeiro capítulo há uma descrição da vida e caminhos da pesquisadora até chegar a essa pesquisa a partir de um retorno à terra natal e a necessidade de busca por uma identidade individual estimulam a declaração da infância até os dias atuais já na carreira profissional onde há intersecção entre a vida particularizada e identidade coletiva. A herança histórica e as matrizes colonizadoras da cidade de Bragança são descritas na tentativa de demonstrar que a mandiocultura tem raízes culturais distintas que se complementam, além de levantar algumas questões sobre a contribuição que a Estrada de Ferro de Bragança trouxe para a economia local e o aumento da notoriedade da farinha de mandioca.

No segundo capítulo, estão presentes as bases teóricas desta pesquisa, identidade, memória e patrimônio aparecem para subsidiar as reflexões propostas por essa pesquisa, na tentativa de responder as perguntas surgidas no campo a expectativa é de que essas categorias possam contribuir para a descrição da farinha como bem cultural imaterial de interesse a patrimonialização. Traz ainda a descrição densa sobre o produtor de farinha que por sua vasta experiência com o cultivo da mandioca e a confecção de paneiros (cestos feitos de folha de guarimã, são embalagens de tamanhos diferentes para a farinha) e o apoio da mídia, é citado como o “Professor da Farinha”. Seguindo orientações teóricas o trabalho ganha a contribuição da antropologia visual com inúmeras imagens que retratam a dimensão da vida deste senhor que pode contribuir para a descrição de uma tradição que ganha repercussão nos meios de comunicação e pode auxiliar na preservação de uma prática social ligada a região. As imagens são montadas como jogral junto aos textos dando clareza na informação sem frieza, deixando cor e luz ajudarem na descrição dos cenários e paisagens.

O terceiro capítulo se pretende levantar a criticidade do tema, deixar claro, a incapacidade desta pesquisa em dar conta de muitos aspectos que ficaram suspensos e questionar sobre o papel de algumas instituições e autoridades para salvaguardar aspectos culturais de interesse a conservação.

O quarto capítulo traz outras vozes, outros atores que foram entrevistados e que contribuíram para a discussão de como o produto farinha de Bragança e valorizado.

Na conclusão o que além de dar ênfase sobre a contribuição do turismo para esta preservação mas também levantar alguns pontos negativos e impactos que poderão ser causados pelos estímulo ao desenvolvimento e crescimento turístico desordenado e/ou não planejado.

2 POR QUE ME FIZ PESQUISADORA DA FARINHA

2.1 MEMÓRIAS

2.1.1 Minha infância



Foto: Arquivo da Família da Autora Natascha Penna

Todos os domingos era sempre uma grande brincadeira, mamãe chamava eu e minha irmã ainda cedo para começarmos a nos arrumar escolher os biquínis, separar os brinquedos e guardar tudo no carro com meu pai, minha mãe sempre dando ordens dizia “– não esqueçam da panela que está em cima da mesa”, falava também: “– Natascha não esquece da bolsa com as toalhas”. Tinha um momento divertido na feira para comprar vários produtos que iríamos consumir durante o dia de lazer, como a farinha que tinha um jeito todo especial de saber qual era a boa do dia, pois tinha que ter um arremesso certo na boca com a medida para testar se estava realmente muito torrada e saborosa. E assim partíamos para nosso sítio praticamente um pedaço do paraíso, piscina natural com água cristalina e bem geladinha com muitos peixinhos, pois ali eu e meus amigos e/ou primos éramos reis e rainhas tínhamos muito tempo e podíamos inventar muitas brincadeiras com toda liberdade, de vez em quando aparecia uma

voz que nos dizia para tomar cuidado com as brincadeiras, não machucar ninguém com pulos da borda, etc. As brincadeiras variavam com jogos de bola fora da piscina, as “piras” (jogos de grande movimentação com inúmeras variações – pira mãe, pira se esconde, pira alta, pira pega, etc.). Em alguns momentos a diversão era interrompida por alguém que nos explicava que tínhamos que parar o que estávamos fazendo para comer, as comidas eram variadas havia uma regra, cada família que fosse para os encontros deveria levar um prato que seria compartilhado com as outras como se fosse um grande piquenique. Nessa mesa algumas coisas sempre estavam presentes, o feijão da minha mãe, o churrasco, arroz e farinha, algumas vezes tinha caranguejo no toc-toc (o crustáceo é cozido e depois quebrado com pequenos pedaços de pau para quebrar a casca e ser possível o consumo da carne) que mesmo difícil de quebrar lembro ter aprendido desde cedo. Peixes e algumas coisas cozidas como frango ou pato, estavam presentes também em enormes panelas e normalmente eram degustados pelos adultos, sempre com farinha.



Foto: Arquivo da Família da Autora do trabalho

Depois da parada do almoço íamos apanhar alguma frutas (ameixa preta /roxa, bacuri, manga, jambo, goiaba, muruci...) era sempre muito divertido e desafiador, lembrando que alguns gostavam de consumir as frutas também com um punhado de farinha, os menores queriam logo aprender com os maiores a subir nas árvores com a mesma facilidade, essa

parada para a “colheita” não demorava muito pois logo tínhamos que voltar para perto dos adultos para eles saberem o que estávamos fazendo e monitorarem nossas traquinagens.



Foto: Arquivo da Família da Autora do trabalho

Todas as narrativas descritas nesta infância fazem parte de um vasto material pessoal de encantamentos que marcaram um tempo muito especial da minha vida e que na busca da minha identidade cada história que aflora dessas lembranças refletem na vida adulta de uma pesquisadora cheia de interesses, quem sou? de onde vim? como foi minha infância? São questões que me fizeram chegar até aqui, a farinha é um guia turístico para me enfronhar na cultura do meu lugar, do meu povo e chamar atenção para as relevâncias de outras histórias que precisam ser contadas.

A tarde ia caindo e já começávamos a nos arrumar para voltar para casa.

No “Bisturi” (nome dado pelo meu pai médico ao nosso sítio) eu me sentia em casa sabia onde encontrava tudo e respeitava os lugares que podiam representar algum tipo de perigo como a presença de cobras ou outro bicho perigoso para uma criança entre 6 e 8 anos.

Uma cena muito comum eram meus pais dançando, sempre juntos com música popular brasileira tipo Emílio Santiago ou Agepê, minha mãe chamava alguém para acompanhá-la e sempre encontrava em uma amiga a primeira companhia e no final de tarde muitas pessoas estavam dançando, inclusive as crianças que se sentiam mais a vontade. Essa

hora eu sempre recebia um carinho gostoso do meu pai que me abraçava me ensinando os primeiros passos para ser meu par nos bailes da vida inteira.

Lembrei também da armadilha para peixes que fazíamos com farinha e uma panela, na piscina natural, havia muitos peixinhos pequeninos do tipo piabas que se amontoavam quando colocávamos um pouquinho de farinha com um recipiente e com uma levantada ligeira conseguíamos capturar muitos de uma vez. Quando os peixinhos eram grandes alguém tinha a ideia de comer, isso não acontecia sempre pois precisávamos de alguém com habilidade com faca e fogo, mais todas as vezes que foi possível realizar essa aventura juntar essa piaba frita com umas colheradas de farinha tinha um sabor todo especial.

Na perspectiva de Maurice Halbwachs (2004), toda memória é “coletiva”. “Se a nossa impressão pode se basear não apenas na nossa lembrança, mas também na de outros, nossa confiança na exatidão de nossa recordação será maior, como se uma mesma experiência fosse recomeçada não apenas pela mesma pessoa, mas por muitas.”

Quando descrevo essa parte da minha infância, lembrando que desde cedo a farinha está por perto, falo de uma recordação pessoal, momentos guardados na lembrança que ajudam a construir minha própria história, contudo não é possível pensar em nenhum momento de solidão ou de isolamento, durante toda a narrativa estou acompanhada de amigos ou parentes, que fazem parte desses momentos em que portanto também tem suas histórias entrelaçadas a minha, dessa forma é difícil separar o que é memória individual da memória coletiva, a minha trajetória está apoiada na convivência com o meio e com as pessoas.

2.1.2 Ao encontro da minha identidade

A minha identidade me impulsiona a olhar para fora de mim, toda vez que preciso me entender, olho para o OUTRO e é esse diálogo entre o coletivo e o individual fazem a trança do conhecimento me convocar para buscas pessoais cada vez mais profundas, bem como me envolver com projetos em conjunto com minha comunidade.

Depois de anos fora de Bragança em busca da formação profissional no turismo, retornei para a cidade em 2011 para assumir cargo de funcionária pública municipal aprovada em concurso realizado naquele mesmo ano. A volta para Bragança significou um novo contato com minhas origens, sempre pensava em voltar, por onde passei realizando cursos, consultorias ou em viagens a passeio, percebia que tudo ia fazer ainda mais sentido se eu pudesse contribuir com o desenvolvimento da minha cidade natal. Mesmo vindo sempre de

férias ou em datas comemorativas, a busca pelo re-conhecimento da cidade através de sua história, sua gente e sua cultura, fez ainda mais sentido neste retorno, pois agora não era mais brincadeira de criança, tudo que eu propusesse para a cidade ou sugerisse no nível da gestão pública municipal tinha consequências que eu precisava assumir.

Nesta procura pela cidade, e suas referências e conexões com minha formação e meus valores, percebi que não era no centro comercial que estavam presentes as únicas conquistas e aspectos culturais da cidade. Em contato com eventos de representação popular, como Festivais Juninos, a Marujada de São Benedito dentre outros, percebi que haviam comunidades tradicionais com muita coisa para contar sobre a cidade e seus quatrocentos e poucos anos. Quais as práticas sociais? Como se vive? Quem é o braganfino? O que come? De onde veio? O que produz em sua terra? Qual sua relação com o mar? Qual seu hábito alimentar? De que se orgulha? Do que gostaria de esquecer? A todo momento questionamentos surgiam e incomodavam, no caminho de buscar explicações para a configuração cultural e histórica da cidade.

A cidade parecia sofrer um processo de *desmemoriamto*, onde a falta de espaços de registro e memória representam descaso dos moradores e gestores para a preservação e conservação da identidade local.

Muitas são as referências étnico-raciais que marcam a história de Bragança, há registros de indígenas, portugueses, espanhóis, negros, cabocos, cada grupo marca a identidade da região, com suas práticas de sobrevivência (agricultura, pesca, etc.) suas crenças, sua culinária, suas culturas (danças, manifestações, música, etc.). Dessa forma Bragança aguça o interesse de pesquisadores para entender como se formaram as relações de convivência no meio dessa complexidade e esse contato entre esses povos. Campos (2014, p. 69) chama atenção que “a Bragança Imperial não era somente a das grandes propriedades, havia no interior dessa vasta região, pequenas terras de plantio bastante produtivas, as quais montavam um conjunto de relações estreitas entre si e com zonas de comércio”.

Nos tempos atuais, surge outra atividade econômica que vai se debruçar nessa riqueza cultural e vai procurar um diálogo com esse “saber local”, o turismo. Sendo uma atividade eminentemente econômica, com dimensões sociais relevantes, o turismo foi entendido por muito tempo como uma atividade predadora que não respeitava as relações culturais locais, agredindo o meio ambiente e causando mais impactos negativos ao núcleo receptor. A comunidade é sujeito de seu próprio avanço, participando desde a concepção do turismo até seu desenvolvimento e gestão, considerando a complexidade, a diversidade e as realidades

locais (ZAOUAL, 2008), apontando para o que se convencionou chamar hoje de sustentabilidade, ou turismo sustentável. Ou seja, um turismo que vise à geração de impactos favoráveis nas dimensões econômica e social e que esteja em harmonia com o meio ambiente e com as culturas locais. A essas experiências vem sendo atribuído genericamente o título de Turismo de Base Comunitária (TBC), que segundo o Ministério do Turismo é quando as comunidades receptoras assumem o papel de atores principais na oferta dos produtos e serviços turísticos.

Em Barreto (2011), descreve-se a preocupação dos antropólogos em demonstrar o modo como o turismo interfere nas culturas locais e no ambiente em que ele opera impondo mudanças significativas à vida das populações locais, é importante perceber que existem impactos negativos e positivos resultantes do turismo, o que deve preceder qualquer execução de um projeto é a fase de planejamento para que seja bem elaborada e principalmente respeitando os limites e adequações de cada comunidade envolvida em um projeto turístico. Dois aspectos altamente relevantes que merecem atenção são os altos custos sociais e ambientais, que podem ser legados de uma atuação mal sucedida.

Dentro de uma lógica do turismo de base comunitária que privilegia os interesses coletivos proporcionando melhoria de renda para as comunidades tradicionais sendo uma atividade alternativa para sua subsistência, dessa forma a comunidade mantém suas práticas e continua vivendo seu tempo cotidiano, atenta as oportunidades que o turismo pode oferecer mais sem perder sua identidade.

O Icmbio – Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade publicou importante documento norteador para a discussão que chama “Turismo de Base Comunitária em Unidades de Conservação Federais: Princípios e Diretrizes”, que caracteriza a atividade como vivências que podem contribuir para a geração de renda nas comunidades envolvidas tem como objetivo salvaguardar a história e cultura das comunidades locais e com o protagonismo comunitário no desenvolvimento das atividades. Essas premissas norteiam uma atividade com foco o desenvolvimento econômico de determinada localidade mas que de acordo com esse modelo de implantação, co-existem outros objetivos que são: conservação da sociobiodiversidade, protagonismo comunitário, equidade social, bem comum.

2.1.3 A escolha da área de pesquisa

Em 2013, fui chamada a participar de um grupo de trabalho interinstitucional (representantes da Secretaria Municipal de Turismo, Secretaria Municipal de Agricultura, Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Adepará, Emater, dentre outras) para tratar da Indicação Geográfica da Farinha de Mandioca de Bragança, me debrucei na pesquisa para tentar entender do que se tratava e entendi em linhas gerais que trata-se de uma certificação que vincula a produção de determinado produto ao local de sua origem ou produção, a exemplo do Vinho do Porto produzido em Portugal e que tem esse registro pois é produzido em condições especiais, onde o saber local é privilegiado pois além do tempo de produção, existe matéria prima específica e condições de clima e armazenamento que atribuem qualidade ao produto originário daquele território. No Brasil o órgão responsável pela certificação é o INPI – Instituto Nacional de Patrimônio Intelectual, que mediante a um vasto dossiê que o solicitante encaminha para o órgão nomeia a Indicação Geográfica do produto ou serviço mencionado.

Para ao MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BRASIL, 2014, p. 45),

a proteção de uma IG pode imprimir inúmeras vantagens para o produto, para o consumidor e para a economia da região e do país. O primeiro efeito que se espera de uma IG é uma agregação de valor ao produto ou um aumento de renda ao produtor. Destacam-se os benefícios econômicos (acesso a novos mercados internos e exportação, os benefícios sociais e culturais (inserção de produtores ou regiões desfavorecidas), benefícios ambientais (preservação da biodiversidade e dos recursos genéticos locais e a preservação do meio ambiente). A escolha de comprar um produto de origem não é apenas uma prática comercial ou uma questão de gosto, é também uma “reivindicação identitária”. Trata-se de consumir o que está mais próximo de si, com a sensação de resistir à globalização, de não perder os seus valores

Dessa forma houve a necessidade de adentrar em uma investigação sobre a Farinha de Bragança, algumas percepções foram notadas logo nos primeiros encontros do grupo de trabalho: falta de estudos e análises sobre a produção da mandioca no município, as avaliações encontradas dão conta de dados estatísticos sobre o quanto se produz, mas quando há a necessidade de avaliar outros aspectos como por exemplo, qual a relação daquela produção com a comunidade? O ato de fazer farinha é uma atividade coletiva ou solitária? Quem produz sabe o valor que tem? O que é valor? O valor para quem? Quais as diferentes maneiras de fazer a farinha? As mulheres estão envolvidas na produção ou trata-se de uma

atividade masculina? Existe alguma relação de poder estabelecida? Quem produz vende? Tem um atravessador? O mercado, atribui qualidade a farinha por que?

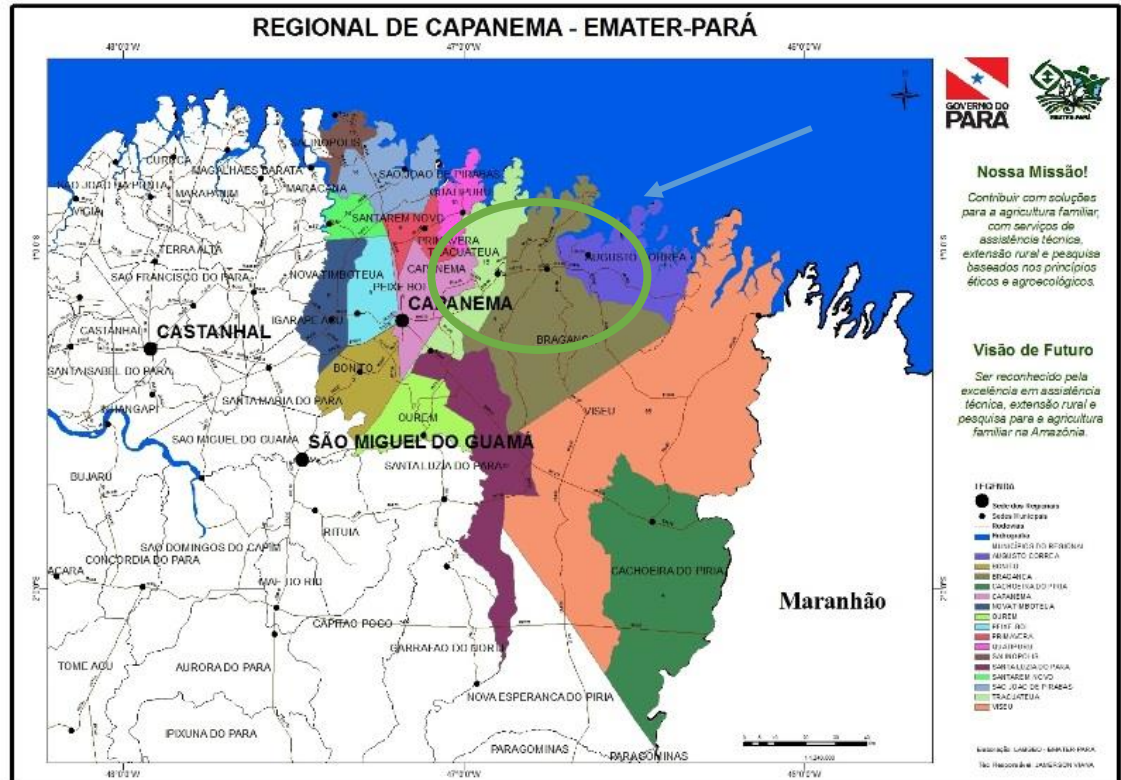
O mais curioso para mim foi perceber que existem inúmeras formas de fazer em cada quintal que visitei tinha uma “sabedoria”, o saber local transmitido pelo pai ou parente próximo deixou conhecimentos que merecem descrição e reconhecimento pois são aspectos da história e identidade do bragantino que consome a farinha diariamente mas em sua grande maioria a população se quer já visitou uma Casa do Forno, ou sabe como se dá o processo de produção. A qualidade é atribuída a crocância dos grãos que são torrados em forno de cobre ou de ferro, para além dessa observação não se levanta a necessidade de adequações sanitárias de produção ou a mitigação dos impactos que a atividade venha a causar ao meio ambiente, como a queima de lenha ou o a preparação da terra com o uso de agrotóxico.

Por que a farinha de Bragança é considerada a melhor do “planeta”? Quem disse que é? Quem produz? Como vivem? Existe um destaque para uma comunidade ou outra? Em todas as visitas de campo que fiz por conta desse projeto percebi que não há uma política pública para atendimento do setor, cada comunidade dentro de suas representatividades Associações, Cooperativas e Sindicatos estabelecem suas redes com o mercado nas feiras regionais e como o mercado nacional e vendem conforme seus acordos. A venda de farinha da feira da 25 em Belém (PA), não há padronização nem garantia de origem. De acordo com conversa com os feirantes o produto vem de vários municípios para ser comercializado na Feira , local de referência para o mercado da capital, lá o vendedor encontra melhor preço por atribuir a procedência a Bragança, pois já há no imaginário popular a informação de que a farinha produzida em Bragança é a de melhor qualidade.



Foto: A autoria da pesquisadora Natascha Penna

Para a produção usam enorme variedade de espécies de maniva (nome dado a planta que produz a batata da mandioca), a forma de preparar a terra também tem variação entre a queima, a mecanização ou o sistema mais agroecológico da organização das leiras (a terra é misturada com esterco do gado e sem agrotóxico e arrumada em diversas fileiras de terras onde são plantadas as mudas de maniva). Em algumas comunidades a casa do forno está integrada a famílias que se revezam na fabricação da farinha, em outros casos a casa do forno pertence a uma única residência. As casas do forno em sua maioria, são espaços localizados nos fundos das casas, que tem uma aparência de depósitos, onde se colocam instrumentos de trabalho com a terra, selas de animais, varal de roupas, é comum a presença de animais circulando as proximidades gatos, cachorros e aves. Aproveito para levantar uma nova hipótese diante da construção dessa pesquisa e a as entrevistas e leituras que fiz me levam a crer que a maior notoriedade do produto pode ter sido a partir dos tempos da Estrada de Ferro de Bragança, 1897 e 1965 onde a região era grande produtora de farinha e tinha o escoamento até a capital. Nesse período é importante salientar que Bragança tinha seu território maior e o que hoje são os municípios de Augusto Correa e Tracuateua, eram do território de Bragança.



Fonte: http://www.emater.pa.gov.br/upload/ck/ckfinder/userfiles/files/Projeto_Regionalis_Capanema.pdf

Durante essa investigação sobre os saberes que descrevem a produção da farinha de Bragança, tive a grata satisfação de encontrar o Senhor Benedito Batista da Silva, Seu Bené, um simpático senhor de mais de 70 anos que tem muita história para contar e uma sabedoria muito grande sobre a vida e o “saber fazer” da farinha.



Foto: Aatoria da pesquisadora Natascha Penna

Logo nas primeiras conversas percebi que tudo que estava sendo dito podia ser de interesse acadêmico, também, pois além do registro e reconhecimento (que a mídia já tinha lhe atribuído) talvez eu pudesse encontrar várias respostas para as perguntas que estava fazendo, tentando entender sobre Bragança, sua identidade e memória. Para mim, a decisão de pesquisa sobre a farinha a partir dos olhos e vivência do Seu Bené é fruto de um encontro intercultural, pois a cada contato estamos estabelecendo regras de convivência, contando partes das nossas trajetórias, abrindo parte de nossa vida um para o outro e nos emocionando com uma amizade que deixa sempre um novo encontro marcado.

Todas as visitas que já fiz a Casa do Seu Bené nos Campos de Santa Teresa, na comunidade do Peri no município de Tracuateua, foram oportunidades de registro e aprendizado de um saber, que é tratado por muitos como patrimônio bragantino.

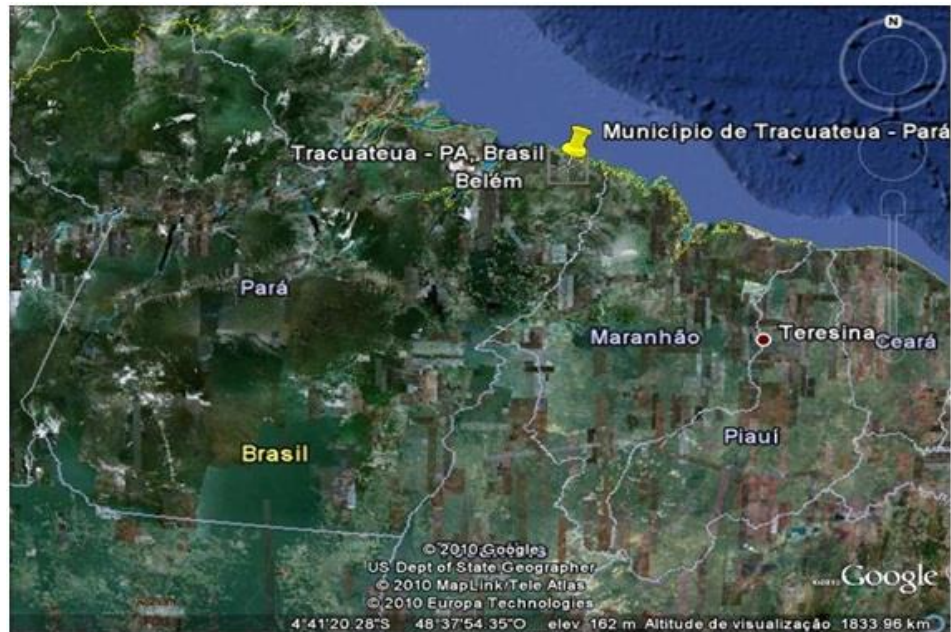


Imagem de satélite do Município de Tracuateua (PA)
 Fonte: www.google.com.br

Por que a farinha é patrimônio? Qual a relação entre patrimônio e cultura? Quem reconhece e atribui que determinado produto é patrimônio de um povo? Essas serão questões norteadoras aos próximos capítulos desta pesquisa, que não tem a pretensão de dar conta de todos os aspectos mencionados mas que pretende contribuir com o entendimento de memória e conservação de uma cultura tradicional através do discurso da patrimonialização e as conseqüências que o turismo pode trazer como atividade colaboradora.

2.2 CAMINHO DA IDENTIDADE, EXPRESSÃO – “FARINHA DE BRAGANÇA”

Nogueira e Waldeck (2006), a mandioca divide-se em duas grandes categorias: mansa ou de mesa –

conhecida no Sudeste como aipim e no Norte e Nordeste como macaxeira – e brava, amarga ou tóxica, da qual se faz a farinha e demais derivados. A espécie subdivide-se em inúmeras variedades cuja seleção faz parte do estoque de conhecimentos das populações tradicionais que as distinguem pela cor do tronco, pelos recortes da folha, pela cor e conformação da raiz, etc. (p. 24).

No Brasil, hoje, existem muitos tipos diferentes de 'farinhas', com modos de preparação diversificados, que abrangem uma cadeia operatória complexa, a qual também envolve processos valorativos associados tanto à matéria prima – os tubérculos – quanto às técnicas de produção e aos utensílios empregados.

tecnicamente, a ‘farinha’ é uma semolina torrada: os grãos são formados por aglutinação de partículas de massa de mandioca, do mesmo jeito que as semolinas de trigo. As atuais farinhas produzidas no Nordeste, e em particular no Estado da Bahia, onde os colonizadores portugueses aportaram, são farinhas secas, finas e brancas, e têm a aparência da farinha de trigo. Contudo, as farinhas na Amazônia podem ter cor amarela, branca ou ser amarronzadas, com grãos grossos ou finos. Essas últimas são geralmente elaboradas a partir de mandioca brava, fermentada na água por vários dias (mandioca puba) e que resulta na chamada ‘farinha d’água’ – ou então representar a mistura de mandioca puba e mandioca seca, que é apenas ralada (DESMOULIÈRE, 2001 apud VAN VELTHEM; KATZ, 2012).

Em Bragança a farinha é artigo indispensável na mesa da grande maioria dos nascidos nesta terra, desde cedo as crianças começam a degustar, além da farinha existem outros subprodutos da mandioca que são tão consumidos quanto a farinha, o tucupi (é o sumo amarelo extraído da raiz da mandioca brava quando descascada, ralada e espremida, é usado em molho na culinária),



Foto: Autoria da pesquisadora Natascha Penna

a goma, a farinha de tapioca (é a fécula da mandioca que depois de ser torrada no forno vira uma farinha torrada que é ingrediente para várias receitas como bolos, pudins e etc), o mingau de carimã, chibé, mandicoeira, o beiju, etc.

Os hábitos são os mais diferentes possíveis, tem gente que gosta a farinha de tapioca com café com leite, chibé com camarão seco, beiju com côco, manga com farinha, açaí com farinha lavada ou de tapioca. O jeito de comer não importa muito, o que é interessante notar é que o cultivo da mandioca passa a ser uma prioridade para a agricultura da região, pois o consumo local é grande. Aliado aos produtos como camarão, ostra, carangueijo, mexilhão a

farinha torna-se um complemento alimentar de grande preferência na mesa do bragantino e por que não dizer do paraense.

Existem muitos municípios paraenses produtores de farinha, mas existe uma qualidade atribuída a farinha de Bragança, que dá condição especial de venda no mercado regional. Nas feiras livres na capital do Estado, o produto vendido a granel, recebe destaque nas bancas e preços especiais por serem de Bragança. Com alguma habilidade para jogar um bom punhado de grãos na boca o cliente comprova que a farinha esta torrada o suficiente e já pensa com que prato ela vai acompanhar muito bem.

Esta pesquisa se interessa em levantar essas questões, por que a farinha de Bragança tem essa notoriedade? Existe alguma forma de legitimar essa “fama” do produto? A quem interessa essa marca de “melhor farinha”? Teremos no terceiro capítulo espaço para discutir sobre essas questões, mas já podemos esclarecer que existe interesses econômicos que não estão preocupados com a qualidade do produto, deixar a terra para plantio de qualquer jeito, transportar o produto sem cuidado, embalar sem nenhuma orientação, são aspectos que não são questionados como padrões de qualidade, mas que são questionados por alguns produtores que se sentem incomodados de ver seus produtos cultivados com tanto suor, chegarem a mesa das pessoas sem muito zelo.

2.2.1 Bragantividade

“Bragantividade” é um termo repleto de subjetividade, carrega sentido, valor simbólico, memória afetiva, identidade cultural, de um grupo de pessoas nascidos ou não na cidade de Bragança no Estado do Pará. Com uma cultura diversa, hábitos alimentares peculiares, música, dança, fé, cores, sabores, texturas naturais presente nas redondezas de uma cidade histórica com alguns séculos de construção social, faz da cidade um destino de contemplação. O termo transcreve um sentimento, a busca por uma identidade coletiva que aparece no imaginário local, na tentativa de traduzir as vantagens de ser ou estar em Bragança. É importante salientar que não se trata de criar uma sigla e estampar no peito de qualquer pessoa que more ou passe por Bragança, ser bragantino pode ser expressado de várias formas, existem conterrâneos que não comem farinha e que não gostam de ir a Praia de Ajuruteua e nem por isso são menos apaixonados. O que se quer destacar é uma emoção, um brilho nos olhos que aparece quando se fala cidade e de seus encantamentos.

Nesse universo emocional que esclarece sobre o amor pela terra, surgem vários aspectos, nesse trabalho o destaque da “Bragantividade” está no alimento, na cultura da

mandioca e na produção da farinha, o que tem isso de vínculo com o território? Pode-se dizer que há uma cultura alimentar local e que a farinha faz parte dela? o refinamento da gastronomia valoriza essa Bragantidade através da farinha? O Inventário Cultural de Bragança (FUNDAÇÃO, 2010, p. 16), descreve;

farinha: após ser retirada do tipiti e colocada para secar, a massa é esfarelada e passada em peneira de furos largos, caindo sobre um racho aquecido em um típico forno de lenha, onde é torrada. Para evitar que seja de queimada, os produtores utilizam um rodo de madeira para mexer a farinha até que os grãos fiquem com o tamanho e a textura desejada. A farinha é o elemento mais frequente nas mesas de todas as classes sociais de Bragança, o que justifica o fato da mandioca ser a principal da cultura agrícola em toda a história do município.

Em se tratando de elemento da cultura, a farinha é citada em versos e prosas pelos artistas da terra, como segue trechos do poema:

PIRÃO E CHIBÉ

Eu vou fazer o meu pirão gostoso;
- diz marujo que n'alma não tem mágoa -
Quero um bocado grande, generoso,
farinha, mais **farinha** do que água.
[...]
E depois do pirão, do peixe assado,
numa cuia bem funda e bem pretinha,
a gente bebe o chibé distiquarado,
com muita água, açúcar e **farinha**. (SILVA, 1970).

O texto acima citado reforça a ideia do que chamamos de cultura alimentar bragantina, quando o sabor remete a um jeito local de comer farinha, o “pirão” além de ser uma porção de farinha que unida em água alimenta o corpo com o prazer do bom paladar, pode ser pensado como sendo junção de várias mãos que exaltam a lembrança de confraternizar através de uma boa mesa com saberes e sabores do seu povo.

A ROÇA DO CABOCLO

Referência: BORDALLO DA SILVA, Bolivar. *Bragantinas – poesias* – inédito (Acervo da Família Bordallo da Silva).

Na rotina da vida interiorana
o caboclo trabalha de teimoso!
Sem ajuda, isolado, em sua choupana,
ele arrasta um destino impiedoso.

Tenta fazer alguma coisa boa
na terra que o rodeia compassiva;

faz então um roçado onde amontoa
o milho, arroz, o fumo ou a maniva.

Derruba e queima e planta com prazer,
com todas suas forças e talento,
a bela roça que pensou fazer.

Sem nenhum cabedal e sem cultura,
O que resta de um atrevimento?
- uma grande colheita de amargura!...

18.12.67

Esse poema de Bolívar traz o cotidiano do produtor de farinha, a dificuldade de lidar com a terra, o plantio e colheita, escrito em 1967, o texto representa uma narrativa cheia de sentimento de uma situação atual, que mesmo com acesso a novas tecnologias e condições de tornar esse dia-a-dia menos conturbado, o homem do campo que trabalha com a maniva é um produtor de muita dificuldade. Mas, orgulhoso de suas conquistas.

Segundo o professor José Ribamar de Oliveira que é membro da Academia Bragantina de Artes e Cultura Popular - ABACP: “Bragantividade não se descreve: experimenta-se, vive-se e se degusta”. O termo Bragantividade carrega paixão, acende recordações e tempos memoráveis de cada um que se conecta com a cidade, de acordo com Ricœur (2007), “o tempo é criação social carregada de ambiguidades – rápido ou curto, tempo de visões claras ou de mistérios introjetados na memória coletiva”, cada indivíduo ao seu tempo declara seu amor pela “Pérola do Caeté” (designação reforçada pela mídia para caracterizar o município como especial “pérola” e banhado pelo Rio Caeté).

Outro poeta faz seu registro de Bragantividade:

Ser árvore desta terra é o meu maior destino
Ficar nela sentindo que dela tudo virá:
A seiva clorofiliana que me circula nas veias,
O Amor, que constrói e dignifica,
A União, que eleva e anima
E a Paz, que consola e faz sonhar.

Eu sou árvore dessa terra
E nesta terra estarei para sempre,
Ajudando a erguer nos meus braços verdes de esperança,
O orgulho e a dignidade de ser Bragantino! (RAMOS, 1952).

2.2.2 O Cronista Viajante e a mandioca

O Brasil é um país de diversidades, desde o princípio com as primeiras comunidades indígenas não havia homogeneização de hábitos, línguas ou habilidades, cada povo localizado em pedaço de chão diferente construía sua forma de interação com a natureza. Com a chegada dos colonizadores e os contatos iniciais com os povos desta terra foram sendo montadas outras redes sociais, onde a mistura de raças e cores proporcionou uma geração do povo brasileiro, agora miscigenado.

Ribeiro (1995) diz,

atuando com a ética do aventureiro, que improvisa a cada momento diante do desafio que tem de enfrentar, os iberos não produziram o que quiseram, mas o que resultou de sua ação, muitas vezes desenfreada. É certo que a colonização do Brasil se fez como esforço persistente, teimoso, de implantar aqui uma europeidade adaptada nesses trópicos e encarnada nessas mestiçagens. Mas esbarrou sempre com a resistência birrenta da natureza e com os caprichos da história, que nos fez a nós mesmos, apesar daqueles desígnios, tal como somos, tão opostos a branquitudes e civilidades, tão interiorizadamente deseuropeus como desíndios e desafros.

Stuart Hall (2005) aborda várias questões relevantes sobre o contexto de como interpretar o discurso de nação, destaca que “a identidade nacional é uma ‘comunidade imaginada’”, faz uma descrição onde afirma que “as culturas nacionais são compostas não apenas de instituições culturais, mas também de símbolos e representações”, toda subjetividade que o tema transcreve chama atenção para uma “padronização” do sentimento de estar unido em um mesmo território, onde mesmo com sentidos unificados de pertencimento cultural e social de um grande número de pessoas, é importante levar em consideração a diversidade e alteridade de cada indivíduo.

2.2.2.1 – O primeiro contato

O português, cronista, Pero de Magalhães Gândavo (1995) escreveu o “Tratado da Terra do Brasil” onde em uma das primeiras descrições sobre o uso da mandioca no Brasil, no ano de 1576, no capítulo quarto – dos mantimentos da terra, diz:

TRECHOS

Tratado da Terra do Brasil, de Pêro de Magalhães Gândavo

TRATADO DA TERRA DO BRASIL, NO QUAL SE CONTEM A
INFORMAÇÃO DAS COUSAS QUE HÁ NESTAS PARTES, FEITO POR PERO
DE MAGALHÃES

Ao mui alto e Sereníssimo Príncipe dom Henrique, Cardeal, Infante de Portugal.

CAPÍTULO QUARTO
DOS MANTIMENTOS DA TERRA

Nestas partes do Brasil não semeião trigo nem se dá outro mantimento algum deste Reino, o que lá se come em lugar de pão he farinha de pao: Esta se faz da raiz duma planta que se chama **mandioca**, a qual he como inhame. E tanto que se tira de baixo da terra, está cortindo-se em agoatres, quarto dias, e depois de cortida pizão-na ourelão-na muito bem e espremem-nada que lle sumo de tal maneira que fique bem escorrida, porque he aquella agoa que sâe della tam peçonhenta, que qualquer pessoa ou animal que a beber logo naquella instante morre: assi que depois de a terem deste modas curada, poem hum alguidar grande sobre o fogo e como se aqueuta, botão aquella mandioca nelle e por espaço de meia hora está naquella quentura cozendo-se, dalli a tirão, e fica temperada pera se comer. Ha todavia **farinha** de duas maneiras: huma se chama **de guerra**, e outra **fresca**, a de guerra he muito seca, fazem-na desta maneira pera durar muito e não se danar: a fresca he mais branda e tem mais sustancia; finalmente que não he tão aspera como a outra, mas não dura mais que dous, tres dias; como passa daqui logo se dana. Desta mesma mandioca fazem outra maneira de mantimentos, que se chamão **beijús**, são mui alvos e mais grossos que obreas, deste su são muito os moradores da terra porque **são mais sabrosos** e de melhor digestão que a farinha. Outra raiz ha duma planta que se chama **aypim**, da qual fazem huns bollos que parecem pão fresco deste Reino e tambem se come assada como batata, de toda maneira se acha nella **muito gosto**. Tambem ha na terra muito milho Zaburro, este se dá em todas as Capitánias, e faz hum pão muito alvo. Ha nesta terra muita copia de leite de vacas, muito arroz, fava, feijões, muitos inhames e batatas, e outros legumes que fartão muito a terra. Ha muita abundancia de marisco e de peixe porto da esta Costa; com estes mantimentos se sustentão os moradores do Brasil sem fazer em gastos nem diminuir nada em suas fazendas (GÂNDAMO, 1987).

Trata-se da descrição de um viajante emissário de Portugal que tinha como objetivo convencer os portugueses a habitarem o Brasil, entre vários relatos de cunho sociocultural aparece a descrição acima citada sobre o uso da mandioca que provoca curiosidade pela forma rudimentar do preparo da farinha e da referência sobre a importância que o alimento tem para a comunidade da “nova terra”.

Ressalta-se que a descrição realizada a partir da visão do OUTRO (português) passa a ser uma alternativa para se traçar os primeiros caminhos para o reconhecimento de uma identidade, não só pelo cultivo de uma raiz, mais pela descrição de “saberes” locais responsáveis pela alimentação e nutrição de povos que contavam com pouco maquinário para realizar suas tarefas.

Darcy Ribeiro (1995) aponta em seu livro “O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil” no capítulo a Matriz Tupi:

Na escala da evolução cultural, os povos Tupi davam os primeiros passos da revolução agrícola, superando assim a condição paleolítica, tal como ocorrera pela primeira vez, há 10 mil anos, com os povos do velho mundo. É de assinalar que eles os faziam por um caminho próprio, juntamente com outros povos da floresta tropical que haviam domesticado diversas plantas, retirando-as da condição selvagem para de mantimento de seus roçados. Entre elas a **mandioca**, o que constituiu uma façanha extraordinária, porque se tratava de uma planta venenosa a qual eles deviam, não apenas cultivar, mas também tratar adequadamente para extrair-lhe o

ácido cianídrico, tornando-a comestível. É uma planta preciosíssima porque não precisa ser colhida e estocada, mantendo-se viva na terra por meses (p. 31).

Temos aqui uma concepção histórico-cultural sobre o uso da mandioca, demonstrada mais uma vez pela relação do índio com o OUTRO (um antropólogo brasileiro); onde a surpresa está no reconhecimento de uma técnica “tradicional” que descreve a relação de conhecimento e tecnologia apreendida pelos índios que conseguiram separar o veneno da mandioca. O contexto histórico da citação chama-se atenção para a relação homem natureza que seria a grande contribuição das populações indígenas para as futuras gerações.

Outra dimensão que entra na relação cultural indígena é a construção do imaginário para dar conta do mito da criação da mandioca, descrito a seguir, “Em uma certa tribo indígena a filha do cacique ficou grávida. Algumas luas se passaram e a índia deu a luz a uma linda menina de pele muito branca e delicada, que recebeu o nome de **MANI. MANDIOCA**, que quer dizer **Casa de Mani**” (<http://www.cdpara.pa.gov.br/mandioca.php>)

É importante lembrar que trata-se de uma adesão do coletivo, são símbolos, memórias, conceitos que vão contribuir para a formação de uma comunidade. Aqui não há preocupação com qualquer tipo de preconceito ou dúvida sobre o mundo real ou da imaginação, o importante é dar-se conta que na dimensão da vida vivida estão presentes elementos do contexto cultural dos grupos praticantes dos saberes e conhecimentos tradicionais.

2.2.2.2 A mandioca na Amazônia

Segundo Loureiro, (2004), “nos anos 50 acentuam-se algumas frentes migratórias...São migrantes sazonais, que pegam no trabalho mais pesado, sob condições de coerção maior e sem a estabilidade do habitante natural. É do complexo rio-mata-roça-quintal que ele extraía sua subsistência, fundamentalmente. Nas roças plantavam basicamente as culturas alimentares, com destaque para a mandioca (da qual se faz as farinhas d’água, seca e de tapioca, se extrai o amido e o tucupi; próximo à roça e à beira de um igarapé, ficava a “casa de farinha””.

Cada grupo de estrangeiros ou brasileiros que chegaram na Amazônia em vários períodos de sua ocupação, trouxeram experiências e muitas técnicas de convivência com a vida no campo, algumas foram bem sucedidas outras foram implantadas mas não vingaram com o sucesso esperado pela diferença de hábito e cultura. Em todo caso, a mandioca é citada como um dos produtos mais importantes para culinária local, servindo de base para a dieta alimentar dos povos da floresta, do homem ribeirinho e principalmente garantia de

subsistência para inúmeras famílias que escolheram um pedaço de chão nesse território continental que é Amazônia Brasileira.

João Meirelles Filho (2006, p. 307) cita, em “O livro de Ouro da Amazônia”:

a farinha de mandioca é o principal produto do caboclo. Todo fundo de quintal e roça tem boa parte de sua área ocupada por mandioca. Não há “barões” da mandioca, como há de outros alimentos. Sua cadeia produtiva é imensa, democrática e silenciosa. A feira livre é seu principal espaço de conforto, onde é vendida a granel, por litro ou em sacas, para o consumo do mês. É um dos alimentos mais baratos (e menos prestigiados) da Amazônia, e muitos o produzem apenas para subsistência.

Depois de anos de história, essa continua sendo a realidade da farinha, principalmente no Pará, tem-se estudos e novas tecnologias propostas de órgãos de fomento à atividade, algumas ações são programadas para dar *status* de produto exportação onde a atribuição de qualidade das diversas etapas de produção da farinha (plantio, colheita, torra, embalagem, etc) dão expectativa de um futuro economicamente mais justo.

No município de Bragança a farinha é o principal produto na mesa do bragantino, preparada de diversas formas ou como acompanhamento, alimenta todas as idades.

Quando os primeiros trabalhadores da borracha chegaram do Nordeste, a farinha já constituía a base da sua alimentação. Entretanto, no início da colonização extrativa, a farinha consumida pelos trabalhadores provinha da região bragantina, no Estado do Pará (EMPERAIRE et al., 2012 *apud* VAN VERTHEM; KATZ, 2012). Esse alimento não era produzido localmente, muito embora, desde o final do século XIX, “princípios políticos viam a necessidade da agricultura paralela a outras atividades extrativas” (SILVA, 2005, p. 126). Depois de 1920, quando o extrativismo da borracha amazônica começou a sofrer os efeitos da concorrência das plantações asiáticas de Hevea, uma parte dos seringueiros voltou-se para a agricultura e a produção de farinha, instalando-se em áreas mais acessíveis, nas proximidades de cidades ou na margem dos grandes rios (EMPERAIRE et al. *apud* VAN VERTHEM; KATZ, 2012).

2.2.2.3 O “trilhar” da farinha pela Estrada de Ferro de Bragança

Texto extraído do site Diário Online (2013), como diz o diretor acadêmico Prof. Msc. Dário Benedito,

A relação entre Bragança e a produção de farinha é tão remota quanto a origem do município, onde os índios da nação Tupinambá habitavam as margens do rio Caeté – quando Daniel de La Touche, o senhor de Ravardière e sua comitiva passaram por lá, em 1614. Como se pode constatar no texto escrito durante a viagem, de 1613 e 1614, e impresso em 1615, com o título de “Suittel’ histoire des choses plusme mora blesad venuës em Maragnan és annes 1613 - 1614”, no qual é relatado um mal estar decorrente da falta de hábito da ingestão do produto, pelos franceses de passagem, a farinha fazia parte do cotidiano do lugar. “Embrenharam-se muito pelo sertão e,

quando a felicidade os encheu de caça, aconteceu-lhes uma desgraça: viram-se obrigados a comer farinha como se fosse pão, com a carne que havia, contrariando muito os franceses não habituados a esta espécie de pão, sentindo muito que a festa não fosse completa, havendo tanta carne, sem pão e sem sal”. O mestre em História Dário Benedito Rodrigues, professor do campus Bragança da Universidade Federal do Pará (UFPA), lembra que a farinha já fazia parte do cotidiano dos índios, inclusive como meio de manutenção da economia. “Segundo vários discursos e fontes históricas ao longo do tempo, a cidade de Bragança pode se orgulhar nacional e internacionalmente de possuir a farinha considerada a melhor do Pará pelos consumidores, produto que ganhou ainda mais pulso a partir do final do século XIX, com migrantes oriundos do Nordeste do Brasil e vindos para a região a fim de formar núcleos agrícolas e exportar a produção por via férrea, constituindo-se então num forte elemento da cultura, naturalmente, dado à qualidade e ao grande consumo do próprio lugar, que a propósito, tem um paladar muito refinado e exigente em relação à farinha

Diante da fonte pesquisada surge a curiosidade acerca do termo “farinha de Bragança”, por que é dado a uma cidade o reconhecimento da qualidade de um produto tão comum em várias outras localidades? Uma sugestão que eu como pesquisadora me encorajo a supor é de que a notoriedade do produto foi alcançada em maior escala com a Estrada de Ferro de Bragança mais ou menos entre os anos de 1897 e 1960, onde nesse período áureo economicamente falando, para Bragança, já se produzia uma farinha de boa qualidade e com o maior escoamento do produto para a capital foi possível alcançar uma rede maior de consumidores que provavam e aprovavam que Bragança produzia a melhor farinha de mandioca do Estado do Pará.

3 O DIÁLOGO ENTRE PASSADO E PRESENTE

A intenção deste trabalho de pesquisa é mencionar referência ao saber fazer da farinha de Bragança, uma prática antiga que pode ser tratada como patrimônio imaterial da cidade, que merece ser analisada sob alguns aspectos. O primeiro do ponto de vista do produtor, que recebe conhecimento de um familiar e/ou do vizinho e que, na maioria das vezes, entende essa prática como unicamente meio de sobrevivência. Outro aspecto é perceber como a comunidade admite esse produto gastronômico com orgulho identitário.

Para Alberti (2004),

quanto mais moderna é a sociedade, quanto mais rápida e fragmentada é a comunicação tanto mais precisamos para entendê-la de formas ‘tradicionalistas’ de explicação, isto é, narrativas orais transmitidas de gerações mais velhas para mais novas de modo a conservar a identidade e a construir os significados da sociedade.

Seja sobre padrões individuais ou coletivos a construção de significados deve ser questionada no caso da atribuição da farinha como bem patrimonial, será que é essa a vontade

da comunidade produtora? Qual o anseio das pessoas que continuam vivendo do plantio da mandioca e da produção de farinha? A identidade da farinha é pensada a partir do território? É preciso dar voz a esses atores que são os responsáveis pela manutenção da farinha, que aqui recebe o status de bem cultural.

Diversos personagens foram entrevistados para que fosse possível dar amplitude à várias formas de relacionar a farinha como bem ou sentimento de uma comunidade em relação aos aspectos culturais. Por exemplo, conversar com o vendedor de farinha da feira livre de Bragança, e entender que o que vale é vender, cada um sabe para quem vender e sabe qual a informação importante para fazer a pessoa comprar, o Senhor Anselmo Cordeiro da Silva, vendedor de farinha na feira livre de Bragança, diz *“vendo 10 sacos por dia , a lavada só para a elite ta dando R\$ 10,00 o kg, tem que gente que não pode comer a comum por que tem mais tucupí”* . Do outro lado cada um que quer comprar também suas estratégias, o preço a crocância são alguns critérios que determinam a compra de farinha. O Senhor Welerson Silveira da Silva, vendedor de farinha na feira de Bragança, garante *“o costume do povo é provar, sei que não é muito higiênico (as pessoas colocam as mãos nos sacos abertos e provam uma pequena quantidade para confirmar a crocancia)...”*. Nota-se que são relatos do cotidiano, hábitos rotineiros que se mantem e que não discorrem sobre adequações e padronizações da farinha.

A intervenção da pesquisa científica é outro aspecto, que fica por conta da proposição de buscar olhares inovadores para esse fazer cultural que, aliado com outras cadeias produtivas, pode buscar melhores resultados significando além de mais renda para esse produtor uma abrangência de mercado maior para esse produto que pode ser avaliado sob outros aspectos pelo design (quando embalado no paneiro de guarimã), artesanato (pois é uma atividade manufatureira de valor cultural), expressão cultural tradicional (identidade gastronômica da “cultura caeteuara”).



Foto: A autoria da pesquisadora Natascha Penna

Ressalte-se que a forma para alcançar a coleta de dados segue as orientações do que diz Roberto Cardoso de Oliveira (2006) que o trabalho do antropólogo estaria baseado em três ações: olhar, ouvir e escrever. Para ele “Olhar é a primeira experiência do pesquisador de campo, ou no campo – esteja na domesticação teórica de seu olhar, tudo que foi lido ou teorizado fica para trás para dar abertura a percepções sensoriais e subjetivas que vão definir os rumos da pesquisa.” O Ouvir possui uma significação específica para um cientista social, no exercício da investigação o olhar e o ouvir são dependentes. O Escrever faz parte de uma segunda parte do trabalho de um antropólogo que seria o exercício de transportar elementos observados em campo para a linguagem escrita, é a construção do conhecimento a partir da análise desses fatos.

3.1 ESTUDOS DA MEMÓRIA

A investigação sobre a memória, tem como meta, neste trabalho, dar sentido à discussão acerca dos aspectos que descrevem a farinha de mandioca de Bragança como elemento da cultura do povo e os sentimentos que despertam a razão de ser bragantino, são elementos do passado descritos na forma de preparo e acondicionamento do produto, descrito no tempo presente a partir de uma narrativa carregada de significado e valor subjetivo que traz à tona a vontade de um agricultor familiar de salvaguardar um saber fazer mas também sua confiança de dever cumprido. Seu Bené e seu paneiro.



Foto: Autoria da pesquisadora Natascha Penna

.... é um resgate praticamente pra juventude de hoje .Era o papel pra embrulhar o açúcar (rísos) o sal... a cultura do paneiro....

...a nossa farinha quando começou que isso vem dos meu avô, bisavô... eu me sinto feliz por Deus ter me dado esse tanto de tempo de vida. tenho Disposição para trabalhar, me sinto muito grato por vocês estarem aqui comigo hoje , com meu conhecimento ,com esse trabalho eu não teve mestre...¹ quando recorda que aprendeu com os familiares mais antigos, Seu Bené faz referência a uma memória de muito tempo que conta sua própria história entremeada com a cultura de “empaneirar”, que ficou como relíquia (poucos continuam fazendo é cada vez mais raro – o termo relíquia como sinônimo de lembrança) da cidade: as recorrências a uma coletividade, em seu discurso, no uso de termos como “nossa”, “avô”, “bisavô”, atestam essa preocupação com uma memória mais coletiva. Em suas mãos carrega uma tradição que está na lembrança de muitos que consumiam a farinha de mandioca dessa forma pra garantir a qualidade do sabor por mais tempo.

¹ Diálogo informal com Seu Bené durante visitas realizadas desde 2013 até domingo 06 mar. 2016.



Foto: A autoria da pesquisadora Natascha Penna

é como é a curiosidade como agente entra a primeira vez na sala de aula e aprende a fazer o A , depois aprende o B e depois faz o abecedário todinho e não esquece mais , depois que eu aprendi a fazer o paneiro, depois fui aprender a empanerar, é a arte de amarração da folha , para encima no fechamento ela não abrir , é como você vai tecer a parede de uma casa , tem a parede reta

A narrativa é um jogo de dois tempos, o passado – ... eu comecei... eu não tive pai, me criei com minha mãe, quando eu tinha 12 anos já era o dono da casa, já era o chefe da casa, minha mãe disse –... e o presente: “hoje nos paga para empanerar, esse dinheiro que agente paga hoje para alguém , serve pra gente pagar um sal , açúcar por isso você vai aprender a fazer o paneiro”. No discurso, fica impresso que seu “fazer” é resultante da colaboração dos tempos.



Foto: Autoria da pesquisadora Natascha Penna

Para Lagrou (2007), o papel de conservação da memória da humanidade não é uma simples tarefa de registro e que parte da ideia de que nada deve se perder ou ser esquecido, que a memória seria um dever. Por sua própria alteridade, o estudo do passado constitui uma questão do presente. Oferecendo leituras alternativas, o historiador tem um papel crítico face ao presente.

A intervenção do passado do Seu Bené, no presente da farinha da Farinha de Bragança, é um registro de uma prática cultural carregada de padrões e formas antigas e que se tornou admirada pelo mercado consumidor atualmente, que prestigia a relação entre tradição e modernidade que possa ter entre o velho Seu Bené fazendo a “nova” farinha de Bragança, que passa por um processo de adequação a esses novos modelos de comercialização e padronização a partir do avanço dos estudos sobre plantio e certificação.

Este trabalho faz referência a um personagem, pois entendo que além de método e técnica, um estudo sobre a memória de um lugar ou de um povo deve fazer reflexões a partir de histórias de vida, nesse caso Seu Bené diante de seus 60 e poucos anos, traz a público experiências com a terra e sua relação com a natureza e interage com as inovações propostas pelo mundo, onde uma exposição midiática lhe faz entender que há valor e tradição em sua tarefa cotidiana de produzir farinha de mandioca e recebe estímulo de um nicho de mercado que valoriza os “saberes da terra” e paga mais por uma história bem contada sobre a origem do produto. Por isso diante da trajetória de vida do Seu Bené levando farinha para o mundo

apreciar, há um reforço de identidade e valorização da memória e concordo com Hall (2005) que usa o termo “perpetuação da herança”.



Foto: Aatoria da pesquisadora Natascha Penna



Foto: Aatoria da pesquisadora Natascha Penna



Foto: A autoria da pesquisadora Natascha Penna

3.1.1 Memória Coletiva e memória individual

Le Goff (2003) “a memória, onde cresce a história, que por sua vez a alimenta, procura salvar o passado para servir o presente e o futuro. Devemos trabalhar de forma que a memória coletiva sirva para libertação e não para a servidão dos homens”.

Em se tratando da construção de um modelo de memória coletiva do que podemos chamar de bragantina, é importante notar que não é possível traduzir para um grande número de pessoas o reconhecimento de que a farinha é um símbolo da cultura, a atribuição de valor e a necessidade de conservação é pessoal. Contudo a memória sempre está atrelada a um território e assim ela retorna para uma recordação compartilhada, onde seria possível que todos, a maioria dos bragantinos se sentissem representados pelos mesmos signos culturais. O sociólogo francês Maurice Halbwachs (2006) argumentou que as recordações são construídas por grupos sociais. Complemento com Le Goff (2003) que diz “a memória coletiva faz parte das grandes questões das sociedades desenvolvidas e das sociedades em vias de desenvolvimento das classes dominantes e das dominadas, lutando todas pelo poder ou pela vida, pela sobrevivência e pela promoção”.

Paul Ricœur (2007) faz um jogo para aguçar a discussão sobre a memória, diz que memória é do passado, memória seria um conjunto de lembranças, a recordação bem sucedida é uma das figuras que daquilo a que chamaremos de memória feliz. Podemos exemplificar com uma fala do Seu Bené que diz, *depois de fazer muita coisa, eu não tinha estudo e teve*

que sustentar os irmãos... é muito gratificante uma história dessa como a minha eu me sinto muito grato. Outro fator relevante é a questão espacial, onde os espaços de memória são lugares habitados por excelência memoráveis e fazem referência a um convívio social.

Cada memória individual é um ponto de vista sobre a memória coletiva, que este ponto de vista muda segundo o lugar que ali ocupo e que esse mesmo lugar muda segundo as relações que mantenho com outros ambientes.

É preciso pensar que a sociedade e sua memória coletiva é composta por diversos grupos que constroem suas relações entre si e que por sua vez são provenientes de espaços de convívio e aceitação de formas individuais quando a perspectiva de análise é individual pode-se perceber o quanto a história de vida, os símbolos e signos deste pode influenciar o ambiente externo e vice-versa, a mudança provocada pelas questões exteriores também influenciam a microestrutura.

Le Goff (2003), nos ajuda a entender que “a memória é um elemento essencial do que se costuma chamar IDENTIDADE, individual ou coletiva, cuja a busca é uma das atividades fundamentais dos indivíduos e das sociedades de hoje.

3.2. IDENTIDADE

Segundo Stuart Hall (2005) sob a visão sociológica clássica, a identidade é formada na “interação” entre o eu e a sociedade. O sujeito ainda tem um núcleo ou essência interior, que é o “eu real”, mas este é formado e modificado num diálogo contínuo com os mundos culturais “exteriores” e as identidades que esses mundos oferecem. Hall (2005, p. 12) acrescenta:

O próprio processo de identificação, através do qual nós projetamos em nossas **identidades culturais**, tornou-se, mais provisório, variável e problemático. Esse processo produz o sujeito pós-moderno, contextualizado como não tendo uma identidade fixa, essencial ou das continuamente em relação às formas pelas quais somos representados ou interpelados nos sistemas culturais que nos rodeiam.

Dentro das perspectivas do que vem a ser identidade cultural, surgem categorias de análise importantes, pois, serão distinções que dizem respeito ao sentimento de pertencimento que o indivíduo tem entre ele e seu contexto cultural, levando em consideração seu espaço, seu cotidiano, a forma como interage com o tempo, dentre outras informações. Hall (2005) contribui, fazendo uma distinção entre as chamadas sociedades “tradicionais” e as “modernas”, que seguem expostas no quadro abaixo:

Quadro 01 – Diversidade de comportamento.

Sociedade Tradicional	Sociedade Moderna
É um meio de lidar com o tempo e o espaço, inserindo qualquer atividade ou experiência particular na continuidade do passado presente e futuro, os quais por sua vez são estruturados por práticas sociais recorrentes.	As práticas sociais são constantemente examinadas e reformadas à luz das informações recebidas sobre aquelas próprias práticas alterando seu caráter.

Fonte: (HALL, 2005).

O quadro acima levanta a descrição de que a sociedade tradicional é mais cíclica, orgânica; o tempo é respeitado diante dos aspectos naturais, as práticas sociais são movidas por conhecimentos do cotidiano. Na sociedade moderna, as práticas sociais são vulneráveis a aspectos superficiais que alteram seu compasso com reformas solicitadas por um tempo mais acelerado e menos vivido.

Segundo Fernandes (2015, p. 125),

a identidade é parte do processo de perpetuação das tradições, pois a identidade é a série simbólica que caracteriza certa cultura, como um cardápio de ações, práticas, valores e características que enformam um dado ethos que marca determinado grupo social face aos demais grupos sociais. Ou seja, a identidade é uma construção porque não existe isoladamente, ela se configura como relacional e processual: minha identidade só existe em relação ao Outro.

Durante descrição da identidade cada indivíduo constrói um acervo pessoal, um punhado de retalhos que vão tecendo a sua própria história de vida e a dos seus semelhantes também. Toda vez que esse acervo é visitado ele é ainda mais valorizado como fonte de conhecimento e saber que está conservado e protegido na imaginação ou na memória de cada pessoa. Pode-se denominar esse acervo de patrimônio, pois pertence à alguém, foi construído por alguém. Dessa forma esse bem cultural chamado patrimônio, toda vez que for lembrado toma novos ares e se prepara para fazer parte de outras histórias, segue novos rumos para o registro afetivo de um novo lugar.

Para complementar Hall (2005) contribui dizendo

as pessoas retêm fortes vínculos com seus lugares de origem e suas tradições; mas sem ilusão de um retorno ao passado. Elas são obrigadas a negociar com as novas culturas e que vivem, sem serem simplesmente assimiladas por elas e sem perder completamente suas identidades.

3.3 TURISMO E PATRIMONIALIZAÇÃO

O turismo é uma atividade fundamentalmente econômica, que desde o século XVII é descrito a partir de deslocamentos de pessoas que pretendiam aproveitar momentos de lazer distante de seus núcleos, atribui-se a uma elite britânica as primeiras viagens organizadas os Grand Tours. A ciência do turismo evoluiu, não pensando só mais em números gerados pela troca de moeda praticada entre os turistas, mas com o tempo foram sendo criadas as segmentações que além de atender e entender o mercado, agora passam a tomar suas diferenças como critério de atenção para um perfil específico. O turismo de massa é exemplificado por Costa (2009), a estruturação da experiência do turista de massa é totalmente superficial e ilusória: só consegue enxergar o local visitado protegido por uma “bolha ambiental” (materializada pelos hotéis de estilo americano, espalhados em cadeias internacionais, que lhe oferecem segurança do referencial familiar) e o que vê são somente os “pseudoacontecimentos”, frutos da banalização e descontextualização das culturas visitadas, que se transmutam de fonte de informação em simples bem de consumo sem autenticidade.

De forma crítica e buscando alternativas para atrair perfis diferentes de turistas, vão sendo criados “novos tipos” de turismo, com destaque para o turismo cultural, que tem interesse nos elementos que contam a história do lugar desde o casario, as igrejas, os museus, teatros, bibliotecas. É preciso ter cuidado para não distorcer os interesses de perder o valor de todos os atrativos culturais da cidade sem segregar o que é cultural elitista e o que é cultura popular, no caso do turismo cultural, não deve haver essa distinção. Toda forma de turismo é uma experiência cultural.

Para o Ministério do Turismo (2008), o “turismo cultural compreende as atividades turísticas relacionadas à vivência do conjunto de elementos significativos do patrimônio histórico e cultural e dos eventos culturais, valorizando e promovendo os bens materiais e imateriais da cultura”.

A Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco) – na Conferência Geral que terminou a Convenção sobre a Salvaguarda do Patrimônio Mundial, Cultural e Natural em 1972, define patrimônio cultural como sendo constituído por,

Monumentos (obras arquitetônicas, de escultura ou de pintura monumentais, elementos ou estruturas de natureza arqueológica, inscrições, cavernas e grupos de elementos ou estruturas que tenham um valor universal excepcional do ponto de vista da história, da arte ou da ciência), conjuntos (grupos de construções isoladas ou reunidas que em virtude de sua arquitetura, unidade ou integração na paisagem, tenham um valor universal excepcional do ponto de vista da história, da arte ou da

ciência) e lugares (obras do homem ou obras conjugadas do homem e da natureza, bem como as áreas que incluam sítios arqueológicos, de valor universal excepcional do ponto de vista histórico, estético, etnológico ou antropológico) (UNESCO, 1972).

3.4 A CERTIFICAÇÃO DA FARINHA – INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

O processo de certificação de um determinado produto tem como objetivo garantir seus aspectos tradicionais e salvaguardar suas práticas de manutenção do saber local, onde o valor mercadológico do produto está associado a herança cultural, social e histórica. Para conquistar essa certificação há uma série de exigências que são solicitadas pelo órgão responsável por emitir o certificado que é o INPI – Instituto Nacional de Patrimônio Intelectual, dentre os principais critérios estão: 1) dossiê vasto sobre o produto (plantio , produção , embalagem, dados sobre consumo, dados sociais, etc), é um diagnóstico, qual a situação atual da atividade no município; 2) Termo de Uso, é um documento que faz uma espécie de prospecção de como o produto será trabalhado após a certificação, descreve um certo nível de padronização dos processos; 3) Delimitação Geográfica , que é definir onde é produzido aquele produto, pois já que está certificação vincula o produto ao território , é preciso que aja uma delimitação de onde ele é produzido. 4) Outro fator muito importante é a comprovação da notoriedade, por que se atribui valor aquele determinado produto daquele lugar? No caso da farinha, por que a de Bragança tem destaque?

Manoel Gomes, bragantino entrevistado na Feira Livre de Bragança, responde sobre a certificação: *é importante que seja resguardado como cada produtor trabalha pra ter relevância apesar de Farinha de Bragança como tal existe muita variação na região , água, maniva, modo de produção....*

Em Bragança desde 2013 foi montado um grupo de trabalho com diversos órgãos, onde eu sou a representante da Secretaria Municipal de Turismo de Bragança na discussão sobre a certificação da farinha de Bragança, desde o primeiro momento, o grupo percebeu a dificuldade para a reunir dados sobre o produto, informações sobre a de caráter social como a quantidade de famílias que estão diretamente ligadas com a atividade de produção da farinha? Sobre a questão do conhecimento sobre plantio, a mesma coisa, quais as técnicas utilizadas para preparação e uso da terra? As espécies de maniva que são plantadas? Qual é a farinha de Bragança: a lavada, a ralada, a fina, a grossa?

Sobre a importância econômica se fazem necessários estudos mais aprofundados sobre o que a mandiocultura da região representa em cifras econômicas, sabe-se que são inúmeras

famílias que produzem em pequena escala, como prioridade a subsistência e que vendem o excesso da produção no comércio local. Existem alguns produtores com escala mediana que conseguem atender o mercado da capital do Estado e de outras cidades brasileiras, mas não há dados que comprovem quantas toneladas, por exemplo, são vendidas por mês e qual o volume de dinheiro que a atividade exerce na economia de Bragança. Sobre a importância cultural, a farinha está na casa de todo bragantino, cada um tem sua maneira de consumir com açaí, com café ou no mingau, além da farinha o consumo dos derivados da mandioca também são muito fortes na região: tucupi, goma, farinha de tapioca, beju, mandicoeira, carimã, etc o valor cultural da mandioca e da farinha, pois está na mesa e nos rituais alimentares das pessoas de diversas idades e classes sociais. A Indicação Geográfica da Farinha de Bragança dará reconhecimento ao trabalho do homem do campo que produz esse alimento tão desejado à mesa, mas também guardará saberes e tradições vindas de experiências de diversos povos desde a colonização da cidade que foram ocupando os núcleos rurais e contribuindo também com suas técnicas de plantio na produção da farinha de Bragança.

Um aspecto muito relevante sobre essa certificação, é o empoderamento do produtor, pois quem faz a solicitação, a gestão e a manutenção do produto depois de certificado é uma cooperativa/associação e não um órgão do poder público, isso a meu ver é um grande mérito deste projeto, e talvez o maior desafio pois o produtor vai precisar estar atento a todos os benefícios, impactos e mudanças que virão com o pós certificação. Haverá o apoio técnico institucional de um Conselho Regulador, que dará suporte aos produtores de diversas formas. Mas, a certificação só terá êxito se cada produtor envolvido entender seu papel de agente visionário.

3.4.1 O problema para além do território: a região cultural (Bragança/ Tracuateua / Augusto Correa)

Diante dos levantamentos realizados até este momento sobre o projeto da Indicação Geográfica da Farinha de Bragança, uma das questões mais relevantes a meu ver tem sido o empasse para definir qual o território que estará registrado na certificação. Pois, em determinado momento da história da região, os municípios vizinhos de Augusto Corrêa e Tracuateua, faziam parte do município de Bragança, com a divisão territorial houve um novo ordenamento político administrativo mas algumas práticas culturais foram mantidas de forma muito similar como é o caso da produção da farinha, os produtores que hoje estão separados

por endereços diferentes, ainda estão ligados por costumes muito parecidos, é tanto que o produto é conhecido até hoje como “Farinha de Bragança”.

SANTOS (1998), fala do termo espaço como diálogo entre passado e futuro as relações e dinâmicas sociais presentes nesse contato, gerando novo significado a vida social. As dinâmicas dirigidas pela sociedade percebidas no espaço analisado por Milton Santos, por exemplo a expansão da população e seu significado no espaço habitado, assim como, suas heterogeneidades, suas misturas, suas hierarquias urbanas entre cidades coabitadas. É essa tensão social que convive as cidades e a região que produz a Farinha, onde um dia todo o território era Bragança e o produto diante de uma notoriedade comercial acopla o nome do lugar produto, e hoje diante da “dinâmicas sociais atuais” onde se avalia a identidade do produto ocorre uma tensão pois nem todo o território tem mais o mesmo nome e surgem questionamentos pois alguns produtores não estão mais localizados no limite territorial de Bragança, surge a discussão se para fins da Certificação da Indicação Geográfica qual a área que produz de fato a “Farinha de Bragança” ?

O caso do Seu Bené que está sendo tratado neste trabalho é um exemplo dessa situação, é produz e vende farinha de Bragança mas sua casa do forno está localizada no município de Tracuateua.

3.5 O ENCONTRO COM SEU BENÉ – O PROFESSOR DA FARINHA



Foto: A autoria da pesquisadora Natascha Penna

3.5.1 De um ano para o outro

O lugar, são os Campos de Santa Teresa, município de Tracuateua, distante aproximadamente 30 Km de Bragança, a paisagem é peculiar da região de campos onde prevalece vegetação rasteira, mudando no verão e inverno amazônico, com casas distantes umas das outras, há presença de aves e peixes, e lavouras de feijão, tabaco dentre outras, destacando-se a mandioca.



Foto: Aatoria da pesquisadora Natascha Penna



Foto: Aatoria da pesquisadora Natascha Penna



Foto: A autoria da pesquisadora Natascha Penna



Foto: A autoria da pesquisadora Natascha Penna

No ramal do Peri, chega-se a Casa do Senhor Benedito Batista da Silva, agricultor aposentado de 69 anos, natural de Bragança conhecido como Bené coleira, ou Seu Bené da Farinha. Pai de 7 filhos e 60 anos de experiência na roça, a mãe ensinou a fazer farinha. É um dos poucos que trabalha com a farinha empaneirada, mantendo a tradição de vender seu “alqueire” de farinha em uma linda embalagem de talo e folha de guarimã.



Foto: Autoria da pesquisadora Natascha Penna

Depois de ter participado de dois Congressos Internacionais do Terra Madre na Itália, juntamente com dois outros “mestres” de farinha do Brasil, um da Bahia e outro de Santa Catarina, a farinha de mandioca do Seu Bené foi considerada “a melhor do planeta” ... um dia eu estava em casa, um amigo chegou e perguntou se eu ainda sabia fazer , eu fiz 5 paneiros , e ele levou para a feira da cozinha paraense pra Belém, nessa viagem veio a Teresa Corção que trabalhava no Rio de Janeiro e tava fundando o Instituto Maniva no Rio de Janeiro , e ela viu a arte da farinha empaneirada, e quis comprar, ela agarrou comprou o paneiro menor, pego o telefone do meu amigo, ela ligou depois de 6 meses e disse que queria conhecer o produtor do paneiro, “avise ele que vou fazer um documentário com ele , vou levar o pessoal do grobo ciência...” ... fiquei aguardando.. quando eles vieram , fizeram um filme comigo , não só comigo , fizeram em todo o Pará , fizeram na região dos campos ,na Acarpará, Montenegro, assinamos tudo , quando passou 11 mês , eu trabalhava no mercado de peixe em Bragança e de tarde eu ia pra roça, eu recebi uma carta , tava sendo convidado pra participar de um encontro de gastronomia em Turino na Itália,



Foto: Autoria da pesquisadora Natascha Penna

Seu Bené, “não é só a minha farinha que é boa em Bragança, tem muita gente que faz farinha boa. “Quando eu cheguei da Europa, eu disse para meus amigos, isso tudo é bom para Bragança, é a farinha daqui que fica famosa”.

Seu Bené e sua segunda companheira Dona Ivonete, vivem em uma Casa muito bem cuidada, que está construída em um terreno privilegiado com quintal grande e proximidade com a roça da mandioca.



Foto: Autoria da pesquisadora Natascha Penna



Foto: Aatoria da pesquisadora Natascha Penna



Foto: Aatoria da pesquisadora Natascha Penna



Foto: Aatoria da pesquisadora Natascha Penna

3.5.2 A “melhor farinha do planeta”

Onde tudo começa – O pasto, os bois dormem na área que vai ser movimentada e vai misturar a terra com o esterco do gado para preparar a terra para o plantio, pode-se dizer que trata-se de um sistema agroecológico sem uso de fertilizantes, uma mandioca orgânica.



Foto: A autoria da pesquisadora Natascha Penna

Plantio no sistema de “leiras” ou “parcagem”, a terra é misturada com o esterco do gado, sem uso de fertilizantes é preparada com montes de areia de mais ou menos 25 metros de comprimento e 1,5 m de largura. A semente da maniva é o próprio caule que é cortado em pequenos pedaços de 15 cm e colocados em covas de 10cm de profundidade, e espaçada de com mais ou menos 1 metro entre uma e outra.



Foto: A autoria da pesquisadora Natascha Penna



Foto: A autoria da pesquisadora Natascha Penna

A roça é dividida para que haja mandioca o ano inteiro , enquanto uma área (“tarefa” – 25x25m) é plantada, trabalhada para o plantio , a outra área é cuidada para colheita e produção de farinha. Seu Bené usa mais ou menos 15 variedades de maniva, a melhor é a “jabuti” que fica boa para colher depois de 2 anos e meio.



Foto: A autoria da pesquisadora Natascha Penna



Foto: Aatoria da pesquisadora Natascha Penna



Foto: Aatoria da pesquisadora Natascha Penna



Foto: A autoria da pesquisadora Natascha Penna

3.5.3 A Casa e as delícias do forno.



Foto: A autoria da pesquisadora Natascha Penna

Forno de cobre para torra da mandioca e “transformação” da massa na farinha, depois de ficar de molho por alguns dias, a mandioca é passada na peneira para ser separada dos talos



Foto: Aatoria da pesquisadora Natascha Penna



Foto: Aatoria da pesquisadora Natascha Penna

Quando a massa já está pronta é colocada no “tipiti” (artefato de palha) para retirar todo o excesso de água e o tucupi.



Foto: A autoria da pesquisadora Natascha Penna



Fotos: A autoria da pesquisadora Natascha Penna

Após 40 minutos de muito esforço físico e arte, quase uma espécie de “dança”, o Seu Bené transforma a massa da mandioca lavada e “nasce”, **a farinha**.



Foto: A autoria da pesquisadora Natascha Penna

“passada depois em 4 tipos de peneira, o grão fica ao gosto do cliente, 1, 2, 3 ou 4”.



Foto: A autoria da pesquisadora Natascha Penna

O produto é comercializado em Bragança para alguns clientes fixos e a maior parte vai para Belém para o restaurante Point do Açaí que é o maior contrato comercial do Seu Bené, que também atende pedidos de farinha no pão para São Paulo e Rio de Janeiro.

3.5.4 Outros produtos da mandioca

Farinha de Tapioca (depois de um processo de decantação tira-se um resíduo ainda molhando de uma divisão entre a goma e o tucupi, essa goma é manipulada com as mãos formando pequenas bolinhas e depois de torradas as bolinhas ficam crocantes dando origem a farinha de tapioca)



Fotos: A autoria da pesquisadora Natascha Penna

3.5.5 O bem receber.

O bem receber, galinha caipira, tapioquinha na manteiga, bolo de macaxeira são algumas das iguarias que fazem parte da degustação oferecida para um grupo que queira fazer uma visita de “experiência” ao Seu Bené.



Fotos: Autoria da pesquisadora Natascha Penna

Seu Bené nos faz refletir sobre o sentido de cumplicidade e conhecimento tradicional, ao sentido de oralidade e repasse de técnicas muito antigas, etc. Mas, o que se pode perceber é o prazer pelo ofício e pelo reconhecimento que o trabalho lhe proporcionou lhes dará ainda mais energia para continuar apresentando sua arte ao mundo.

4 – CRITICIDADE E ESTRATÉGIAS DE FUTURO

Esse trabalho buscou alguns caminhos para olhar um produto tão presente na vida do bragantino, a Farinha de Bragança, não é apenas mais um produto do cardápio regional. No caso da Farinha de Bragança, existem nuances que talvez ainda não tenham sido questionadas até aqui, evocando questões subjetivas que ligam identidades, sejam individuais ou coletivas, através de um produto levando pessoas a conviverem e trocarem experiências, agricultor – atravessador, consumidor - vendedor, turista – comunidade, pesquisador - pesquisado, para cada uma dessas relações é possível que se abram novas análises tentando esclarecer qual a relevância para cada uma delas. Nessa pesquisa diante de informações não cotidianas, como a Certificação da Farinha de Bragança como um modelo de salvaguarda do saber fazer de um produto, nos deparamos com a riqueza de um produto que poderia ser entendido apenas como artigo de subsistência de um grande número de pessoas, e passamos a olhar para várias questões, uma delas é a falta de políticas públicas que incentivem a capacidade de organização das comunidades para gerirem seus projetos. Algumas práticas de processo de produção da farinha que precisam ser adaptadas às novas realidades ambientais em que o município vive, será que ainda se deve colocar mandioca para amolecer nas águas dos igarapés? Será que a quantidade de madeira que se usa como lenha para as casas de forno, é suficiente para mais 5 anos de produção? Qual a capacidade de inclusão de novas tecnologias aos sistemas de plantio da maniva e fabricação da farinha? Quais as mudanças que o mercado trouxe para o produto: embalagens, preço, exposição na mídia?



Fonte: Campanha Publicitária do Restaurante Point do Açaí , restaurante da capital paraense que serve aos clientes a farinha de Bragança além de vender o produto no paneiro como souvenir

Farinha vendida em recipiente plástico em rede de supermercado na capital paraense



Foto: A autoria da pesquisadora Natascha Penna

Farinha vendida na Feira da 25 em Belém(Pa)



Foto: A autoria da pesquisadora Natascha Penna

É preciso deixar claro, a incapacidade desta pesquisa em dar conta de muitos aspectos que ficaram suspensos e questionar sobre o papel de algumas instituições e autoridades para salvaguardar aspectos culturais de interesse a conservação.

A indicação geográfica é o elo entre minha identidade e a identidade da farinha de Bragança a busca pelo reconhecimento da notoriedade desse produto e a busca da minha própria história toda vez que me aprofundo na leitura para preencher um formulário encontro

resposta para minha própria trajetória onde viver em Bragança significa encontrar minha própria raiz e justificar minhas escolhas. A farinha de Bragança certificada como indicação geográfica fará com que outros bragantinos procurem sua própria história, saber de onde vem e quem fez significa encontrar parte da árvore genealógica de muitos que sentem o amor pela cidade mas não sabem onde esta enterrado. Aqui o enterro não como fim mas como começo, onde nasce a história de uma planta que visita todos os bragantinos, todos os dias e participa das celebrações mais ilustres da gastronomia internacional como ferramenta de divulgação do lugar de origem e referência de orgulho para os que cultivam.

Sobre o futuro o que se espera é que as comunidades possam estar preparadas para as exigências do mercado, no que se refere a capacidade de produção, qualidade no processo de fabricação, agora mais importante é a preservação dos conhecimentos tradicionais para que se tenha parâmetros históricos e a conservação da notoriedade da farinha produzida em Bragança e nos municípios circunvizinhos.

*“ os professores da universidade sabem a teoria, quem são os verdadeiros professores da terra ,
somos nós que estamos aqui produzindo dia e noite a farinha” (Seu Bené)*



Foto de visita de Campo do Grupo de Trabalho da Indicação Geográfica da Farinha de Bragança

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A política de desenvolvimento regional do nordeste paraense foi estimulada com diversos programas e projetos durante os Governos Militares e a implantação da Rodovia Belém Brasília, contudo os impactos sociais não foram mensurados para que houvessem políticas públicas inovadoras que adequassem a agricultura familiar às novas realidades impostas por um mercado vindo da região central e sul do Brasil que agora disputam preço com os produtos regionais e que trazem uma nova configuração para a rotina comercial de alguns produtos fabricados tradicionalmente como podemos citar o caso da farinha. Portanto, questionamos até que ponto a imposição capitalista prejudica as relações tempo-comunidade e a produção de seus elementos de subsistência? Até que ponto a abertura de novos mercados exige adequações técnico- sanitárias para que os produtos seguindo novos padrões de qualidade possam fazer parte de um menu mais global fazendo com que territórios e seus mestres tenham um reconhecimento maior e possam de alguma forma ter acesso a uma outra realidade? Ou manter o padrão centenário de produção ou a forma de transporte e comercialização do produto na feira livre de Bragança é o modelo ideal apresentar um produto tão importante para o consumo do povo bragantino ?



Foto: A autoria da pesquisadora Natascha Penna



Foto: Autoria da pesquisadora Natascha Penna

Uma coisa é certa, é preciso maior organização onde produtores, associações, cooperativas, instituições de pesquisa, gestores públicos das três esferas, órgãos de fomento para que participem da discussão para dar orientação e oportunidade para que as comunidades possam decidir o seu futuro.

REFERÊNCIA

ALBERTI, Verena. **Ouvir contar**: textos em história oral. Rio de Janeiro: FGV, 2004.

ALVES FILHO, Armando et al. Pontos de História da Amazônia / Armando Alves Filho, José Alves de Souza Júnior, José Maia Bezerra Neto. – 3.ed.rev.ampl. – Belém: Paka-Tatu, 2001.

BARBOSA, Andréa . antropologia e imagem / Andréa Barbosa e Edgar Teodoro da Cunha . Rio de Janeiro: Jorge Zahar. Ed , 2006

BARTHOLLO, Roberto. Turismo de Base Comunitária: diversidade de olhares e experiências brasileiras. Organizadores: Roberto Barthollo, Davis Gruber Sansolo e Ivan Brursztyn. Editora: Letra e Imagem. Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/TURISMO_DE_BASE_COMUNITARIA.pdf>. Acesso em: 20 de outubro de 2016.

BRAGANÇA detém a fama de ter a melhor farinha. **Diário OnLine**, Notícias. Belém, 30 jun. 2013. Disponível em: <<http://www.diarioonline.com.br/noticia-249288-.html>>. Acesso em: 17 jan. 2016.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Curso de propriedade intelectual e Inovação no agronegócio**: módulo II – indicação geográfica. 4. ed. Florianópolis: MAPA; FUNJAB, 2014.

CAMPOS, Ipojucan Dias. **Teias de histórias**: família, comércio e relações de poder (Bragança entre Império e República. Belém: Açaí, 2014.

COSTA, Flavia Roberta. **Turismo e patrimônio cultural**: interpretação e qualificação. São Paulo: Senac SP, 2009. (Edições SESC SP).

FERNANDES, José Guilherme do Santos. 400 anos ou A invenção da tradição bragantina. In: SILVA JUNIOR, Fernando Alves da; FERNANDES, José Guilherme dos Santos (Orgs.). **Interculturalidade e saberes**: os diversos na contemporaneidade da Amazônia. Belém, PA: Paka-Tatu, 2015.

FUNDAÇÃO HILÁRIO FERREIRA. **Inventário Cultural de Bragança**. Bragança, [S.n.], 2010.

GÂNDAVO, Pero de Magalhães de. Tratado da terra do Brasil, 1576. In: SILVA, Leonardo Dantas da (Org.). **História da Província Santa Cruz a que vulgarmente chamamos Brasil**. 12. ed. conjunta, Recife: Fundaj; Massangana, 1995.

GEERTZ, Clifford. Descrição densa, por uma teoria interpretativa da cultura. In: _____. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 1989.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Tradução de Tomaz Tadeu da Silva e Guaracira Lopes Louro. 10. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2005.

HALBWACHS, Maurice. A memória coletiva. Nova tradução de Beatriz Sidou. Centauro Editora 2004.

LE GOFF, Jacques. **História e Memória**. Tradução de Bernardo Leitão. 5. ed. Campinas: UNICAMP, 1994, 2003.

LAGROU, Pieter. **Sobre a atualidade da história do tempo presente**. In: PORTO JR., Gilson (Org.). História do tempo presente. Bauru, SP: EDUSC, 2007. (Coleção história).

LOUREIRO, Violeta Refkalefsky. **Amazônia: estado, homem, natureza**. 2 ed. – Belém: Cejup 2004. (Coleção Amazoniana, 1)

MEIRELLES FILHO, João Carlos. **Livro de Ouro da Amazônia**. 5. ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 2006.

NOGUEIRA, Maria Dina; WALDECK, Guacira. **Mandioca: saberes e sabores da terra**. Rio de Janeiro: IPHAN; CNFCP, 2006.

OLIVEIRA, Roberto Cardoso de. O trabalho do antropólogo: olhar, ouvir, escrever. In: _____. **O trabalho do antropólogo**. São Paulo: Unesp, 2006.

PETTER, Margarida Maria Taddoni; OLIVEIRA, Márcia Santos Duarte de. **Levantamento etnolinguístico, de comunidades afro-brasileiras de Minas Gerais e Pará**. 2010. Disponível em <www.fflch.usp.br/indl/Extra/Projeto_Iphan/USP.html>. Acesso em: 07 jan. 2016.(não paginado).

RAMOS, Jorge. **Canção do Amor Puro a Bragança**. In: _____. Toda a Poesia de Jorge Ramos. CIDADE: EDITORA, ANO. Maio. 1952

RIBEIRO, Darcy. **O povo brasileiro: evolução e o sentido do Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

RICCEUR, Paul. **A memória, a história, o esquecimento**. Tradução: Alain François (et.al). Campinas, SP. UNICAMP, 2007.

SANTOS, Milton. **Metamorfoses do espaço habitado**. Paulo: Hucitec, 1988.

SILVA, Bolivar Bordallo da. **Bragantina: poesias**. 1970. (Motivos Folclóricos). Inédito.

VAN VERTHEM, Lúcia Hussak, KATZ, Esther. “A farinha especial”: fabricação e percepção de um produto da agricultura familiar no vale do Rio Juruá, Acre. **Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Ciênc. Hum.** Belém, Pa, v. 7, n. 2, maio/ago. 2012. Disponível em: <>. Acesso em: 15 jan. 2016.

ZAOUAL, H. Do turismo de massa ao turismo situado: quais as transições?. **Caderno Virtual de Turismo**, v. 8, n. 2. Disponível em: <www.ivt-rj.net/caderno>. Acesso em: 20 jan. 2016.

REFERÊNCIA CONSULTADAS

- AMADO, Janaina; FERREIRA, Marieta de Moraes (Coords.). Usos e abusos da História oral. 8. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2006.
- BARRETO, Margaritta. Turismo e Identidade Local: uma visão antropológica / Alavro Banducci Jr. Margaritta Barreto (orgs). – Campinas, SP: Papirus 2001; (Coleção Turismo)
- BELTRÃO, Jane Felipe; CAROSO Carlos. Patrimônio, linguagens e memória social: problemas, estudos e visões no campo da antropologia. In: LIMA FILHO, Manuel Ferreira; BELTRÃO, Jane Felipe; ECKERT, Cornelia (Orgs.). **Antropologia e patrimônio cultural: diálogos e desafios contemporâneos**. Blumenau: Nova Letra, 2007.
- BEZERRA NETO, José Maria. **Terra Matura: historiografia e história social na Amazônia**/ José maria bezerra neto, Décio de Alencar guzmán, organizadores – Belém: paka – tatu, 2002. 444p
- BOAVENTURA, Edivaldo M. **Metodologia da pesquisa**: monografia, dissertação, tese. São Paulo: Atlas, 2012.
- BURKE, Peter. História como memória social. In: VARIEDADES de história cultural. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira. 2000. p. 67-89.
- CANDAU, Joël. Bases antropológicas e expressões mundanas da busca patrimonial: memória, tradição e identidade. In: **Revista Memória em rede**, Pelotas, v. 1, n. 1, jan/jul.2009, p 43 – 58.
- D'ABBEVILLE Claude,; **História da missão dos padres capuchinhos na ilha do Maranhão e terras circunvizinhas** / claudie d' Abeville ; tradução de Sérgio milliet. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2008
- FERNANDES, José Guilherme dos Santos. **O boi de máscaras**: festa, trabalho e memória na cultura popular do Boi Tinga de São Caetano de Odivelas, Pará. Belém: EDUFPA, 20017.
- FRANK, Robert. Questões para as fontes do presente. In: AGNES CHAUVEAU, Philippe Tétart. **Questões para a história do presente**. Tradução de Ilka Stern Cohen. Bauru, SP: EDUSC, 1999.
- GEERTZ, Clifford. **Nova luz sobre a antropologia**. Tradução de Vera Ribeiro. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.
- _____. **Obras e vidas**: o antropólogo como autor. Tradução de Vera Ribeiro. 2. ed. Rio de Janeiro: UFRJ, 2005.
- _____. Uma descrição densa: por uma Teoria Interpretativa da Cultura. In: **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

HARTMANN, Luciana. As narrativas pessoais e a Constituição dos Contadores de Causos como Sujeitos. In: FISCHAMN, Fernando; HARTMANN (Orgs.). **Donos da palavra:** autoria, performance e experiência em narrativas orais na América do Sul. Santa Maria: UFSM, 2007. p. 95–129

_____. **Gesto, palavra e memória:** performances narrativas de contadores de causos. Florianópolis: Ed da UFSC, 2011. p. 228-258

INSTITUTO CENTRO DE ENSINO TECNOLÓGICO. **Produtor de Mandioca.** 2. ed. Fortaleza: Edições Demócrito Rocha; Ministério da Ciência e tecnologia, 2004.

MALIGUETTI, Roberto. **O quilombo do Frechal:** identidade e trabalho de campo em uma comunidade brasileira de remanescentes de escravos. Tradução de Sebastião Moreira Duarte. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2010.

MALINOWSKI, B. **Os Argonautas do Pacífico Ocidental.** São Paulo: Abril Cultural 1976. (Malinowski, coleção os pensadores).

MATTA, Roberto da. **O que é o Brasil?.** Rio de Janeiro: Rocco, 2004. (Coleção cidadania).

OLIVEIRA, Ana Gita; **Salvaguarda do Patrimônio Cultural:** bases para constituição de direitos. In: Anais do Seminário Patrimônio Cultural e Propriedade Intelectual:proteção do conhecimento e das expressões culturais tradicionais, realizado em Belém no período de 13-15 de out. 2004, organizado por: Eliane Moreira, Carla Arouca Belas, Benedita Barris, Antônio Pinheiro. Belém: CESUPA/MPEG, 2005

ORTIZ, Renato. **Cultura brasileira e identidade nacional.** 5. ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.

PENTEADO, Antonio Rocha. **Problemas de colonização e de uso da terra na região bragantina do Estado do Pará,** tese de doutoramento apresentada à cadeira de geografia do brasil da faculdade de filosofia, ciências e letras da universidade de São Paulo, 2 volume, coleção Amazônia: serie Jose Verissimo. Universidade Federal do Pará, 1967

RODRIGUES, Adyr Balastrieri. Território, patrimônio e turismo com base local – uma relação inequívoca. In: SEABRA, Giovanni (Org.). **Turismo de base local:** identidade cultural e desenvolvimento regional. João Pessoa: Editora Universitária. UFPe, 2007.

ROUSSO, Henry. A memória não é mais o que era. In: AMADO, Janaína; FERREIRA, Marieta (Coords.). **Usos e abusos de história oral.** Rio de Janeiro: FGV, 1998. p. 93-101.

SILVA, Carmem Lucia da. A Arte de Contar História e Tecer os Fios da Memória In Donos da Palavra: autoria, performance e experiência em narrativas orais na América do Sul In: FISCHAMN, Fernando; HARTMANN (Orgs.). **Donos da palavra:** autoria, performance e experiência em narrativas orais na América do Sul. Santa Maria: UFSM, 2007. p. 215 – 241.

STADEN, Hans. Publicações da Academia brasileira II História - **Viagem ao Brasil.** Versão dp Texto de Marpurgo de 1557,por Alberto Loporen revista e anotada por Theodoro Sampaio 1930 – Officina Industrial Graphica, RT.

SITE

<http://www.brasilcultura.com.br/antropologia/as-lendas-brasileiras-folclore>

<http://mobi.diarioonline.com.br/noticia-249288-.html>

<http://www.ivt.coppe.ufrj.br/caderno/index.php?journal=caderno&page=article&op=view&path%5B%5D=341&path%5B%5D=219>

www.icmbio.gov.br/portal/images/stories/comunicacao/publicacoes/turismo_de_base_comunitaria_em_uc_2017.pdf

REVISTAS

Revista Bragança. Academia Bragantina de Artes e Cultura Popular - ABACP. Bragança, Pará, Brasil – ano V - n 4 - Março /2007. Texto: Armando Bordallo e a Bragantividade, acadêmico: José Ribamar Gomes de Oliveira

Caderno Virtual de Turismo, Hassan Zaoual, “Do turismo de massa ao turismo situado: Quais as transições?”. Volume 8, n 2 (2008)

ANEXOS

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE ENTREVISTA E DE IMAGEM**AUTORIZANTE:**

Nome: Benedito Batista da Silva

Estado Civil: Casado

Portador do RG nº 280.588 – SSP – PA

CPF nº 152.671.722-00

Residente: Ramal do Peri - Casa 26 - Campos de Santa Teresa - Tracateua / Pa

AUTORIZADO:

Nome: Natascha Penna dos Santos

Nacionalidade: Brasileira

Estado Civil: Casada

Portador do RG nº 3305866

CPF nº 676.898.922-72

Residente: Tv Marcelino Castanho , 305 – Bragança - Pa

As partes acima qualificadas tem entre si, justo e acertado, o presente TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE ENTREVISTA E DE IMAGEM, que se regerá pelas cláusulas seguintes e pelas condições descritas no presente TERMO.

CLÁUSULA PRIMEIRA – o presente TERMO tem como objeto a autorização do uso de entrevista e de imagem da AUTORIZANTE, que se declara, desde já, ciente do inteiro teor do uso do presente termo e concorda integralmente com suas disposições, não tendo nada a reclamar posteriormente.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – o AUTORIZANTE declara ser o único detentor de todos os direitos patrimoniais e morais referentes à entrevista e à imagem, cuja autorização de uso é objeto do presente TERMO.

PARÁGRAFO SEGUNDO – A autorização concedida neste TERMO abrange somente o uso especificado na cláusula seguinte.

CLÁUSULA SEGUNDA - a presente autorização é concedida a título gratuito e não oneroso, abrangendo o uso da entrevista e da imagem abaixo especificada em todo o território nacional e no exterior.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - a(s) entrevista(s) e a captura de imagem(s) foi concedida em na Comunidade do Peri no Campos de Santa Tereza entre junho de 2014 e maio de 2016 pela AUTORIZANTE.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Fica autorizada, por meio do presente termo, a divulgação, a menção, publicidade, de todo e qualquer produto de obra intelectual de propriedade do AUTORIZANTE, ligada à entrevista e à sua imagem, nos termos do art. 29 da Lei 9610/1998, de forma gratuita e sem ônus.

CLÁUSULA TERCEIRA - o AUTORIZADO poderá utilizar a entrevista da AUTORIZANTE de forma livre e desembaraçada.

CLÁUSULA QUARTA - salvo se for exposto ao ridículo, nos termos do art. 17 do Código Civil Brasileiro (Lei 10.406/02), não terá o AUTORIZANTE direito a nenhum tipo de compensação, indenização, remuneração ou recompensa pela divulgação da entrevista.

CLÁUSULA QUINTA: por esta ser a expressão da minha vontade declaro que AUTORIZO o uso acima descrito de minha entrevista e imagem, sem que nada haja a ser reclamado a título de direitos conexos a minha entrevista ou qualquer outro, tendo o presente termo força perante meus herdeiros e sucessores em geral.

Bragança, 23 de junho de 2016

x *Benedito Batista da Silva*
AUTORIZANTE

Natasha Renne dos Santos
AUTORIZADO

www.correio braziliense.com.br/app/noticia/turismo/2014/09/03/interna_turismo,445337/no-para-lavrador-fica-famoso-pela-producao-de-farinha-de-mandioca.shtml

BRASILIA 35° | 16° 24/09/2015

Assine | Clube do Assinante | Anuncie | Cadastro | Contato | Expediente

Capa | Cidades-DF | Brasil / Política | Economia | Divirta-se Mais | Mundo | Diversão e Arte | Ciência e Saúde | Tecnologia | Turismo | Revista

Correio Digital | Concursos | Superesportes | Eu, Estudante | Especiais | Vídeos | Fotos | Blogs | Classificados | Busca CB

Início / Turismo / No Pará, lavrador fica famoso pela produção de farinha de mandioca

PUBLICIDADE

www.babel.com

No Pará, lavrador fica famoso pela produção de farinha de mandioca

Seu Benê Coleira é lavrador desde criança, condição à qual atribui o sucesso

18:31 - 23/09/2015

Aventura em terra e na água: o feriado nos parques de diversões brasileiros

EDITAL_Manifestaco...doc ANEXO 01.docx paneiroTRATADA.jpg

Mostrar todos os downloads...

10:32 24/09/2015

www.correio braziliense.com.br/app/noticia/turismo/2014/09/03/interna_turismo,445337/no-para-lavrador-fica-famoso-pela-producao-de-farinha-de-mandioca.shtml

postado em 03/09/2014 09:33

Alfredo Dures/EM.D.A. Press

Benê Coleira: o produtor faz cerca de 50kg de farinha por quinzena

Benê Coleira é um apelido interessante, mas o titular da alcunha, Benedito Batista da Silva, muda ligeiro de assunto e não explica a origem, dizendo se tratar de "uma brincadeira de infância, das aquelas que ficam". Com 68 anos, esse caboclo asstivo vive na zona rural da cidade

18:30 - 23/09/2015

Soapbox em Goiânia

EDITAL_Manifestaco...doc ANEXO 01.docx paneiroTRATADA.jpg

Mostrar todos os downloads...

10:32 24/09/2015

Fonte:

http://www.correio braziliense.com.br/app/noticia/turismo/2014/09/03/interna_turismo,445337/no-para-lavrador-fica-famoso-pela-producao-de-farinha-de-mandioca.shtml

SEU BENÉ, O PROFESSOR DA FARINHA

Eu conheci pela primeira vez durante um congresso gastronômico no fim de 2010. O Mesa Tupy, que acontece anualmente no Senac-SP, é conhecido por ser um dos maiores eventos que reúne chefs de todo o mundo para debater questões sobre gastronomia. Nesta ocasião, acompanhei uma maratona intensa de palestras em diversas línguas com temas bem variados. Nomes estreados como Alex Atala, Carlos Petrinj e Massimo Bottura passaram por lá, mas foi a apresentação do Seu Bené que mais me marcou.

paneiroTRATADA.jpg

Fonte : <http://www.mexidodeideias.com.br/curiosidades/seu-bene-o-professor-da-farinha/>

Bragança detém a fama de ter a melhor farinha

Domingo, 30/06/2013, 08:44:46 - Atualizado em 30/06/2013, 09:15:22

Juntamente com a Marujada de São Benedito e a praia de Ajuruteua, a farinha produzida em Bragança compõe a trilogia das principais referências do município, que completa 400 anos de fundação no próximo dia 08, quando as comemorações serão intensas, culminando com os shows dos cantores Chico César, Tiaguinho e Lucas Lucco.

A relação entre Bragança e a produção de farinha é tão remota quanto a origem do município, onde os índios da nação Tupinambá habitavam as margens do rio Caeté - quando Daniel de La Touche, o senhor de Ravardiére e sua comitiva passaram por lá, em 1614. Como se pode constatar no texto escrito durante a viagem, de 1613 e 1614, e impresso em 1615, com o título de "Suite l'histoire des choses plus memorables advenués em Maragnan és annes 1613 - 1614", no qual é relatado um mal estar decorrente da falta de hábito da ingestão do produto, pelos franceses de passagem, a farinha fazia parte do cotidiano do lugar. "Embrenharam-se muito pelo sertão e, quando a felicidade os encheu de caça, aconteceu-lhes uma desgraça: viram-se obrigados a comer farinha como se fosse pão, com a carne que havia, contrariando muito os franceses não habituados a esta espécie de pão, sentindo muito que a festa não fosse completa, havendo tanta carne, sem pão e sem sal". O mestre em História Dário Benedito Rodrigues, professor do campus Bragança da Universidade Federal do Pará (UFPA), lembra que a farinha já fazia parte do cotidiano dos índios, inclusive como meio de manutenção da economia. "Segundo vários discursos e fontes históricas ao longo do tempo, a cidade de Bragança pode se orgulhar nacional e internacionalmente de possuir a farinha considerada a melhor do Pará pelos consumidores, produto que ganhou ainda mais pulso a partir do final do século XIX, com migrantes oriundos do Nordeste do Brasil e vindos para a região a fim de formar núcleos agrícolas e exportar a produção por via férrea, constituindo-se então num forte elemento da cultura, naturalmente, dado à qualidade e ao grande consumo do próprio lugar, que a propósito, tem um paladar muito refinado e exigente em relação à farinha", diz o diretor acadêmico.

E, por ser degustada com tamanho apreço, parte da farinha feita pelos produtores mais antigos ainda em atividade é encomendada antecipadamente, uma vez que a demanda não consegue ser atendida de outra maneira devido à grande procura. As famílias Padilha e Santino são os principais nomes nesta tradição, torrendo o produto no mesmo tacho de bronze, trazido da Europa, juntamente com os trilhos da extinta Estrada de Ferro de Bragança, há três gerações. Os Santino

Instituto Paulo Martins - Joane Martins
 Restaurante La em Casa

Questionário para público externo

1) Você consome farinha de mandioca de Bragança?

Sim, não entra outra farinha, só precisa esquentar, é muito surpreendente, no restaurante a farinha de mura...

2) Por que prefere farinha de Bragança?

Acidez, crocância, as outras são muito duras, do Seu Bené tem um cuidado com a duras dos grãos

3) Qual a farinha que consome? lavada? Farofa?

Não sabe dizer o que quer, o sabor, a crocância que vai definir

4) O preço determina sua decisão de comprar a Farinha de Bragança?

O preço não determina a compra...

5) Onde compra farinha? Feira, Supermercado, direto do produtor?

Feira da 25

Supermercado mura, é frue...

6) Você compraria uma farinha que tivesse uma certificação de qualidade (comprovando que é de Bragança, com padrões de higiene estabelecido, etc)?

A certificação é importante para garantir a origem mas tem que ter qualidade (sabor crocância)

Só vende a farinha do Seu Bené, já provai muitos mais a dele é melhor, foi na feira

Mandioca - } produtos tradicionais, envasa e
 } produtos próprios colaco e
 } (Gelias, doces, condimentos, marcas

Ponto de venda - SP, RJ - trabalho de venda nos chefs

tem que pensar no conteúdo cultural
que os produtores tem, a cultura
tem que ter um equilíbrio

O Instituto tem objetivo de desenvolver
a gastronomia:

- divulgação
- articulação, arranjo institucional
em favor de agricultura familiar,
chamar atenção

→ palestra

compra 150Kg por mês

Questionário para público externo

1) Você consome farinha de mandioca de Bragança?

Sim

2) Por que prefere farinha de Bragança?

Por o sabor

3) Qual a farinha que consome? lavada? Farofa?

Lavada

4) O preço determina sua decisão de comprar a Farinha de Bragança?

Não

5) Onde compra farinha? Feira, Supermercado, direto do produtor?

Feira em Belém

6) Você compraria uma farinha que tivesse uma certificação de qualidade (comprovando que é de Bragança, com padrões de higiene estabelecido, etc) ?

Sim, seria mais seguro

Merielis - SEBRAE

Questionário para público externo

1) Você consome farinha de mandioca de Bragança?

si e' farinha boa e' o que importa

2) Por que prefere farinha de Bragança?

3) Qual a farinha que consome? lavada? Farofa?

d'aque

4) O preço determina sua decisão de comprar a Farinha de Bragança?

a mais barata, mais o melhor
e' mais cara

5) Onde compra farinha? Feira, Supermercado, direto do produtor?

Feira, e' mais novo

6) Você compraria uma farinha que tivesse uma certificação de qualidade (comprovando que é de Bragança, com padrões de higiene estabelecido, etc) ?

mão importa, e' igual melo de roupa,
coloca a marca mas pode usar outra
roupa que igual. não tem fiscalizar
mas sabemos que e' difícil
compra toda semana

consome 1kg por semana, para dar
tapioca com aipi um gosto
na comida

Tris Guimarães
compradora

Questionário para público externo

1) Você consome farinha de mandioca de Bragança?

Sim, não tem preferência
qualidade. consciência

2) Por que prefere farinha de Bragança?

3) Qual a farinha que consome? lavada? Farofa?

lavada sem corante menos
azedo

4) O preço determina sua decisão de comprar a Farinha de Bragança?

sim, quase todos
tem prefer

5) Onde compra farinha? Feira, Supermercado, direto do produtor?

Feira. O produto se renova
no supermercado tem marca

6) Você compraria uma farinha que tivesse uma certificação de qualidade (comprovando que é de Bragança, com padrões de higiene estabelecido, etc) ?

a procedência é importante
não atribui qualidade à Bragança
consumo 2kg por semana 3 pessoas
não tem nenhuma receita

Moacir Tavares
comprador

sem 28/05/2016

Kg 15 R\$

} lavada
 } crocante
 } mazedo

Questionário para público externo

St Maria
 Intima

1) Você consome farinha de mandioca de Bragança?

tanto faz a + trabalhado e
 tem boa em a de Bragança

2) Por que prefere farinha de Bragança?

3) Qual a farinha que consome? lavada? Farofa?

farinha d'agua, tira as enxada

4) O preço determina sua decisão de comprar a Farinha de Bragança?

sim, sempre faz pesquisa, quando
 de compra

5) Onde compra farinha? Feira, Supermercado, direto do produtor?

prefere feira e mais barato e
 a qualidade e melhor
 estão enganando comprando farinha
 do Paraná

6) Você compraria uma farinha que tivesse uma certificação de qualidade (comprovando que é de Bragança, com padrões de higiene estabelecido, etc)?

desconfio, trabalho no MAPA,
 quando é especializado não tem
 compra variação

8 Kg de consumo

conheci a farinha não tem como
 ser enganado, perdeu a qualidade
 para não deixar

Sebastião do Rosário

compre

Yonquin Nabuco 1523

Nicolau Comp. Nacional de
 Abastecimento

Questionário para público externo

- 1) Você consome farinha de mandioca de Bragança?

sim

- 2) Por que prefere farinha de Bragança?

de preferir de Bragança lavada

boa
grãos
crocante

- 3) Qual a farinha que consome? lavada? Farofa?

- 4) O preço determina sua decisão de comprar a Farinha de Bragança?

que não, só compra no mesmo ponto

- 5) Onde compra farinha? Feira, Supermercado, direto do produtor?

Feira,
no supermercado o "ar" fica mais
dura

- 6) Você compraria uma farinha que tivesse uma certificação de qualidade (comprovando que é de Bragança, com padrões de higiene estabelecido, etc)?

o problema não é a procedência
o problema é o transporte, controle
sanitário no transporte, ou embalagem
em saco impermeável

2 lbs por semana (farofa recenta)

Paulo Fernandez
comprador

Questionário para público externo

1) Você consome farinha de mandioca de Bragança?

2) Por que prefere farinha de Bragança?

não tem preferência pela
de Bragança

3) Qual a farinha que consome? lavada? Farofa?

com o gosto de uma casie
fina

4) O preço determina sua decisão de comprar a Farinha de Bragança?

na farinha não

5) Onde compra farinha? Feira, Supermercado, direto do produtor?

Feira: a qualidade é melhor
no super

6) Você compraria uma farinha que tivesse uma certificação de qualidade (comprovando que é de Bragança, com padrões de higiene estabelecido, etc)?

Sim, como no açaí, órgãos
fiscalizadores, tem utilizar man
fiscalizar
tem a qualidade real com o selo
consome 2lts por semana

Reinaldo Leite
engenheiro civil

a indicação do fabricante importa

boa

rece
torrada
el gosto
característico

Questionário para público externo

1) Você consome farinha de mandioca de Bragança?

de Bragança antigamente

2) Por que prefere farinha de Bragança?

antigamente diziam que era a melhor

3) Qual a farinha que consome? lavada? Farofa?

mais fina branca, para farofa
St Marie

4) O preço determina sua decisão de comprar a Farinha de Bragança?

as vezes, quando aumenta

5) Onde compra farinha? Feira, Supermercado, direto do produtor?

Feira, tem mais variedade

6) Você compraria uma farinha que tivesse uma certificação de qualidade (comprovando que é de Bragança, com padrões de higiene estabelecido, etc)?

seria mais interessante para garantir a origem.

Marie Alice
compradora

Bom

fina
crocância de
biscoito
os naturalistas
dizem que é
melhor branca
a outra tem corante

Questionário para público externo

1) Você consome farinha de mandioca de Bragança?

2) Por que prefere farinha de Bragança?

não se incomoda com o nome tem
que estar gostoso

3) Qual a farinha que consome? lavada? Farofa?

d'agua

4) O preço determina sua decisão de comprar a Farinha de Bragança?

preferir comprar um pouco mais
caro, a d'agua

5) Onde compra farinha? Feira, Supermercado, direto do produtor?

Feira é torrada

Supermercado não presta

6) Você compraria uma farinha que tivesse uma certificação de qualidade (comprovando que é de Bragança, com padrões de higiene estabelecido, etc) ?

não se altriar, depende de
gosto. Não tem mais o pneiro que
transportava a farinha antigamente
e conservava melhor.

2lts por 15 dias (comum)

Angele Hanna ^(pai libanês)
compradora

todo semana que vem
comprar a farinha
tem um gosto diferente

bem lavado
flete de

sem conservante
não gosta de
amarelo

Questionário para público externo

1) Você consome farinha de mandioca de Bragança?

Boo
bem torrada
gosto suave
mas poder ser
azedo
sem amaze
nada

2) Por que prefere farinha de Bragança?

mas tem preferências pela região

3) Qual a farinha que consome? lavada? Farofa?

d'agua

4) O preço determina sua decisão de comprar a Farinha de Bragança?

sim, não deixa de consumir

5) Onde compra farinha? Feira, Supermercado, direto do produtor?

Feira, por que a qualidade e o preço são melhores

6) Você compraria uma farinha que tivesse uma certificação de qualidade (comprovando que é de Bragança, com padrões de higiene estabelecido, etc) ?

acha interessante monitorar o tempo (tam que ser novo), torrefação, gosto, grau de acidez, textura, quanto lagio (1, 2 ou 3 por exemplo) consumo 1kg por semana

seme caso acompanhar isto:

Mose Almeida
comprador

troupe
topinoco
come
farinha

NOME: Manoel Fernando Gomes dos Santos
Bragantino

Questionário para público interno

1) Por que você come farinha?

Sim, é tradicional, come farinha desde pequeno como mingau.

2) Qual a farinha que consome? lavada? Farofa?

lavada, é uma questão de gosto, a grana. Logo é mais homogênea

3) Quantos kg de farinha você (família) consome por semana?

1 Kg

4) Você acha que a farinha de Bragança é boa? Por que?

Sim. Gosto próprio difundido pela tradição, pela pureza, mais crocante, não tem o azedo característico, a beleza e melho (os grãos homogêneos)

5) Tem alguma época do ano que você consome mais farinha? Por que?

Algumas ocasiões, quando está em uma comemoração que o almoço é uma caranguejada por exemplo. Arrozado (pilife cozido) e churrasco

6) Você já visitou uma casa de farinha? Sabe como é produzida? Conhece alguma comunidade que produz?

Sim. Sabe com produz, partiu a oportunidade de fazer, o pai era produtor, mais nunca fez a lavada. Região dos campos.

7) Você consome algum outro produto derivado da mandioca? (beiju, mingau, chibé, etc)

Sim. Tapioca, beiju, bolo de massa (comum na região dos campos). Tucupi. Larimã, para fazer mingau

8) Você tem algum uso medicinal para a farinha de mandioca? Chibé para quem está com diarreia?

Não. Não

9) Você compraria uma farinha que tivesse uma certificação de qualidade (comprovando que é de Bragança, com padrões de higiene estabelecido, etc)?

Sim, com certeza
Pagaria mais pelo produto certificado

a certificação seria importante para garantir a qualidade

é importante que seja resguardado como cada produtor trabalha para ter relevância apesar de farinha de Bragança como tal existe muita variação na região: água, moagem, modo de produção, solo, etc não é uma receita de bolo a farinha de Bragança

valor cultural, do consumidor a variação de preço interfere no consumo, alguém amadeia de farinha lavada para farinha comum por causa do preço como se trate de um produto artesanal

10 rod Bragança, verso da travessa do
 novo da Bragança, verso da travessa do
 10 rod Bragança/Vila

Questionário para público interno

1) Por que você come farinha?

foi criado quando, me agricultor, sabe
 fazer

2) Qual a farinha que consome? lavada? Farofa?

Hoje é lavada, é mais recente, antes comiamos
 a farinha d'água / a lavada é melhor

3) Quantos kg de farinha você (família) consome por semana?

tem restaurante, farofa 30kg por mês e de
 normal 15kg, a maioria dos clientes quer farofa

4) Você acha que a farinha de Bragança é boa? Por que?

O povo trabalha bem com a massa, por
 isso consegue fazer bem

5) Tem alguma época do ano que você consome mais farinha? Por que?

todo tempo é igual, a produção
 muda, tem uma época que a mesma
 quantidade de mandioca dá menos farinha

6) Você já visitou uma casa de farinha? Sabe como é produzida? Conhece alguma
 comunidade que produz?

Nome: Mosi Marie Alves Correia
 Rest. e Churrascaria Delícia

7) Você consome algum outro produto derivado da mandioca? (beiju, mingau, chibé,
 etc)

Farinha de tapioca, tapiocaquiuba,
 tapiopi,

tem que provar, para confirmar o

8) Você tem algum uso medicinal para a farinha de mandioca? Chibé para quem está com
 diarreia?

caribé (se a gente não sei)
 pó de farinha frito na água sem sal
 para quem tá fraco / lá na comunidade usa
 na cidade

9) Você compraria uma farinha que tivesse uma certificação de qualidade (comprovando
 que é de Bragança, com padrões de higiene estabelecido, etc) ?

deve ter uma comprovação para saber
 de onde vem

antes o custo era menor por ser o preço
 era barato

foi mudado muito tarde
 no tempo do meu pai era vendida
 no pomeiro na folha de quarianã
 no pomeiro mudava e tor e ficava
 verde. depois mudou para o saco de
 sarrafi therei ficou melhor, hoje com o
 saco de plástico

o pai faz o pomeiro, vendia em alqueire

tem mais capina (mão de obra) } tudo isso
 mais adubo } aumenta
 o preço

antes tinha mais urtiga
 para plantar, uma capina era suficiente
 agora a terra tá pobre precisa de mais
 "corre" aumentou o custo de produção.

10 rod Bragança, verso da travessa do
10 rod Bragança/Vila
Questionário para público interno

1) Por que você come farinha?

foi criado comendo, me agricultor, sabe fazer

2) Qual a farinha que consome? lavada? Farofa?

Hoje é lavada, é mais recente, antes comiamos a farinha d'água / a lavada é melhor

3) Quantos kg de farinha você (família) consome por semana?

tem restaurante, farofa 30kg por mês e de normal 15kg, a maioria dos clientes quer farofa

4) Você acha que a farinha de Bragança é boa? Por que?

O povo trabalha bem com a massa, por isso consegue fazer bem

5) Tem alguma época do ano que você consome mais farinha? Por que?

todo tempo é igual, a produção muda, tem uma época que a mesma quantidade de mandioca dá menos farinha

6) Você já visitou uma casa de farinha? Sabe como é produzida? Conhece alguma comunidade que produz?

Nome: Mosi Marie Alves Correia
Rest. e Churrascaria Delícia

7) Você consome algum outro produto derivado da mandioca? (beiju, mingau, chibé, etc)

Farinha de tapioca, tapiocaquiuba, tapiopi,

tem que provar, para confirmar o

8) Você tem algum uso medicinal para a farinha de mandioca? Chibé para quem está com diarreia?

caribé (se é de onde não sei)
pó de farinha frito no óleo sem sal para quem tá fraco / lá na comunidade usa na cidade

9) Você compraria uma farinha que tivesse uma certificação de qualidade (comprovando que é de Bragança, com padrões de higiene estabelecido, etc) ?

deve ter uma comprovação para saber de onde vem

antes o custo era menor por ser o preço
era barato

Francisco Vieira
Ribeiro

morador da colônia do
Patrol

Questionário para público interno

1) Por que você come farinha?

tem que ter

2) Qual a farinha que consome? lavada? Farofa?

comum

3) Quantos kg de farinha você (família) consome por semana?

50kg por semana

4) Você acha que a farinha de Bragança é boa? Por que?

melhor, acha que o pessoal prepara
melhor

5) Tem alguma época do ano que você consome mais farinha? Por que?

não

6) Você já visitou uma casa de farinha? Sabe como é produzida? Conhece alguma comunidade que produz?

já, tem casa do forno, de vez em
quando vendi

7) Você consome algum outro produto derivado da mandioca? (beiju, mingau, chibé, etc)

farinha de tapioca, beiju, tuayni

8) Você tem algum uso medicinal para a farinha de mandioca? Chibé para quem está com diarreia?

não

9) Você compraria uma farinha que tivesse uma certificação de qualidade (comprovando que é de Bragança, com padrões de higiene estabelecido, etc)?

acha que sim para garantir por
exemplo que não tivesse tanta
na farinha.

Mysi Ribamar - comprador

Questionário para público interno

1) Por que você come farinha?

tem que ter na mesa

2) Qual a farinha que consome? lavada? Farofa?

Comum, acho melhor

3) Quantos kg de farinha você (família) consome por semana?

5, 6 Kg

4) Você acha que a farinha de Bragança é boa? Por que?

é melhor, feita natural

5) Tem alguma época do ano que você consome mais farinha? Por que?

todo tempo

6) Você já visitou uma casa de farinha? Sabe como é produzida? Conhece alguma comunidade que produz?

já, já viu fazer, várias comunidades
montenegro, cacobal

7) Você consome algum outro produto derivado da mandioca? (beiju, mingau, chibé, etc)

de vez em quando
chibé com camarão

8) Você tem algum uso medicinal para a farinha de mandioca? Chibé para quem está com diarreia?

não

9) Você compraria uma farinha que tivesse uma certificação de qualidade (comprovando que é de Bragança, com padrões de higiene estabelecido, etc) ?

em Belém conhece a de Brag.
o resto seria melhor para garantir

Bragança: Rosinele Luna de Costa

Questionário para público interno

1) Por que você come farinha?

se não comer com farinha não presta

2) Qual a farinha que consome? lavada? Farofa?

lavada, é melhor, não de assie
sempre mais que seje boa

3) Quantos kg de farinha você (família) consome por semana?

2kg por semana

4) Você acha que a farinha de Bragança é boa? Por que?

tem o gosto especial de fazer

5) Tem alguma época do ano que você consome mais farinha? Por que?

sempre tem

6) Você já visitou uma casa de farinha? Sabe como é produzida? Conhece alguma comunidade que produz?

conhece, já plantou mamão depois
que o pai morreu e vendeu a roça

7) Você consome algum outro produto derivado da mandioca? (beiju, mingau, chibé, etc)

farinha de tapioca, tapiá quinha

8) Você tem algum uso medicinal para a farinha de mandioca? Chibé para quem está com diarreia?

não

9) Você compraria uma farinha que tivesse uma certificação de qualidade (comprovando que é de Bragança, com padrões de higiene estabelecido, etc) ?

não muda nada, o importante
é provar

Questionário para público interno

1) Por que você come farinha?

Gosto muito, já faz parte da dieta da família/comunidade a muito tempo.

2) Qual a farinha que consome? lavada? Farofa?

- Não lavada e lavada

3) Quantos kg de farinha você (família) consome por semana?

1kg

4) Você acha que a farinha de Bragança é boa? Por que?

Sim. Favelada, penetrada e sabor incomparável

5) Tem alguma época do ano que você consome mais farinha? Por que?

sim, juntamente com azeite no safra.

6) Você já visitou uma casa de farinha? Sabe como é produzida? Conhece alguma comunidade que produz?

Sim.

7) Você consome algum outro produto derivado da mandioca? (beiju, mingau, chibé, etc)

Sim, beiju, bolo de massa,

8) Você tem algum uso medicinal para a farinha de mandioca? Chibé para quem está com diarreia?

Não uso, mas a mamãe tem o canibé como energético, "da substância"

9) Você compraria uma farinha que tivesse uma certificação de qualidade (comprovando que é de Bragança, com padrões de higiene estabelecido, etc)?

Sim, já a consumo sem certificação.

Glauco Pinheiro - Bragança

Yosi Lamure Pesquisa em 28/05/2016
 às 8:45h
 Feira da 25, o pai e a mãe
 35 anos de venda de farinha

Farinha de Boragance, criou fama
 mundo de produtor, mas que não há

certeza

antes de comprar tem provar.
 as vezes a farinha boa

os compradores da feira estão ^{o preço não} mais ^{determina}
 preocupados com a qualidade, as ^{e vende}
 pessoas são mais exigentes
 tem confiança no comprador
 ↓
 o cliente.

Todo edono que faz farinha faz
 boa, muitos fazem para consumo.
 a farinha boa está na farinha

a farinha boa de muito trabalho
 para fazer. com

Caracena, São Miguel do Guaná.

compre todo sábado,

O pacote é salado, mais não é vidro
 O saco plástico é mais seguro ^{melhor a}
 durabilidade

certificações, poder público e universidade
 tem que ter

↓
 não valorizar o produto
 módulos de açai

passaros de outros estados elogiam a farinha
boa:

- não pode ser azedo ou amargo
- não pode ter pó queimado
- não pode ser palhanta
- tem que ter o gosto leve

muitos tipos + 70 tipos

- média branca
- fina branca
- crumê
- farinha d'água
- farinha seca
-

farinha lavada a mão com R\$ 700,00

↓
 já pede para não ter resante
 a Bale 60Kg

R\$ 10,00 o Kg

Compra do sabão 10 a 15 sacas por
 sabão, as vendas estão fracas

certificações, poder público e universidade
terão que ter

↓
para valorizar o produto
modulos de açai

personas de outros estados elogiam a farinha
boa:

- não pode ser azeda ou amarga
- não pode ter pó queimado
- não pode ser palhanta
- tem que ter o gosto leve

muitos tipos + 70 tipos

- média branca
- fina branca
- crumê
- farinha d'água
- farinha seca
-

farinha lavada a mão com R\$ 700,00

↓
já pede para não ter resíduo a base 60Kg

R\$ 10,00 o Kg

Compra do sabão 10 a 15 sacas por
sabão, as vendas estão fracas

Dom 28/05/2016

DSTQQSS

□□□

Givaldo Mendes
vendedor feira da 25 anos

família de Boraganes tem fama
de ser cara e boa
conhece o processo produtivo
Moju, São Manuel, Imbuizapi
a família que vende mais é a
mais barata não importa de
onde vem 50% prova antes de
comprar.

de Boraganes nessa feira. você
só tem a place
cada feira tem

é muito difícil de saber se a família
é de Boraganes, tem o cara de
São Miguel faz muito bem a top
e dele R\$ 320 o saco, é uma
família diferenciada

para saber de onde é a família
tem que ver a place do caminhão
que abastece na sexta feira e
norte

a place, e para vender, a gente
fala o que o cliente quer comprar
a família da 25 é de São Miguel
do Quamé

□□□

DSTQQSS

a certificação de procedências ia
 ser pior, os encargos não seriam
 mais, ia aumentar muito o preço
 se a farinha aumentar o preço
 tem colono que corre na mão

tapioce

forma que não é forma
 não derivados porque não aumenta
 se faltar como é feito ninguém
 come mais, é muito umidici
 polvilho foi

a farinha do forno elétrico perde a
 qualidade a artesanal, a gente sabe
 mas não, ela é dura

90 litros	60Kg	artesanal
80 litros	60Kg	forno elétrico

o supermercado não vai ter farinha
 nova por que compram em maior
 quantidade

por isso é a época que vende mais
 muitos turistas compram
 dizendo que a farinha

a gente vende o que o cliente quer
 se tiver uma colônia de paraenses
 em outro estado faz sentido vender
 fora daqui

é eletricista, trabalhe na UPE

DSTQQSS

□□□

... continue com ... Evandro
quando abriu o supermercado
caiu a venda de feijo, mas
tem um acordo.

tem muita gente que usa só o
nome

a gente vende o que o povo quer
comprar

DSTQQSS

□□□

Raimundo Genivaldo
vendedor a fire
25 anos de fire 25 anos

tem mais saída da família de
Bragança, o lanceiro que
traz pa

mas sabe qual a comunidade
que produz

St Maria, Castanhal, Iritua
quem conhece sempre pede do
bae.

~~bae~~
bun torrada
mas sem azedo

pleno para não ter diferença
do grão
vende também tapras

pa viuva uma casa de farinha
e nascido em St Maria
não conheceu ninguém que
usou um
a fama de Bragança é a
qualidade

selo de procedência não influ

□□□

DSTQQSS

la vende de final de mês é mais
 fraca
 todos mundo quer provar antes
 de comprar por isso que família
 de floro todos mundo mete a
 mão

— Antônio, compra e vende farinha
(atravessador)

farinha daque

40 km de Bragança
a lavada só produz na região
ninguém Garrafão do Norte
30 sacos 50 kg

Momans
Belém
Paraupebas

traz uma vez por semana

a produção que importa em outros lugares
a daqui é pode ser mais branca mais é melhor
a farinha de Bragança tem mais zelo no
preparo

compra de vários edonos na mesma quantidade
alguns vão vender a farinha como sendo de
Bragança

o preço é diferente também, o saco da de Bragança
este sendo comercializado por R\$ 500,00 e
a de Garrafão por R\$ 180,00

trás o produto para a ventura

lupa para vender em São Caetano, Augusto Correa
Belém

nunca vendeu como de Bragança, os compradores
conhecem

Anselmo Lordeiro da Silveira ^{Feira da farinha} - vendedor
 vende até 10 sacos por dia
 levado é só para elite tá dando R\$ 10
 o Kg

tem gente que não pode comer a comum
 por que tem mais açúcar; tem gente que
 compra

Welisson Silveira de Silve - vendedor
 (irmão + novo) (irmão)
 não pensam, o preço é mais acessível
 do jeito que coloca as pessoas comprarem,
 vende mais.

ele é famoso por causa do torronte
 é feito do jeito tradicional, do pai pro
 filho, é feito de forma artesanal,
 pra ele é forno elétrico

Nova Macajuba (Montenegro), plantava
 a casa de forno

ganha mais dinheiro vender do que fazer,
 tem época que a mandioca não rende é
 melhor comprar a farinha e vender
 vende sacos de Durim, Capitão Poco.

farinha é mesmo que ser um jogo, não
 sabe se vai ganhar, se vai perder.

quando tá bom, tá bom! carboco não
 quer mais sair da feira
 duvide o box com 4, custa R\$ 500,00

a compra é um leilão
 quem compra 9 mulheres, homem, viado,
 sapatas ...

O costume do povo é provar, sei que não
 é muito higiênico, mais jámos vender
 muito menos por que o povo quer
 provar

O selo faria a diferença para vender
 fora de Bragança, aqui na cidade
 não teria grande impacto, por que
 quando provam as pessoas conhecem, pode
 colocar vários sacos abertos quando
 provam e "so no pegar" as pessoas sabem
 se a farinha é de Bragança ou não
 não teria nenhum grande impacto
 em Bragança

meus acharam bicho dentro do saco
 quere 100 pessoas vendendo

tem gente que usa corante, não sabe o
 tipo de corante, vende misturada, coloca
 a tinte para segurar a cor, sem corante
 com 2 ou 3 dias ele perde a cor.

