



Universidade Estadual da Paraíba - UEPB
Coordenação Institucional de Programas Especiais - CIPE
Secretaria de Educação a Distância - SEAD
Bacharelado em Administração

LUIS CARLOS FERRAZ SITÔNIO

**ORGANIZAÇÃO E DIVISÃO DO TRABALHO COMO MECANISMOS DE
PRODUÇÃO E MANUTENÇÃO CULTURAL**
(O UNIVERSO SOCIOCULTURAL DA CASA DE FARINHA INDÍGENA)

João Pessoa - PB

2012

LUIS CARLOS FERRAZ SITÔNIO

**ORGANIZAÇÃO E DIVISÃO DO TRABALHO COMO MECANISMOS DE
PRODUÇÃO E MANUTENÇÃO CULTURAL**
(O UNIVERSO SOCIOCULTURAL DA CASA DE FARINHA INDÍGENA)

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Bacharelado em Administração na modalidade a Distância (Curso Piloto UAB), da Universidade Estadual da Paraíba, como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Administração, em cumprimento às exigências legais.

Profª. Orientadora: DSc Maria Rodrigues de Souza

João Pessoa - PB

2012

FICHA CATALOGRÁFICA ELABORADA PELA BIBLIOTECA CENTRAL – UEPB

S623o Sitônio, Luis Carlos Ferraz.
Organização e divisão do trabalho como mecanismos de produção e manutenção cultural [manuscrito]: o universo sociocultural da casa de farinha indígena. / Luis Carlos Ferraz Sitônio. – 2012.

19 f.:il. color.

Digitado.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Administração) – Universidade Estadual da Paraíba, Coordenação de Ensino a Distância, CIPE, 2012.

“Orientação: Profª. Dr. Maria Rodrigues de Souza, PMCG-FIP”.

1. Organização e divisão social do trabalho. 2. Modo de produção 3. Cultura indígena. 4. Cultura organizacional. I. Título.

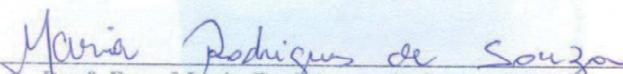
21. ed. CDD 658.001

LUIS CARLOS FERRAZ SITÔNIO

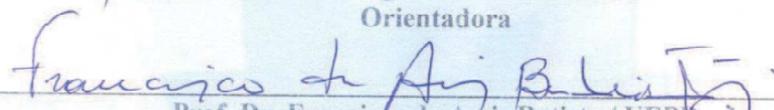
**ORGANIZAÇÃO E DIVISÃO DO TRABALHO COMO MECANISMOS DE
PRODUÇÃO E MANUTENÇÃO CULTURAL (O UNIVERSO
SOCIOCULTURAL DA CASA DE FARINHA INDÍGENA)**

Aprovado(a) em: 16 de fevereiro de 2012

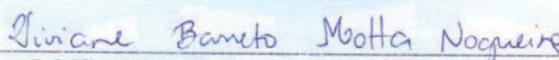
COMISSÃO EXAMINADORA:



Prof. Dra. Maria Rodrigues de Souza / UEPB
Orientadora



Prof. Dr. Francisco de Assis Batista / UEPB
Examinadora



Prof. MSc. Viviane Barreto Motta Nogueira / UEPB
Examinadora

UEPB

**ORGANIZAÇÃO E DIVISÃO DO TRABALHO COMO MECANISMOS DE
PRODUÇÃO E MANUTENÇÃO CULTURAL**
(O UNIVERSO SOCIOCULTURAL DA CASA DE FARINHA INDÍGENA)

Luis Carlos Ferraz Sitônio¹

Maria Rodrigues de Souza²

RESUMO

Este trabalho, que apresenta um breve perfil sociológico da evolução dos modos de produção, determinantes na **organização e na divisão social do trabalho** - e que atuam como um mecanismo **produtivo** e de **manutenção cultural** - tem como objetivo geral analisar a forma de produção de farinha realizada pelos indígenas Potiguara. Para isso, foram elencados os seguintes objetivos específicos: verificar a evolução dos meios tecnológicos; analisar as modificações que ocorrem na essência da produção de farinha, a partir da sua importância social e cultural para os indígenas; caracterizar as atribuições/perfil dos atores que atuam no universo sociocultural e demonstrar sua importância; e descrever o “modelo” administrativo dessa unidade produtiva. A questão que norteia a pesquisa é a seguinte: Como se apresentam a **organização e a divisão social do trabalho**, como um mecanismo de fortalecimento e manutenção da cultura indígena? Como fontes utilizadas para o estudo, destacam-se os trabalhos de Golias Silva (2006), Consuelo E. Izquierdo Albert (2005) e Fernanda Casagrande Martineli (2004), que nos deram o embasamento sociológico/antropológico, e no tocante ao conhecimento específico da farinha, Luiz de Figueiredo Cavalcanti Filho (2005). Também foram realizadas pesquisas bibliográficas, em *sítios*, a respeito do tema, entrevistas e observações com base na vivência e na experiência do autor, como servidor da FUNAI. Os resultados apontam que o modo de produção de uma casa de farinha indígena, desde o plantio da mandioca até a “fabricação” da farinha e de seus subprodutos, apresenta uma exemplar **organização e divisão social do trabalho**, que atua como um mecanismo de manutenção da cultura desse povo.

Palavras-chave: Organização e divisão social do trabalho. Modos de produção. Cultura indígena.

¹ Graduado do Curso de Administração a Distância da UEPB; servidor público federal, cujas funções são exercidas na Fundação Nacional do Índio – FUNAI, Coordenação Técnica Local em João Pessoa/PB. E-mail: lulafunai@yahoo.com.br

² Professora PMCG – FIP – Orientadora do Curso de Administração a Distância. Universidade Estadual da Paraíba – UEPB. E-mail: mrodrigues333@yahoo.com.br

1 INTRODUÇÃO

Neste artigo, procuramos demonstrar que a evolução dos modos e dos meios de produção (equipamentos), referentes à casa de farinha indígena, foi acompanhada por uma especialização do trabalho. Isso demonstra uma organização e uma divisão do trabalho calcadas na sua forma primitiva, específicas da cultura indígena, embora alguns autores, como Braverman (1987, p. 70-81), por exemplo, não as caracterizem como divisão de trabalho, e sim, de tarefas.

Com base nos posicionamentos desse autor, este estudo parte da seguinte questão: Como se apresentam a **organização e a divisão social do trabalho**, como um mecanismo de fortalecimento e manutenção da cultura indígena? Nesse sentido, foram elaborados os seguintes objetivos: o geral: Analisar a produção de farinha, realizada pelos indígenas Potiguara, e os específicos: verificar a evolução dos meios tecnológicos; analisar modificações na essência da produção de farinha, a partir da sua importância social e cultural para os indígenas; caracterizar as atribuições/perfil dos atores que atuam no universo sociocultural, como também perceber sua importância e descrever o “modelo” administrativo dessa unidade produtiva. O foco é a sociabilização do sistema de produção, que apresenta um modelo administrativo com participação de gêneros, faixas etárias diversificadas e especialidades que atuam produtivamente. Esses fatores não foram evidenciados nas demais atividades produtivas dos Potiguara. Para sua elaboração, foram realizadas pesquisas bibliográficas, em *sítios* do tema, entrevistas e observação, através da vivência e da experiência do autor, como servidor da FUNAI.

Sobre as fontes utilizadas para a elaboração do estudo, destacamos Golias Silva (2006), Izquierdo (2005), Martineli (2004) e Cavalcanti Filho (2005).

Para entender esse universo, realizamos pesquisa bibliográfica em *sítios* relacionados ao assunto, entrevistas/conversas com indígenas trabalhadores e gerenciadores de casas de farinha e fotografamos o funcionamento de casas de farinha nas comunidades indígenas Potiguara, localizadas nos municípios de Rio Tinto, Marcação e Baía da Traição/PB, em três terras indígenas: Potiguara, Potiguara de Monte Mor e Jacaré de São Domingos, onde existem 29 (vinte e nove) casas de farinha. Para demonstrar sua importância para as comunidades indígenas, especialmente a Potiguara, transcrevemos alguns pronunciamentos de professores indígenas na publicação Os Potiguara pelos Potiguara:

No início era só na baixada, tinha apenas três casas, uma grande, construída com tijolo do engenho, hoje casa de farinha. A segunda era o chalé, que servia de casa para os empregados dos Dantas; e a terceira era a casa de farinha que hoje não existe mais (professor indígena da aldeia Brejinho); Antigamente havia poucos habitantes... Havia apenas uma casa de farinha, algumas casas de taipa cobertas de palha e não tinha escola. (Professor indígena da aldeia Vau)

Nessa narrativa, ficam comprovados a importância e o cunho cultural da casa de farinha, visto que a comunidade/aldeia contava apenas com três famílias e já sentiam que era preciso produzir a farinha para suprir suas carências alimentares e culturais.

Atualmente, nossa aldeia tem uma casa de farinha, duas escolas e duas igrejas (professor da aldeia Galego); tinha uma casa de farinha onde os índios faziam e fazem farinha de mãe doca (mandioca), beiju seco³, beiju gabão⁴, ticura⁵ e pé-de-moleque. (Professor da aldeia Jacaré de César).

Outra vez, fica evidenciada a importância dessa unidade produtiva, quando os índios a colocam em pé de igualdade com a religião e o saber e como local de perpetuação de suas práticas culturais/culinárias.

Não tinha nome essa aldeia, sabemos apenas que havia 10 casas de farinha....as 10 famílias que aqui viviam não queriam ocupar uns aos outros, então tiveram que fazer cada um sua própria casa de farinha. Durante algum tempo passaram por aqui famílias de retirantes, fugindo da seca do sertão, que não tinha o que comer Avistaram as casas de farinha e viram uma grande quantidade de croeira⁷, então eles trocaram ouro... por croeira, daí surgiu o nome Tracoeira (Professor indígena da aldeia Tracoeira).

Mais uma vez, fica clara a importância da farinha para o povo Potiguara, posto que a produção de um dos seus subprodutos dá nome a uma de suas aldeias.

Assim, propomo-nos a mostrar que, na nossa ótica, o modo de produção de uma casa de farinha indígena, desde o plantio da mandioca até a “fabricação” da farinha e seus subprodutos, apresenta uma exemplar **organização e divisão social do trabalho** e atua como mecanismo de fortalecimento e manutenção da cultura indígena.

O presente artigo está estruturado em seis seções, além desta **introdução**. Na segunda, intitulada **Breve referencial teórico**, apresentamos uma abordagem acerca dos conceitos e da evolução dos meios de produção e as relações sociais intrínsecas a ele. Na seção três, cujo título é **Uma visão antropológica/cultural – do bem ou produto/serviço**, tecemos considerações a respeito das questões inerentes ao consumo e da importância cultural e organizacional da comunidade na produção da farinha. Na seção quatro - **Metodologia de pesquisa** – apresentamos os processos metodológicos empregados para o desenvolvimento da pesquisa e, na quinta, os **resultados e as discussões** com base nos dados coletados na pesquisa. Na última seção, apresentamos as **considerações finais** acerca do tema estudado.

Por fim têm-se as **referências**, o **glossário**, **documentação fotográfica**, **os apêndices** e os **agradecimentos**.

2 BREVE REFERENCIAL TEÓRICO

Partindo do princípio de que o ser humano, naturalmente, precisa viver em sociedade e de que, nesse contexto, acontecem relações sociais e interpessoais, vamos nos deparar com o homem que interage e busca saciar suas carências. O comportamento do homem guia-se basicamente pelas necessidades que ele sente. A uma necessidade já satisfeita, segue-se um período ou sentimento de satisfação, até que outra necessidade surja para exigir novas atividades, novo comportamento, em busca de contentamento (SILVA, 2006, p. 9).

Assim, pode-se dizer que o homem vive constantemente buscando suprir as faltas mais diversas, que o impulso primeiro da sobrevivência e de suas relações sociais lhe vai ditando ao longo de sua existência. Nessa perspectiva, vão sendo criados meios para suprir todas as carências ou, no nosso caso, um produto ou equipamento para satisfazê-las. Essas constantes e sucessivas necessidades são determinantes, também, de uma constante evolução tecnológica.

No decorrer dos séculos, os modos de produção foram evoluindo, e se constatou uma progressiva especialização no emprego dos meios de trabalho para a obtenção de produtos. Para isso, dividiam-se tarefas, tanto em nível doméstico, quanto em nível de campo e de produção artesanal, nas áreas agrícola, pastoril, de coleta, caça, pesca e manufaturas. À medida que a manufatura de utensílios e de produtos e os instrumentos de trabalho iam ficando mais complexos, gerava uma especialização da produção artesanal, o que levou a mais uma divisão social do trabalho: a separação entre a agricultura e o artesanato. Essa divisão antes era restrita à questão doméstica e de campo. O avanço no processo de divisão do trabalho contribuiu para um aumento do nível de produtividade, e isso resultou em um acúmulo de excedente de bens de consumo. Assim, o produtor deixou de se limitar à questão da subsistência. Essa mudança ou “evolução” representou, inevitavelmente, profundas alterações na estrutura e no desenvolvimento econômico e social, tornou-se condição fundamental para a divisão social do trabalho (a geração de excedente de bens de consumo) e deu corpo ao embrião da formação de classes sociais, divididas entre explorados e exploradores, característica principal do modo de produção capitalista.

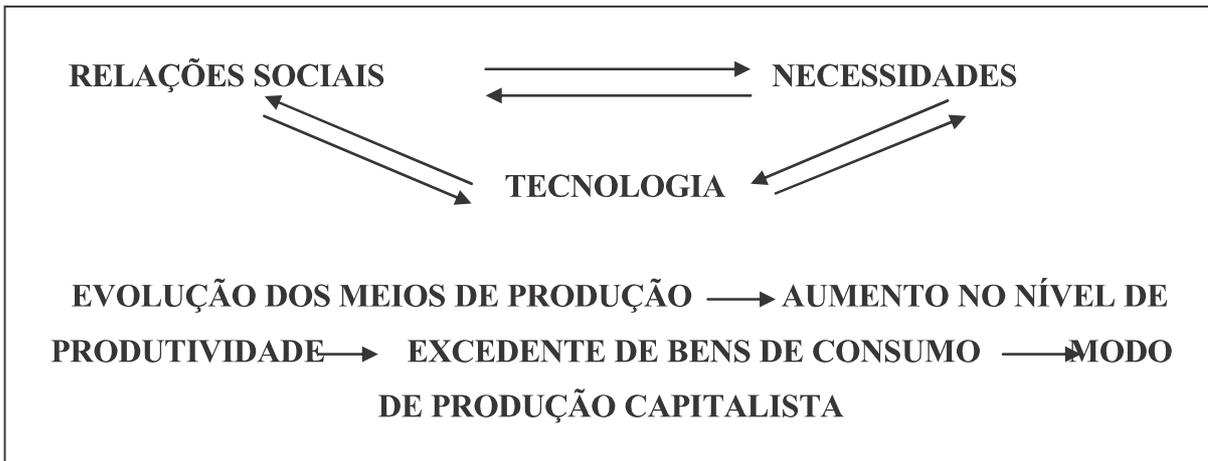


Figura 1: Relações sociais/modo de produção
 Fonte: Elaborado pelo autor

Desse processo real, inscrito na esfera econômico-social, há um viver constante das pessoas em interação e na sua relação com a natureza. As formas de reproduzir a sua existência, como vimos, vão muito além de se saciar a fome e outras necessidades básicas, indispensáveis, mas insuficientes para qualificarmos a existência humana, porquanto reproduzimos a nossa existência construindo e representando um mundo, instalando os alicerces para a satisfação – nem sempre físicos, na maioria das vezes, imaginários – de nossas vontades.

2.1 UMA VISÃO ANTROPOLÓGICA/CULTURAL DO BEM OU PRODUTO/SERVIÇO

Para entendermos a importância do trabalho ou de sua divisão social, principalmente aquele empregado nas casas de farinha indígena, é importante destacar a importância cultural do principal produto fabricado: a farinha. Segundo Martineli (2005), em sua análise da visão antropológica do consumo proposta por Mary Douglas e Baron Isherwood, na obra *O Mundo dos bens* (2004), os bens ou produtos/serviços são concebidos como acessórios rituais, e seu consumo como um processo ritual, cuja função principal é de dar sentido ao fluxo incompleto dos acontecimentos. O indivíduo usa o consumo ou a aquisição do produto não apenas para satisfazer as suas necessidades, mas também para dizer alguma coisa sobre si mesmo, sua família, sua localidade, ou seja, sua cultura, o que, muitas vezes, leva à manutenção de práticas ou modo de produção de bens e atua também como forma de fortalecer as culturas tradicionais.

2.2 DESCREVENDO A PRODUÇÃO DA FARINHA POTIGUARA³

A mandioca - *manihot esculenta crantz* - é um produto agrícola muito utilizado na alimentação do povo brasileiro. Historicamente, seu uso precede o “descobrimento do Brasil”, visto que, quando os colonizadores chegaram a esse país, as populações indígenas encontradas já utilizavam a mandioca como fonte de alimento e na fabricação rudimentar de farinha, massa, goma, beiju e tapioca. Atualmente, ainda existem casas de farinha em todas as comunidades rurais, principalmente nas comunidades indígenas. Algumas delas ainda com equipamentos rudimentares e meios de fabricação que pouco evoluíram; outras atingiram a revolução industrial, com a mecanização de algumas etapas da produção.

Ressalte-se, entretanto, que a cultura da mandioca permanece com suas características originais, em que a divisão do trabalho tem traços rudimentares, sobretudo, quando se trata do regime de produção de economia familiar, cujas características a historiadora Anna Costa (2009, p. 28) traduz poeticamente: “Famílias se enlaçam por elos de produção e de consumo. Os principais bens, quando necessários à família, são, de alguma forma, sociabilizados”. Essa peculiaridade do coletivo, na atualidade, não é uma característica das atividades gerais do Potiguara, mas, no âmbito da produção da farinha, ela aparece de forma forte e marcante na cultura desse povo.

No caso específico dessa produção, quase todas as casas de farinha existentes nas três terras indígenas têm um misto de trabalho rudimentar e de emprego de novas tecnologias. A produção passa por vários procedimentos, que vão desde o preparo/plantio do solo até a comercialização do excedente, e passam pela atuação de vários atores/trabalhadores, com suas diversas características (idade/gênero) e especializações/aptidões.

O **plantio da mandioca** é precedido da **preparação do solo**, que tanto é feito com a utilização de mão de obra braçal, com ferramentas manuais, do tipo enxada e foice, quanto através da mecanização, com tratores equipados com arado e sulcador²⁰. Quando o trabalho é feito em regime de agricultura familiar, o **homem** é o responsável direto pela preparação do solo, e cabe às **mulheres** e aos **adolescentes** o plantio da semente. Os **tratos culturais** da lavoura são feitos por **homens** e **mulheres**, **porquanto são** considerados como um trabalho “leve”. A **colheita** é feita com a participação de **toda a família**, de **vizinhos** e de **parentes**, o que evidencia a característica da **coletividade** ou sociabilização. O **transporte** é realizado de diversas formas, a depender da distância do roçado até a casa de farinha, utilizando-se

³ Essa descrição é fruto de pesquisa bibliográfica, do convívio rotineiro por causa das minhas atividades profissionais e das entrevistas e conversas corriqueiras com os índios.

caçuás²¹ ou balaios conduzidos por homens ou animais de carga, quando se trata de pequena distância, em caminhões ou tratores, para trajetos mais longos entre o roçado e a casa de farinha, bem como o quantitativo de mandioca a ser processado.

As etapas de fabricação da farinha e dos subprodutos (goma, massa, beiju) têm início com a **descasca**. Ao chegar à casa de farinha, a mandioca é colocada em um local próprio, onde **mulheres** e **crianças** fazem o trabalho de descascamento ou raspagem utilizando facas. Feito isso, a mandioca é encaminhada para **triturar ou moer** - fase da produção que requer muito esforço físico e em que se utiliza um equipamento conhecido como rodete²² ou triturador. Nessa etapa, a mandioca passa a ser a massa. Esse processo é desempenhado por **homens** com bastante **habilidade**. Depois dessa etapa, é realizada a **prensagem** da massa da mandioca, em prensas com divisões de madeira ou grades para facilitar o escoamento da manipueira. Essa tarefa é realizada por **homens**, pois é necessário empregar muita força. Em seguida, vem a fase da **peneiração**, que é feita, geralmente, por **mulheres** e **adolescentes**, quando é retirado um subproduto, a crueira, e a massa peneirada está pronta para ir ao forno. A **queima** é realizada utilizando-se, geralmente, um forno rudimentar, aquecido por fogo de lenha; a massa é colocada e mexida por um ou mais experientes mexedores de farinha. A qualidade do produto depende tanto do tipo de mandioca quanto da experiência e da técnica do mexedor. Essa é a força de trabalho mais **especializada** de todo o processo de fabricação.

Durante a fabricação da farinha, ou no final desse processo, é tradição cultural a fabricação de outros produtos como beiju e tapioca, que são consumidos durante a jornada de trabalho. O excedente é dividido para consumo familiar. Durante essas seções de trabalho, é comum a entoação de cânticos tradicionais, a casa de farinha transforma-se em um local de transmissão da história oral da comunidade indígena.

A **comercialização** do excedente dos produtos da mandioca, quando se trata de produção familiar, não é tão significativa, pois a produção é dividida para consumo entre os familiares e parentes que participaram do processo produtivo, o que demonstra, mais uma vez, a sociabilização da atividade. Quando existe, a comercialização é realizada nas feiras e nos estabelecimentos comerciais da cidade ou na própria aldeia.

Outro fator preponderante relativo à caracterização da organização e à divisão social do trabalho é a forma como são “administradas” essas casas de farinha. Tradicionalmente, as que são comunitárias (implantadas, atualmente, pela FUNAI e, anteriormente, pelo Serviço de Proteção aos Índios - SPI) são geridas por responsáveis eleitos pela comunidade/aldeia em questão, que definem todas as ações de forma participativa, estabelecem e cumprem o cronograma de utilização da casa por núcleo familiar, a cobrança da “conga”, que, depois da

comercialização, compõe o capital de giro para manter a casa farinha, pagar as despesas de consumo de energia e manter os equipamentos e a estrutura física.

3 PERCURSO METODOLÓGICO

Para a elaboração deste artigo, foi realizado um estudo de caso, cuja principal ferramenta foi a observação, pela minha atuação e vivência nas comunidades indígenas do estado da Paraíba, em que atuei como servidor da Fundação Nacional do Índio (FUNAI), desde o ano de 1991, inclusive, como coordenador da área de fomento às atividades de etnodesenvolvimento, que, entre suas atribuições, apoia as casas de farinha das comunidades indígenas, o que me proporcionou um grande conhecimento sobre o tema abordado, pois, no período citado, foram realizadas incontáveis visitas a casas de farinha para verificar necessidade de apoio, realização de consertos, manutenção, melhorias em termos de equipamentos, até realizações de oficinas visando habilitar os índios, com fim de melhorar a produção e de agregar valores, sempre respeitando as especificidades da cultura indígena. Efetivamente, na construção deste artigo, realizamos pesquisa bibliográfica e em *sítios* relacionados ao assunto, afora as conversas informais com os índios no exercício do serviço público. Também foram realizadas entrevistas não estruturadas, com o objetivo de caracterizar, por gênero, faixa etária, especialidades e aptidões, temporalidade de atuação, forma de se transmitirem as práticas, tipo de trabalho executado, relação entre consumo e comercialização do produto produzido, “modelo” de se administrar o empreendimento e qual a importância da casa de farinha para a comunidade indígena.

Orientados por algumas questões ou simplesmente alguns pontos para dirigir suas falas, nossos entrevistados discorriam sobre suas experiências de vida, a partir da sua existência, na medida em que falassem sobre modos de reprodução. Não totalmente dependente de uma estruturação societária apartada da sociedade brasileira e, conseqüentemente, com pontos referentes muito mais complexos que o cotidiano de suas interações territorializadas - a aldeia, a terra indígena, a comunidade de pertencimento - com certeza, ainda tem como âncora significativa o consumo da farinha de mandioca, sobretudo, porque, na tradição do processo produtivo (o ciclo produtivo agrícola/industrial e de consumo), ainda faz parte do cotidiano dessas pessoas falar sobre a farinha, sobre o lugar de cada um em seu processo produtivo – quem planta, quem “administra” a casa de farinha – o que implica naturalmente falar de sua existência. Dessa forma, a investigação utiliza-se das entrevistas não estruturadas, como um instrumento mais adequado para deixar fluir livremente

o discurso, indicativo na provocação do entrevistador, quando sugere o tema, suficientemente frouxo, de modo a permitir as incontáveis associações e construções de significados que, uma vez comparadas, permitam-nos descortinar pedaços importantes dessa realidade, como em um quebra-cabeça, em que, talvez a imaginação, no início, dê lugar ao retrato que se constrói aos poucos. Vale muito a imaginação sociológica, a orientação de uma leitura do real por meio de índices abstratos construídos pela teoria.

Para isso, foram entrevistados três homens, uma senhora, uma adolescente e uma criança, cuja faixa etária variou entre 12 e 61 anos, bem como uma variação das atividades no processo produtivo, que vai da preparação do solo à queima da farinha.

4 ANÁLISE DO ESTUDO DE CASO – PRODUÇÃO DE FARINHA POTIGUARA

4.1 A VOZ DO POTIGUARA SOBRE O PROCESSO PRODUTIVO

Nas entrevistas realizadas com índios Potiguara⁴ participantes do processo produtivo e administrativo, constatamos e evidenciamos a questão central da sociabilização da prática e dos “saberes” culturais da produção de farinha.

O indígena José, 53 anos, da aldeia Ybikuara, Terra Indígena Potiguara de Monte Mor, informa que nasceu e criou-se na agricultura, desde menino, e, com idade entre cinco e seis anos, ajudava o pai na casa de farinha. Entre as atividades que realizava, relatou que “moía mandioca a braço, imprensava, numa prensa de um pau cavado em madeira de sucupira (prensa rudimentar), levava a mandioca do local da plantação para a casa de farinha em burro e já mexia a farinha com a ajuda do irmão”.

Atualmente, “administra” a casa de farinha da aldeia. Quando algum agricultor indígena quer utilizar a casa de farinha, ele ou seu filho acompanham os procedimentos, auxiliando na moagem da mandioca, e o índio proprietário da mandioca a ser processada completa o serviço. Pela utilização da casa de farinha o índio paga uma conga⁸ de 10% da farinha produzida, para manter a casa e os equipamentos, pagar as contas de energia e trocar os tijolos do forno. *Quando não tem produção eu chego a botar dinheiro do meu bolso. Eu acho que a casa de farinha é uma coisa muito boa. A farinha é tudo para a comunidade indígena. O índio não sabe comer sem farinha.*

⁴ Os nomes dos índios entrevistados são fictícios, visando preservar a sua identidade.

Roberto, 43 anos, líder da aldeia Três Rios, Terra Indígena Potiguar de Monte Mor, nasceu na sede do município de Marcação/PB e, desde menino, por volta dos sete anos de idade, acompanhava seu pai nas produções de farinha, que eram todas rústicas, com fuso⁸ e prensa de madeira e moedor manual.

Fazia a limpa da mandioca e samiaava¹⁰ as maniva¹¹ nas covas. Na casa de farinha ajudava a rapar a mandioca e quebrar a massa¹² no cocho de madeira para as mulheres peneirar..... quando tinha uns treze anos, começou a ajudar o seu pai a mexer a farinha¹³, uma função muito importante na casa de farinha. A Grande importância da casa de Farinha para a comunidade indígena é que quando se arranca a mandioca e não se vende ao caminhão (atravessador), a produção da farinha ajuda muita gente que participa da farinhada¹⁴, que levam no final a farinha, a goma¹⁵, o beiju e até mesmo uma ajuda de custo, no ultimo fim de semana vendi quase 100 (cem) quilos de farinha no mercado. O povo gosta de farinha quentinha.

Dona Laurinda, 61 anos, começou a trabalhar na agricultura e participar das atividades de produção de farinha, por volta de onze anos. Nas atividades agrícolas, trabalhava no plantio da maniva, na limpa¹⁶ e na colheita:

Os homens arrancavam e a gente quebrava a mandioca¹⁷. Na casa de farinha eu rapava e ajudava a peneirar a mandioca, quando era menina. Quando cresci mais, eu passei a cevar¹⁸ a mandioca, tirava a goma e fazia tapioca para vender..... eu tenho a mão boa prá tirar goma, tem mulher que tira, mas a goma não rende, quando não rende é porque a mulher não tem “mão quente. A casa de farinha é muito importante porque deixa a alimentação, a vivência da gente é a agricultura do roçado, por isso o que a gente queria era essa casa de farinha (a casa de farinha foi implantada nesse ano de 2011), a cultura do índio tem que ser preservada.

Pereira, 47 anos, trabalha na agricultura desde criança, participando do plantio, da limpa e da colheita. Atualmente, trabalha em todas as funções, no campo e na casa de farinha, prensando, cevando e mexendo. Aprendeu essa última função com o pai, a qual é uma especialidade nas práticas da casa de farinha. Em sua opinião, a casa de farinha é

uma alegria para a comunidade. Da cultura indígena da mandioca e da produção da farinha se aproveita tudo. A primeira a começar a comer é a formiga, lá na plantação, a croeira serve pros porcos e pras galinhas, a casca pro gado, cavalo e jumento, e, serve como esterco. A manipueira¹⁹ serve de veneno prá formiga, adubo da plantação e até prá garrafada de pimenta. A casa de farinha é uma riqueza, é muito importante porque deixa a alimentação, por isso que a gente sempre quis essa casa de farinha, pois a cultura do índio tem que ser mantida.

Ana, 18 anos, desde os cinco, ajudava o pai no roçado, plantando maniva de macaxeira e mandioca e participando da limpa. Nas “farinhadas”, a partir dos dez anos, ajudava a raspar, a peneirar e a tirar a goma. *A casa de farinha é muito importante porque os índios têm o que comer e pode vender alguma coisa feita por ele para seu sustento.*

A “farinhada”, segundo Ana, geralmente, sem contar com a colheita e o transporte da mandioca para a casa de farinha, dura um dia e, às vezes, vai pela noite. É feita com a ajuda

de parentes e vizinhos, *e quando acaba, a gente divide a produção. O que eu mais gosto de fazer é raspar, peneirar e comer o pó do beiju.*

Eliezer, 12 anos, estudante da 3ª série, desde mais ou menos seis anos, ajuda o pai no roçado, limpando o mato e plantando maniva. Nas farinhadas, ajuda rapando mandioca, peneirando e ajudando a botar a massa no forno. Gosta muito de ajudar e quando termina leva a sua farinha prá casa. Também gosta de fazer beiju.

Ressaltou, ainda, que essa ajuda que presta no plantio e na farinhada não atrapalha os seus estudos, pois se dá raramente (geralmente, uma vez por mês) e nos finais de semana.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Sob nosso ponto de vista, o modo de produção de farinha das comunidades indígenas, especificamente do povo Potiguara, faz parte do cotidiano e da estrutura social da comunidade, gera atribuições de “tarefas”, com base em diversos critérios, como especialização/aptidão, idade e gênero, entre outras características, o que denota que há **organização e divisão social do trabalho**, que se concretiza em várias áreas de atuação, com consequentes efeitos nas relações econômicas e sociais da comunidade. Fica claro, também, que as formas de produzir dessas comunidades evoluíram, acompanhando novas **tecnologias**, em atenção a novas **necessidades**.

Primitivamente, toda a produção era, essencialmente, de subsistência e passou à comercialização do excedente gerado pelas novas tecnologias, como, por exemplo, a diferenciação da produção com utilização do tipiti²³ e da prensa mecânica, do ralador manual e do ralador elétrico etc., sem, no entanto, modificar a essência e a importância social e cultural da produção desse símbolo/ícone do índio Potiguara: a farinha.

6 REFERÊNCIAS

ALBERT, Consuelo E. Izquierdo. *Carlos Gomes - Divisão social do trabalho*. Disponível em: <http://www.eumed.net/libros/2005/cg/344.htm>;

ALVES, Maria Bernadete Martins; ARRUDA, SA Margaret de. *Como elaborar um artigo científico*. Disponível em <http://www.bu.ufsc.br/ArtigoCientifico.pdf>;

BATISTA, Francisco de Assis. *Metodologia da Pesquisa – Artigo: sugestões para elaboração*. Disponível em <http://www.techinfo.eti.br/bases/pdf/ARTIGO.pdf>;

BRAVERMAN, H. *Trabalho e capital monopolista: a degradação do trabalho no Século XX*. Rio de Janeiro, Guanabara, Koogan, 1987. pp. 70-81;

CASTRO, Josué. *Geografia da fome - o dilema brasileiro: pão ou aço*. Rio de Janeiro: Edições Antares, 1984;

CAVALCANTI FILHO, Luiz de Figueiredo. *Desafios e potencialidades da cultura da mandioca*, EMATER/PB, 2005;

COSTA, Anna Maria Ribeiro F. M.. *Além do artefato: cultura material e imaterial Nambiquara*. Cuiabá : EdUFMT, 2009;

MARTINELLI, Fernanda Casagrande. *O mundo dos bens – Para uma antropologia do consumo*. Disponível em: http://www.semiosfera.eco.ufrj.br/conteudo_res_01douglas.htm, 2004;

SILVA, Golias. *Sociologia*. UFSC/SEAD, 2006;

ZANELLA, Liane Carly Hermes. *Metodologia da pesquisa*. Florianópolis, SEaD/UFSC, 2006.

GLOSSÁRIO

3. **Beiju seco/beiju** – Tipo de bolo, de forma achatada em disco, feito com a massa de mandioca e assado no forno durante a produção da farinha.
4. **Beiju gabão** – Beiju de massa de mandioca para fabrico da farinha, prensado no forno, com uma consistência de bolacha.
5. **Ticura** – Farinha feita com a mistura de coco ralado, goma de massa de mandioca mole, que é feita colocando-se a mandioca de molho por quatro dias, submersa no rio. Após a retirada do excesso de água, é realizada a queima e, depois, a mistura.
6. **Pé-de-moleque** – Doce típico da culinária brasileira feito, basicamente, da mistura de amendoim e rapadura.
7. **Croeira/crueira** – Fragmentos mais grosseiros da massa esfarelada de mandioca, retiradas na peneiração, geralmente utilizada como ração animal.
8. **Conga** – Percentual da produção da farinha cedido para o administrador da casa de farinha, como forma de pagamento pela utilização da casa.
9. **Fuso** – Peça da prensa rústica, que aperta dando voltas tal um parafuso.
10. **Samiar** – Semear.
11. **Maniva** – Caule da mandioca que, seccionado em pequenos pedaços, serve de semente.
12. **Quebrar a massa** – Após a prensagem da massa, ela é colocada no cocho para ser quebrada, esfarelada e depois peneirada.
13. **Mexer a farinha** – Com uma espécie de pá/rodo de madeira (mexedor de farinha), espalhar continuamente a farinha/massa sobre a superfície do forno, até obter a granulação e torrefação desejada.
14. **Farinhada** – Encontro ou reunião dos participantes da comunidade na casa de farinha para o fabrico/produção de farinha.

15. **Goma** – Massa muito fina, depositada na decantação da lavagem da massa, usada para o fabrico da tapioca.
16. **Limpa** – Trato cultural realizado no plantio de mandioca, em que se erradicam ervas daninhas entre as fileiras da planta, para viabilizar uma maior produtividade.
17. **Quebrar a mandioca** – Separar (quebra) o tubérculo (mandioca) do caule (maniva/semente).
18. **Cevar** – Triturar a mandioca utilizando o rodete ou equipamento similar.
19. **Manipueira** – Líquido de cor amarelada, de alta toxidez, que sai da mandioca durante a prensagem.
20. **Sulcador** – Implemento agrícola que, atrelado ao trator, ara a terra em sulcos.
21. **Caçua** – Cesto de vime ou cipó, de origem indígena, que serve para carregar mantimentos e é transportado por animais de carga no nordeste brasileiro.
22. **Rodete** – Equipamento utilizado na casa de farinha para triturar a mandioca.
23. **Tipiti** – Artefato/instrumento de compressão utilizado pelos índios para espremer a massa da mandioca e extrair a manipueira, finalizando o preparo da massa para a queima. Tem a forma de um longo cilindro e é fabricado com talas de vegetais trançadas de maneira especial.

APÊNDICE A – Documentação fotográfica

1 – Plantio



2 – Colheita



3 – Descasque



4 - Descasque



5 – Trituração



6 -Prensagem



7 – Peneiração



8 – Queima

APÊNDICE B – Roteiro de entrevistas

Para obter as informações da comunidade, foram aplicadas entrevistas não estruturadas, com o objetivo de caracterizar, por gênero, faixa etária, especialidades e aptidões, a temporalidade de atuação, a forma de transmissão das práticas, o tipo de trabalho executado, qual a relação entre consumo e comercialização do produto produzido, qual o “modelo” de se administrar o empreendimento e qual a importância da casa de farinha para a comunidade indígena. Orientados por algumas questões ou simplesmente alguns pontos para dirigir suas falas, os entrevistados discorriam sobre sua existência, na medida em que falassem sobre modos de reprodução. As informações foram obtidas através das seguintes perguntas-base:

- Desde quando trabalha na agricultura e na produção de farinha?
- Quais as atividades que realiza na casa de farinha?
- Com quem aprendeu a trabalhar na agricultura e na casa de farinha?
- Gosta das atividades que realiza?
- Qual a importância da casa de farinha para a comunidade indígena?

Além dessas, os “administradores” responderam estas perguntas:

- Qual a forma de administrar a casa de farinha?
- Como se define quem administra a casa?
- Existe complemento de renda familiar com a produção da casa?

No decorrer das entrevistas, surgiam perguntas de ocasião, geradas por novas informações relatadas ao entrevistador e questionamentos dos entrevistados.

AGRADECIMENTOS

- Ao Povo Potiguara, por sua resistência cultural;
- À FUNAI, por ter me proporcionado a oportunidade de conhecer e obter formação indigenista;
- À Professora Maria Rodrigues de Souza pela orientação na organização das ideias e na formatação científica do Artigo;
- A Cristina Sitônio, pelo incentivo e pelo apoio tecnológico;
- A Lucas, Amana e Joana - sem explicações;
- A TODOS os que fazem acontecer o Curso-piloto de Administração a Distância na UEPB.