



UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS

COORDENAÇÃO DO CURSO DE GESTÃO DE COOPERATIVAS

Karina de Sousa Soares

O TRABALHO ARTESANAL DE PRODUTORES DE FARINHA DE MANDIOCA
NA REGIÃO NORTE DO TOCANTINS

ARAGUAÍNA
2018



UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS

COORDENAÇÃO DO CURSO DE GESTÃO DE COOPERATIVAS

Karina de Sousa Soares

O TRABALHO ARTESANAL DE PRODUTORES DE FARINHA DE MANNDIOCA
NA REGIÃO NORTE DO TOCANTINS

Trabalho de conclusão de curso
para obtenção do grau de
Tecnólogo em Gestão de
Cooperativas.

Orientador: Prof. Dr. Miguel
Pacífico Filho

ARAGUAÍNA
2018

Karina de Sousa Soares

O TRABALHO ARTESANAL DE PRODUTORES DE FARINHA DE MANNDIOCA
NA REGIÃO NORTE DO TOCANTINS

Trabalho de conclusão de curso
para obtenção do grau de
Tecnólogo em Gestão de
Cooperativas.

Orientador: Prof. Dr. Miguel
Pacífico Filho

Aprovado em: ____/____/____

BANCA EXAMINADORA

Orientador. Prof. Dr. Miguel Pacífico Filho

Profa Dr^a. Tatiane Marinho Vieira Tavares

Prof. Msc. Fernando Sérgio de Toledo Fonseca

Karina Sousa¹

Miguel Pacífico Filho²

RESUMO

Objetivamos traçar o perfil dos produtores de farinha de mandioca em duas comunidades rurais situadas na região norte do estado do Tocantins e verificar sua inserção social a partir da produção da farinha. Utilizamos como referencial teórico o trabalho artesanal e a centralidade do trabalho a partir da questão salarial, particularmente aquela realizada por Robert Castel; e como metodologia a realização de entrevistas semi-estruturadas a trabalhadores e proprietários de fornos. Concluímos que algumas das características do trabalho artesanal permanecem, como a transmissão geracional; que o perfil social dos trabalhadores é composto por indivíduos com baixa escolarização e que anteriormente já tiveram outras ocupações profissionais incluindo-se aí experiências de trabalho na área urbana de municípios vizinhos à comunidade onde a pesquisa foi realizada.

Palavras chave: trabalho artesanal; farinha de mandioca, Tocantins.

ABSTRACT

We aim to trace the profile of cassava flour producers in two rural communities located in the northern region of the state of Tocantins and verify their social insertion from the flour production. We use as theoretical reference the artisanal work and the centrality of the work from the salary question, particularly that realized by Robert Castel; and as methodology, semi-structured interviews with workers and ovens owners. We conclude that some of the characteristics of artisanal work remain, such as generational transmission; that the social profile of the workers is composed of individuals with low schooling who previously had other occupations including work experiences in the urban area of municipalities neighboring the community where the research was conducted.

Keywords: artisanal work; cassava flour, Tocantins.

¹ Acadêmica do curso de Cooperativismo da Universidade Federal do Tocantins – UFT. E-mail: karinnassousa@outlook.com

² Prof. Dr. Miguel Pacífico Filho - professor do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Cooperativas da Universidade Federal do Tocantins – UFT. E-mail: miguilim@uft.edu.br

INTRODUÇÃO

A região norte apresenta historicamente alguns dos mais frágeis indicadores sociais quando comparada às demais regiões brasileiras, resultado de projetos de integração nacional estruturados de maneira exógena e que em muito pouco ou nada consideravam as realidades, demandas e especificidades da região no que diz respeito à efetividade de propostas de políticas públicas que levassem ao desenvolvimento das populações locais. Grandes projetos mineradores, como exemplo o Projeto Grande Carajás, a construção de barragens para hidrelétricas, a expansão da fronteira agrícola, a notória fragilidade na região das políticas de registro fundiário e os reconhecidamente frágeis mecanismos de combate à exploração madeireira formam um quadro pouco favorável ao desenvolvimento das populações locais, sejam elas urbanas ou comunidades tradicionais. Em que pese as incisivas tentativas de reversão das situações descritas, quer seja pelo poder público, quer por organizações não governamentais e movimentos sociais, a região norte do Brasil continua a apresentar alguns dos mais frágeis indicadores sociais do Brasil.

Pouco consideradas pelos poderes públicos, as diversas práticas sociais observadas pelas populações tradicionais da região poderiam ofertar significativas ferramentas de superação de muitas das deficiências observadas. Algumas dessas práticas apresentam-se através de eficazes saberes que se demonstram capazes de contribuir para o desenvolvimento de políticas públicas voltadas à segurança alimentar e à geração de trabalho e renda. Entre estas práticas podemos observar o trabalho artesanal, dedicado às mais diversas singularidades observáveis nas diferentes regiões amazônicas. Sendo assim propusemos pesquisar o chamado trabalho artesanal da produção de farinha de mandioca na região norte do Tocantins.

Selecionamos como local da pesquisa dois povoados situados na região norte do estado do Tocantins, próximo de municípios de pequeno porte como Babaçulândia, Piraquê e Darcinópolis; e igualmente próximo de um dos municípios que se apresenta como polo regional, a saber, Araguaína - TO. Trata-se dos povoados de Araçulândia e Dois Buritis, vizinhos um do outro; localizados próximos da BR 153 - Belém-Brasília, e pertencentes ao município de Wanderlândia - TO. No que diz respeito às distâncias em relação às mais populosas cidades da região, considerando os estados do Tocantins, Maranhão e Pará; os povoados estão situados a 398 km de Palmas, 233 km de Imperatriz (MA), a 268 km de Marabá (PA) e somente a 17,6km de Araguaína (TO). Tais distâncias serão fundamentais ao

observarmos a dinâmica laboral dos trabalhadores artesanais da produção da farinha de mandioca. Os povoados de Araçulândia e Dois Buritis possuem aproximadamente 730 habitantes e uma parte da população vive da produção de farinha de mandioca; sendo seis casas de farinha, das quais três pertencem ao povoado de Dois Buritis e três ao povoado Araçulândia, e 10 pessoas envolvidas diretamente na produção da farinha foram ouvidas nas comunidades estudadas; que é feita tanto por grupos familiares como também por de vizinhanças.

2. A PRODUÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA – TRADIÇÃO

A farinha de mandioca é parte significativa da cultura alimentar brasileira e encontra-se presente em todas as regiões do Brasil. Podemos afirmar que o cultivo da mandioca bem como a produção da farinha tem suas raízes históricas entre os povos indígenas pré-coloniais em razão de sua fácil adaptação aos mais diversos contextos de solo e clima e também de seu manuseio. Na América portuguesa a mandioca e seus derivados, particularmente a farinha, tornam-se referência alimentar para o sustento da população colonial que logo os levaram para outros países contribuindo para sua expansão no mundo *“levada para a África pelos portugueses, devido à sua grande capacidade de adaptação expandiu-se rapidamente para outras regiões do planeta, sendo atualmente produzida em mais de oitenta países”* (Pinto, s/d, p.1). No que diz respeito à produção o Brasil apresenta-se como o segundo maior produtor mundial de mandioca, nome científico *manihot esculenta crantz*, onde, segundo a FAO (2002; p.14), produz cerca de 24,2 milhões de toneladas anuais, colocando esta cultura entre as principais do país.

A mandioca tem sua origem na América do Sul (...)é considerada uma das mais antigas culturas agrícolas do país sendo conhecida pelos índios antes da época do descobrimento, hoje, sua produção espalha por todo território Brasileiro(Le Bourlegat et al., 2004).

Ao longo da ocupação portuguesa na América diversas formas de produção e nomenclaturas foram atribuídas às especificidades regionais da farinha de mandioca,tais como: farinha de barco, farinha de foguete, farinha de guerra, farinha de pau. Atualmente são produzidos vários tipos de farinha, entre as principais é possível mencionar a farinha d’água (fermentada), farinha seca (ralada), e a farinha mista.

A farinha tem uso essencialmente alimentar e, além dos diversos tipos regionais, que não modificam as características originais do produto, encontram-se duas formas: a farinha não temperada, que se destina à alimentação básica e é consumida principalmente nas classes de renda baixa da população; e a farinha temperada (farofa), de mercado mais restrito, mas de maior valor agregado (Alves & Vedovoto, 2003 P.4).

A cultura de produção da farinha de mandioca é conhecida por todo o país, tanto no patamar da produção artesanal quanto no da produção em escala industrial. Considerando o contexto dessa pesquisa afirmamos que, essencialmente nas regiões norte e nordeste, sua produção artesanal é portadora de um conjunto de tradições populares trazendo traços e experiências familiares, repassadas de geração a geração; assumindo nitidamente um caráter de saberes cuja transmissão é inter-geracional e notadamente intrafamiliar. Segundo Herédia (1979, p. 64) *“todos os membros da família possíveis participam da farinhada, embora se observem diferenças por sexo, de acordo com as diferentes tarefas desempenhadas”*. Ou seja, há em sua fabricação artesanal um significativo potencial de agregação sócio-familiar e de múltiplas possibilidades de constituir-se como mecanismo de fonte de trabalho e renda. Segundo Cardoso;

a cultura da mandioca exerce importante papel no cenário agrícola nacional e internacional, tanto como fonte de energia para a alimentação humana e animal, quanto geradora de emprego e de renda, principalmente nas regiões Norte e Nordeste do Brasil (Cardoso; Souza, 2000; p 4).

No que diz respeito às tecnologias de produção da farinha é possível dizer que, num primeiro momento seu processamento envolve etapas que se desdobram desde a plantação da mandioca, as múltiplas formas de produção da farinha e, por fim a comercialização. Ressalta-se que quando produzida de maneira artesanal (ou manual), tais etapas contam com a participação de familiares e de membros da comunidade. Grosso modo e com algumas pequenas variações regionais as etapas podem ser nomeadas da seguinte maneira: plantio e colheita da mandioca, lavagem e descascamento das raízes, ralamento, prensagem, peneiramento e torração. Muitos dos produtores artesanais conduzem a produção da farinha para sua própria subsistência e também para comercializar nas feiras e comércios locais ou na própria porta de casa.

Os principais produtos das raízes de mandioca, no nordeste paraense, são as farinhas d'água, seca e mista (mistura da massa ralada e fermentada), que podem ser branca ou amarela; obtendo-se esporadicamente, como

subproduto, a fécula para consumo familiar e/ou, para comercialização nas feiras (Cardoso et al. 2001, p.19).

Cabe reafirmar que entre os derivados da mandioca o mais comum é a farinha, no entanto, além da raiz outras partes da planta também são utilizadas para fins culinários. Na região norte do Brasil, onde se desenvolve este trabalho, há utilização intensa das diversas partes da mandioca além de sua raiz. De acordo com Normanha (1966/1970 p.242).

No norte e nordeste brasileiro, uma grande variedade de produtos é preparada com as raízes e folhas da mandioca, tais como o beiju, tapioca, puba, maniçoba, tucupi, tacacá, goma, arubê, dentre outros, além de uma grande variedade de tipos de farinhas, como a farinha d'água, a farinha seca ou de mesa, a mista ou do Pará.

Integrante significativa da cultura alimentar nacional, adaptada às especificidades regionais brasileiras, elemento de agregação sócio-familiar, potencial para gerar trabalho e renda. Todas estas variáveis são passíveis de associação com a mandioca, a farinha de mandioca e os demais subprodutos que se pode produzir a partir dela.

3. TRABALHO E TRABALHO ARTESANAL

A reflexão teórica sobre o trabalho de produção da farinha de mandioca e sobre os trabalhadores atuantes nesse processo se dará a partir de dois referenciais que serão utilizados paralelamente, em interseção permanente. O primeiro deles, a conceituação de trabalho artesanal de acordo com Grande & Padilha (2012); o segundo, a contextualização contemporânea da questão social a partir da perspectiva salarial de Robert Castel (2015).

Grosso modo é possível definir o trabalho artesanal a partir do domínio que se tem das várias etapas da produção de um determinado produto: o aprendizado das técnicas; o domínio técnico de construção, manutenção e aperfeiçoamento de maquinários e ferramentas necessários à produção; o controle sobre as matérias primas necessárias, e por fim o domínio sobre a precificação e comercialização. Se somarmos às variáveis descritas o aprendizado intra-familiar teremos a antítese do modo industrial contemporâneo de produção em larga escala para o consumo massificado. De acordo com Grande & Padilha (2012, p. 26):

fazer com as próprias mãos, de forma a se confundir com um artista, conceber o produto, criar as ferramentas e produzir uma obra do começo ao fim, até a sua

comercialização. Produzir em pequenas quantidades um produto que nunca vai ser exatamente igual a outro, porque não é feito industrialmente. Aprender o ofício com o avô, o pai ou um mestre e garantir a continuidade desse saber ensinando aprendizes. Tudo isso parece-nos hoje como uma lista de características de um modo artesanal de produzir.

Evidentemente que ao longo das décadas tal dinâmica sofreu as alterações da urbanização e conseqüente esvaziamento do campo, acarretando a perda do domínio de saberes tradicionais. A urgência da vida urbana relega ao mundo da inaptidão toda a vida não regrada pelo cronômetro, pelo produtivismo da escalada profissional; enfim, parece haver uma subserviência à vida nas altas densidades populacionais. No entanto, e paradoxalmente, há igualmente uma valorização dentro dos padrões do fetiche da mercadoria por aquilo que é exclusivo, peça única, personalizada, enfim, por aquilo que é artesanal. Ora, é então possível afirmar que:

no capitalismo avançado de hoje, parece haver um movimento dialético envolvendo a desvalorização e a valorização dos trabalhos manuais e artesanais. Parecer anacrônico por produzir e/ou consumir um produto artesanal e um mestre artesão com seu produto serem considerados raros, únicos e, por isso, luxuosos são faces da mesma moeda. O produto artesanal e o artesão, nesse sentido, estão hoje inseridos numa lógica plena de contradições e contrastes que envolvem o velho e o novo, a tradição e a inovação, a máquina e as mãos, o rápido e o lento, o popular e o luxuoso, o comum e o raro, a massificação e a excelência(Grande & Padilha, 2012, p. 27).

Observando esse movimento dialético de aproximação do produto artesanal, ora valorizando-o, ora relegando-o à categoria dos objetos de menor valor simbólico e econômico; e somando-se a ele a variável financeira podemos verificar sua relevância para os aspectos macro e micro da economia brasileira.

O artesanato ocupa um lugar de destaque no âmbito das atividades econômicas. A atividade artesanal apresenta-se como fonte de emprego e renda para mais de 8,5 milhões de pessoas no Brasil, e movimenta cerca de 28 bilhões de reais ou 2,8% do Produto Interno Bruto (PIB) do país(Santos & Souza, 2016, p. 1).

Sendo assim consideramos que essa contradição da aproximação da contemporaneidade com o trabalho artesanal lhe confere uma dinâmica dialética própria do mundo do trabalho. Nos posicionamos entre aqueles que conferem ao trabalho a centralidade

nas sociedades contemporâneas e para tanto reafirmamos a percepção de Ricardo Antunes (2004, p. 336) *“nossa tese central é a de que, se a classe trabalhadora não é idêntica àquela existente em meados do século passado, ela também não está em vias de desaparecimento, nem ontologicamente perdeu seu sentido estruturante”*. Ou seja, é necessário observar as recentes mutações e as diversas formas de estruturação do trabalho bem como as formas através das quais os trabalhadores nelas se inserem; mesmo que esse movimento ocorra dentro do mundo artesanal do trabalho.

Para refletir sobre o trabalho artesanal de produção da farinha de mandioca nos referenciamos na definição de trabalho de Robert Castel (2015, p. 24) *“não penso aqui o trabalho enquanto relação técnica de produção, mas como um suporte privilegiado de inscrição na estrutura social”*. Ou seja, como veremos adiante, o trabalho dos produtores de farinha de mandioca lhes confere uma inserção dialética no contexto social em que estão inseridos; lhes possibilita inserção familiar e certo grau de sociabilidade e controle de determinadas etapas da produção e ao mesmo tempo lhes insere numa zona social de vulnerabilidade. Ainda de acordo com Castel (2015, p. 24) *“a vulnerabilidade é uma zona intermediária, instável, que conjuga a precariedade do trabalho e a fragilidade dos suportes da proximidade”*. Ao mesmo tempo em que o trabalho artesanal é desenvolvido em ambientes familiares ou em localidades que são a extensão da casa, mantenedor de sociabilidades diversas e cujas técnicas de produção numa linguagem bastante coloquial e contemporânea pode ser classificado como um verdadeiro código aberto; igualmente é incapaz de produzir acumulação de capital capaz de reverter a hierarquização sócio-econômica supremacista das sociedades calcadas na extração da mais valia. Trata-se, portanto, de relação de corte e interdependência, de acordo com Robert Castel:

é possível haver grupos fortemente integrados e fracamente providos. É, por exemplo, o caso dos artesãos numa estrutura de tipo corporativista que geralmente garante, a despeito dos salários medíocres, a estabilidade do emprego e proteções sólidas contra os principais riscos sociais (Castel, 2015, p. 25)

Os produtores artesanais de farinha de mandioca trabalham em ambientes familiares, dominam as técnicas de produção e igualmente a fabricação das ferramentas necessárias. Controlam a distribuição e selecionam os locais de venda; mas paradoxalmente essas características não lhes são suficientes para alcançar autonomia social.

4. METODOLOGIA E ANÁLISE DE DADOS

O método de análise de conteúdo tem suas origens históricas num momento significativo de tensão das relações humanas, momento em que decifrar mensagens de maneira correta, além de seus significados imediatos, torna-se fundamental para a obtenção de superioridade nas relações-político diplomáticas. Ressaltemos que o contexto ora mencionado compreendeu o período da chamada guerra fria.

Historicamente, como já se viu, foi nos Estados Unidos, no contexto behaviorista das ciências humanas e por interesse dos governos em adivinhar as orientações políticas e estratégicas dos países estrangeiros, com a ajuda de documentos acessíveis (imprensa, rádio) que fez do analista um detetive munido de instrumentos de precisão. Metodologicamente confrontam-se ou completam-se duas orientações: a verificação prudente ou a interpretação brilhante(Bardin, 2011, p. 35).

Portanto, a percepção de nuances na mensagem escrita/falada, nas entonações de vozes, no material iconográfico, nas ilustrações, todas essas referências compõem um conjunto de dados que devem ser observados e analisados à luz de proposições metodológicas capazes de captar sutilezas e informações não aparentes.

Para analisar os dados buscamos referenciar a análise de conteúdo que de acordo com Bardin (2011, p.35)

de maneira geral pode-se dizer que a sutileza dos métodos de análise de conteúdo corresponde aos seguintes objetivos. A superação da incerteza: o que eu julgo ver na mensagem estará lá efetivamente contido, podendo esta visão muito pessoal ser partilhada por outros? E o enriquecimento da leitura se um olhar imediato, espontâneo, é já fecundo, não poderá uma leitura atenta aumentar a produtividade e a pertinência? Pela descoberta de conteúdos e de estruturas que confirmam (ou infirmam) o que se procura demonstrar a propósito das mensagens, ou pelo esclarecimento de elementos de significações suscetíveis de conduzir a uma descrição de mecanismos de que a priori não possuíamos a compreensão.

Enfim, parafraseando Bardin (2011), pode-se afirmar que a análise de conteúdo é um conjunto de técnicas capazes de ofertar sustentação para a verificação das diversas nuances compreendidas nas mais diversas formas de comunicação.

Utilizamos como instrumento de coleta de dados entrevistas semi-estruturadas, tais entrevistas foram realizadas nos povoados de Araçulândia e Dois Buritis, pertencentes ao

município de Wanderlândia, no período entre os dias 16 e 17 de dezembro de 2017, majoritariamente nas casas dos entrevistados; em alguns casos no local de trabalho. Para seu desenvolvimento foram utilizadas duas entrevistas distintas, com o objetivo de demonstrar o processo da produção artesanal da farinha de mandioca bem como o perfil social dos trabalhadores envolvidos. Uma das entrevistas subsidiou a conversa com os proprietários dos fornos; a outra entrevista subsidiou as conversas com as raspadeiras. As entrevistas foram compostas por sete perguntas para os proprietários e cinco perguntas para as raspadeiras. Durante a realização das entrevistas selecionamos 10 pessoas, sendo 4 homens e 6 mulheres. Três dos homens são proprietários dos estabelecimentos, onde cada um possui o seu, e neles realizam suas atividades fim, a produção da farinha. O quarto homem trabalha no forno, desenvolvendo atividades similares às das raspadeiras. As 6 entrevistadas mulheres desenvolvem a função de raspadeiras, ou seja, trabalham retirando a casca da mandioca deixando-as prontas para a entrada no processo de transformação em farinha. Através do levantamento também foi possível identificar a faixa etária de todos os envolvidos que está compreendida entre 22 e 68 anos.

Os chamados “proprietários” que são relatados no presente artigo referem-se às pessoas que são donas dos fornos, esse grupo de entrevistados é composto em sua totalidade por homens. O forno é a estrutura central da produção de farinha entorno do qual as chamadas raspadeiras realizam o processo de raspagem da mandioca, ou seja, elas têm o trabalho de descascar a matéria-prima que é a mandioca. Trabalham de forma manufactureira e são remuneradas por diárias, percebemos que essa atividade é composta na sua maioria por mulheres.

Para o procedimento de análise das entrevistas construímos cinco categorias; a primeira delas, saber a localidade de origem – o objetivo aqui é observar a variável migração entre os trabalhadores. A segunda categoria, a forma de aprendizado, ou seja, verificar, se como nas demais atividades artesanais, confirmamos o aprendizado familiar das técnicas de produção da farinha. A terceira categoria diz respeito à escolarização objetivando perceber a existência de qualificação para a atuação em outras áreas de trabalho bem como se há confirmação de baixa escolaridade presente também na população rural do norte do Brasil. A quarta categoria diz respeito à trajetória de ocupação laboral; as ocupações anteriores dos produtores artesanais de farinha de mandioca lhes inserem de que maneira no chamado mundo trabalho? Por fim, a quinta e última categoria diz respeito às formas de comercialização da farinha de mandioca.

Observamos que a grande maioria é de origem dos próprios locais, Araçulândia e Dois Buritis; exceto uma das entrevistadas que nos disse ser originária do Nordeste, mas não identificou a cidade ou região. Para grande parte dos entrevistados o grau de escolaridade é o fundamental incompleto, com exclusão de uma entrevistada que tem o ensino médio completo, mostra que o aprendizado do ofício acarreta tradição familiar, todos demonstram que aprenderam com os familiares, (pai, mãe e amigos) e que esse aprendizado foi passado de geração a geração. Notamos que a maior parte vive inteiramente da produção de farinha, e que já exerceu outros trabalhos, mas que sempre permaneceram com essa atividade desde muito jovens. Percebemos que os proprietários do forno não utilizam trocas ou objetos, todos relatam que somente utilizam o pagamento dos trabalhos por diária.

No que diz respeito ao local de origem e formas de aprendizado da fabricação de farinha, os proprietários dos fornos nos deram as seguintes respostas. Dois afirmaram que nasceram no povoado de Araçulândia e um nasceu em Araguaína. O entrevistado 1, 68 anos, nos disse: *“sempre morei aqui em Araçulândia sou daqui desde quando nasci, nasci aqui, tem muito tempo que moro aqui nesse lugar. Aprendi trabalhar com farinha com minha família”*. O entrevistado 2, 37 anos, nos disse algo bastante similar a respeito de seu local de nascimento e como aprendeu a trabalhar com farinha: *“sempre morei aqui mesmo Araçulândia, aprendi a trabalhar com a farinha com minha família mesmo”*. O entrevistado 3, 38 anos, quando perguntado sobre seu local de origem nos disse algo diferente dos dois anteriores: *“nasci em Araguaína, sou daqui mesmo Araçulândia. Aprendi a trabalhar com farinha com meus amigos, fui vendo um colega meu fazendo, e ajudava ele a fazer também, daí fui aprendendo”*. Esse entrevistado menciona não ter nascido no povoado, apesar de se definir como sendo do local. Um outro ponto de diferença é percebido quando ele fala sobre a forma como aprendeu a produzir farinha, ou seja, diferente dos dois entrevistados anteriores o 3º diz ter aprendido com amigos. Confirmamos para os proprietários dos fornos o aprendizado da fabricação da farinha de mandioca a partir de relações familiares e sociais. O aprendizado intra-familiar é mencionado bem como o aprendizado via laços de amizade. Nesse aspecto constatamos também perspectiva similar às dinâmicas tradicionalmente observadas em outros trabalhos sobre a produção de farinha, ou seja, a transmissão tradicional sócio-familiar do conhecimento. Não podemos falar de migração da mão de obra entre esse grupo de entrevistados. Majoritariamente afirmaram ter nascido no povoado e um deles mencionou ter nascido em Araguaína, município distante menos de 20 km do povoado.

Ainda sobre os proprietários de fornos, buscamos verificar sobre escolaridade ocupações anteriores e paralelas à atividade de fabricar farinha. Percebemos que a trajetória

laboral desses trabalhadores é vinculada à produção de farinha de maneira desigual. Um dos proprietários, entrevistado 1, que nos disse ter 68 anos, mencionou que:

faço essa atividade desde os 10 anos, que mexo com farinha, o povo não acredita, mais sempre mexi com mandioca. Era muito menininho já ajudava minha mãe, aquele tempo era muito difícil as coisas, agente começavam a trabalhar cedo e ate hoje exerço essa atividade. (...) Não trabalhei com outra atividade, sempre trabalhei com mandioca. Já mexi com horta, mas não foi lá essa coisa não, coisa pouca mesmo.

Observamos que sua relação com a produção de farinha é duradoura e que perdura por aproximadamente cinco décadas, ainda que seja possível observar que por um pequeno intervalo de tempo ele tenha se dedicado à produção de horta. A respeito de sua escolarização obtivemos a seguinte resposta:

nunca estudei!!! Fui duas vezes à escola e nunca mais fui depois que levei umas palmatorias na mão, que antes tinha isso, depois disso fiquei esperto e nunca mais fui. Aquele tempo o povo quase não estudava, que tinha que trabalhar muito cedo.

O relato do entrevistado 1 sobre escolarização deixa claro a perspectiva da ausência de condições econômicas familiares para o sustento da família, bem como do entendimento de que em “outros tempos” a relação com a escola se estruturava de maneira diferente daquela que observamos atualmente. Por sua vez o entrevistado 2, que nos disse ter 37 anos, disse:

desde meus 31 anos que mexo com farinha, antes trabalhava com horta em outro povoado, no Mato Verde, depois mudei pra cá e comecei a trabalhar com farinha (...) já trabalhei com horta, passei 10 anos só mexendo com horta.

Novamente é mencionado o trabalho anterior com as hortas. Quanto à escolarização nos disse o seguinte: *“estudei só até 3º serie!!! não estudei muito, porque tinha que trabalhar pra se sustentar né, e estudar e trabalhar não é fácil”*. Novamente um relato demonstrando os obstáculos em relação à aproximação e permanência no mundo da educação formal. O entrevistado 3, que nos disse ter 38 anos, respondeu da seguinte maneira: *“desde meus 15 anos mexo com farinha, só que parei, agora já está com 1 anos que voltei a mexer com farinha novamente (...)já trabalhei na fazenda, de serviços gerais, 8 meses no curtume.”* Percebemos que nesse caso específico a inconstância apresenta-se de maneira mais incisiva. Somadas ao trabalho na horta, há menção a trabalho em fazenda, serviços gerais e curtume. Sobre a escolarização observamos as mesmas dificuldades e inadequações decorrentes da

vulnerabilidade social e econômica “*estudei até a 5º série!!!. Comecei a trabalhar, não dava pra estudar e trabalhar. Já chegava de noite do serviço, aí só chegava atrasado na escola, aí larguei de mão e nunca mais me interessei pra estudar*”. Particularmente aqui constatamos a condição de estudante-trabalhador e a impossibilidade de conciliação dos dois mundos.

Quanto à comercialização da farinha os três proprietários expuseram os bons padrões das vendas e que estas são realizadas majoritariamente nas feiras, sendo que as vendas nos próprios domicílios ocorrem em situações raras e todos negaram a prática de troca de mercadorias. O entrevistado 1 disse o seguinte: “*comercializo na feira onde vendo mais. Na porta de casa, vendo de vezes enquanto, pro vizinhos, mas onde vendo muito mesmo é na feira. Vendo na feira dia de sexta e sábado*”. As boas condições de produção e venda são ditas insistentemente, com destaque junto ao fato de que não há a prática de troca de mercadoria tanto por serviços quanto por outras mercadorias. Cabe dizer que, no momento dessa pergunta na entrevista houve risos de satisfação por parte do entrevistado, que disse o seguinte: “*durante a semana nós produzimos a farinha pra sexta; está no jeito pra ir vender na feira e graça a Deus nós vende muito. Não trabalho com troca. Eu só coloco pra trabalhar dando dinheiro mesmo*”.

O entrevistado 2 disse o seguinte “*comercializo na feira, quase não vendo aqui em casa, é muito difícil, lá uma vez aparece um aqui pra comprar, Graças a Deus vendo bem minha farinha na feira, mas em casa mesmo é muito pouco*”. Novamente percebemos o destaque para os bons padrões de venda, que são realizadas também em sua maioria nas feiras. O entrevistado 3 disse o seguinte: “*na comercialização, só entregamos a farinha na feira, só mexemos com entregas. Não mexo com trocas*”. Uma vez mais, e como padrão, observamos a menção às vendas realizadas nas feiras.

Passando à análise do segundo grupo de entrevistados, composto pelos trabalhadores responsáveis pelo preparo inicial da mandioca para o início do processo de fabricação da farinha; com sete componentes, seis mulheres e um homem, observamos as seguintes respostas no que diz respeito às suas origens. Seis disseram ter nascido no próprio povoado de Araçulândia e apenas uma mencionou ter vindo de outra região. Disse isso nos seguintes termos: “*tenho 59 anos, nasci no nordeste, sou de lá mesmo, Desde 81 que moro aqui em Araçulândia, tem muito tempo, cheguei aqui com 24 anos*”.

Sobre o aprendizado da técnica de se fazer farinha. As respostas seguiram o padrão de aprendizado familiar. A entrevistada 4 disse o seguinte:

aprendi com meus pais, eles plantava mandioca e minha mãe fazia os beijus, daí fui aprendendo com eles, vendo eles fazer, aprendi. Desde 10 anos trabalho com essa

atividade, era menininha pequena, já ajudava meus pais na roça, desde quando morava no Nordeste que rapo mandioca.

A entrevistada 5 disse o seguinte sobre a dinâmica de aprendizagem:

aprendi a trabalhar com essa atividade com meu padrasto, com minha família mesmo, via minha família mexendo com farinha, fui aprendendo a rapar a mandioca e até hoje estou raspando mandioca. Desde quando me entendo por gente, muito tempo, desde 10 anos, já comecei ajudar minha família.

O entrevistado 6 disse algo um pouco diferente dos demais ao mencionar que é capaz de fazer todos os procedimentos relativos às várias etapas da produção da farinha:

aprendi através de ver meu pai trabalhando com a farinha, fui aprendi, desde criança ajudo meu pai, desde 12 anos que mexo ajudando meu pai, parei uns tempos de ajudar meu Pai mais estou de novo mexendo com farinha, eu faço de tudo raspo, toro a farinha de tudo faço um pouco.

Os entrevistados 7, 8, 9 e 10 deram respostas que corroboram o aprendizado intra-familiar; *“aprendi com meus pais, eles sempre mexia com isso, fui vendo e aprendi, e tinha que ajudar eles trabalhar”*, foi o que nos disse o entrevistado 7. A entrevistada 8 respondeu a pergunta assim: *“aprendi a rapar mandioca com minha mãe mesmo, Desde 15 anos rapo mandioca, parei uns tempos, agora voltei novamente”*. A entrevistada 9 por sua vez disse: *“aprendi a rapar mandioca com minha Mãe. Desde 17 anos rapo mandioca, parei agora voltei novamente”*. A entrevistada 10 disse: *“aprendi a trabalhar com essa atividade com a família mesmo, vendo minha família fazendo essa atividade eu aprendi”*. Confirmamos entre os trabalhadores o aprendizado inter-geracional e intra-familiar.

No que diz respeito à escolarização desse segundo grupo, a entrevistada 4 nos disse o seguinte:

estudei a primeira série no Nordeste, chequei aqui em Araçulândia e fiz até 4° série, estudei muito pouco, aquele tempo agente começava a trabalhar cedo, e às coisas também era muito difícil, trabalhar e estudar é muito pesado, e tinha que ajudar meus pais, então era o jeito trabalhar

Os demais nos disseram o seguinte; o 5, *“estudei até a 4ª série, não estudei muito aquele tempo agente era muito difícil o negócio era trabalhar”*. O entrevistado 6: *“estudei até 7ª série, desistir por besteira mesmo molecagem, aí não estudei mais, parei e nunca mais me interessei pra voltar a estudar”*. A entrevistada 7: *“estudei até o 1 ano, parei de estudar engravidei e não estudei mais”*. O entrevistado 8 *“estudei até 8 série, ainda comecei a estudar o 1 ano mais desisti larguei de mão e não quis mais voltar a estudar”*. O entrevistado 9: *“estudei só até 5 série, não estudei muito não”*. O entrevistado 10: *“Conclui o 3º ano”*.

Como regra, observamos a vulnerabilidade educacional, comum entre as populações rurais das diversas regiões do Brasil.

A respeito de exercício laboral em outras atividades o entrevistado 4 respondeu da seguinte maneira: *“já trabalhei sim, com outras coisas. Lavei roupas 4 anos, lavando roupas pra pessoas, também lavradora e trabalhei muito com roça, mas nunca trabalhei de carteira assinada”*. O entrevistado 5: *“ nunca trabalhei com outras atividades só dona de casa mesmo, e lavadeira de roupa, mais sempre trabalhei rapando mandioca”*. O entrevistado 6 nos disse: *sim. “Já trabalhei em outros lugares, supermercado, frigorifico em Araguaína e voltei novamente para a farinha”*. O entrevistado 7: *“ não trabalhei em outra atividade, Sempre trabalhei ajudando meus pais com a farinha nunca trabalhei em outro lugar”*. O entrevistado 8 *“ já sim trabalhei. Mais só de doméstica mesmo”*. O entrevistado 9: *“ já trabalhei sim, mais só de domestica mesmo”*. O entrevistado 10: *“sim já trabalhei em supermercado, hoje estou novamente nessa atividade”*. Ou seja, é possível inferir uma trajetória laboral irregular, que via de regra tem relação com a referência urbana mais próxima, a saber, cidade de Araguaína. Há um nítido caráter errático na trajetória laboral, fato que acentua a possibilidade de interpretação contraditória da inserção social desses trabalhadores. Há domínio de técnicas, há padrões de venda considerados bons, há sociabilidade que se verifica no ambiente de trabalho familiar; e contraditoriamente há significativa vulnerabilidade social.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Por meio dos relatos dos entrevistados é possível percebermos que as diversas variáveis que incidem sobre a produção artesanal da farinha de mandioca lhes inserem numa posição oscilante no mundo do trabalho. Há baixa incidência de migração, o que possibilita a inserção social através de laços familiares de maneira mais integrada. Observamos também a baixa escolarização, tal variável encontra semelhança com o perfil escolar da população rural brasileira e mais especificamente com as características da população rural do norte do Brasil. Há fortes sinais de vitalidade na sociabilidade pois o aprendizado das técnicas de produção da farinha ocorre de maneira informal e intra-familiar; ou através de relações sociais de amizade. No que diz respeito à trajetória pregressa de inserção no mundo do trabalho verificamos oscilação em número significativo dos entrevistados.

A ocupação em outros setores do mundo do trabalho pode ser entendida como uma contradição em relação à sociabilidade pelo aprendizado familiar e baixa migração sobretudo se considerarmos que as duas comunidades observadas estão próximas do principal núcleo urbano da região, Araguaína, e por isso muitos dos relatos dizem respeito ao trabalho anterior em setores de prestação de serviço. Tal contradição se acentua ao percebermos que há autonomia na forma como se comercializa o produto, havendo por parte dos produtores o controle de como estruturar as vendas, quais locais e a utilização ou não de trocas de farinha de mandioca por trabalho.

O trabalho artesanal continua sendo uma variável no mundo do trabalho nas mais diversas regiões do Brasil. No interior da região norte, especificamente no caso aqui observado, há oscilação entre autonomia e precariedade, entre possibilidade de auto-determinação da produção e trajetórias laborais errantes.

REFERÊNCIAS

- ALVES, E. R. A. A.; VEDOVOTO, G. L. **A indústria do amido de mandioca. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica**, 2003. 201 p. (Embrapa Informação Tecnológica. Documentos, 6).
- ANTUNES, Ricardo & ALVES, Giovanni. **As mutações no mundo do trabalho na era da mundialização do capital**. In: Educação e Sociedade, Campinas, Vol. 25, nº87, p.335-351, maio/ago.2004. Disponível em:www.scielo.br/pdf/es/v25n87/21460.pdf
- BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. São Paulo Edições 70, 2011.
- CARDOSO, C. E. L.; SOUZA, J. S. **Aspectos econômicos. Cruz das Almas: Embrapa Mandioca e Fruticultura**, 2000. (Embrapa Mandioca e Fruticultura. Circular Técnica, 37).
- CARDOSO, E.M.R.; MÜLLER, A.A.; SANTOS, A.I.M.; HOMMA, A.K.O.; ALVES, R.N.B. **Processamento e comercialização de produtos derivados de mandioca no nordeste paraense. Belém, PA: Embrapa Amazônia Oriental**, 2001. 28p. (Embrapa Amazônia Oriental. Documentos,102).
- CASTEL, Robert. **A metamorfoses da questão social – uma crônica do salário**. Petropolis, RJ: Vozes, 2015.
- GAULEJAC, V. **Gestão como doença social: Ideologia, poder gerencialista e fragmentação social. 3ª ed.** São Paulo: Ideias e Letras, 2007.
- GRANDE, M. M.; PADILHA, V.; PAIN, B. F.; FLORIAN, F. J. S.. **Da tradição à modernidade: o savoirfaire do mestre de ofício na produção da cerveja e da cachaça artesanais. Revista Interdisciplinar de Gestão Social (RIGS)**, v. 1, , 2012, pp. 25-48.
- HERÉDIA, Beatriz Maria de. **A morada da vida: trabalho familiar de pequenos produtores no Nordeste do Brasil**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979. (Série Estudos sobre o Nordeste, v. 7).
- LANDES, David S. **A Riqueza e a Pobreza das Nações: por que algumas são tão ricas e outras tão pobres**. Tradução de Álvaro Cabral. Rio de Janeiro: Elsevier, 1998. 9. Ed.

LE BOURLEGAT, C.L. et al., **Arranjo Produtivo Local de Mandioca do Vale do Ivinhema. Rede de Pesquisas em Sistemas Produtivos e Inovativos Locais**. Instituto de Economia-Universidade Federal do Rio de Janeiro, Setembro, 2004.

LIMA VAZ, C. H. de. **Antropologia filosófica**. v. 2. São Paulo: Loyola, 1992. (Coleção Filosofia, 22).

LUKÁCS, Georg. **As Bases Ontológicas do Pensamento e da Atividade do Homem**. In: **Temas de Ciências Humanas**. Tradução de Carlos Nelson Coutinho. São Paulo: Livraria Editora Ciências Humanas, 1978. _____. Per l'ontologia dell'essere sociale. Traduzione di Alberto Scarponi. v. II. Roma: Riuniti, 1981

MARCUSE, H. **Razão e revolução: Hegel e o advento da teoria social**. São Paulo: Paz e Terra, 2004.

MARX, KARL. **A Miséria da Filosofia**. Tradução José Paulo Neto. São Paulo: Global, 1985.

_____. A Ideologia Alemã. São Paulo: Martins Fontes, 2001

_____. Manuscritos econômico-filosóficos. Tradução de Jesus Ranieri. São Paulo: Boitempo, 2004.

NORMANHA, E.S. **Mandioca tem variada aplicação**. **Guia Rural**, p. 244, 1966/1967.

OLIVEIRA, J. S; CAVEDON, N. R; FIGUEIREDO, M. D. **O Artesanato na Ótica de Quem o Produz: Com a Palavra os Artesãos do Brique da Redenção em Porto Alegre**. **Revista Interdisciplinar de Gestão Social (RIGS)**, v. 1, 2012, pp. 141-162.

PINTO, Maria Dina Nogueira. **Mandioca e farinha: subsistência e tradição cultural**. In: **Museu de Artes & Ofícios**. Disponível em: www.mao.org.br/wp-content/uploads/pinto_01.pdf. Acessado em 25 de abril de 2018.

STACCONE, Giuseppe. **O homem e o Trabalho nos Manuscritos Econômico-filosóficos de 1844**. In: Marx Hoje. Org. J. Chasin. São Paulo: Nova Escrita Ensaio. Ano V- número 11, 1983.

VASAPOLLO, L. O trabalho atípico e a precariedade: elemento determinante do capital no paradigma pós-fordista. In: ANTUNES, R (org.). Riqueza e miséria do trabalho no Brasil. SP: Boitempo, 2006.

Anexo I

Questionário aplicado aos donos de fornos

- 1) Nome e Idade
- 1.1) Sexo
- 1.2) Nasceu aonde? Local de origem?
- 2) Como aprendeu a trabalhar com isso?
- 3) Desde quando exerce essa atividade?
- 4) Escolaridade
- 5) Já exerceu outra atividade antes de trabalhar com farinha?
- 6) A comercialização, a venda é feita mais na porta ou na feira? E qual forma vende mais?
- 7) Existe troca? Por exemplo: trocam por peixe, fruta, verduras, serviços?

Questionário aplicado aos trabalhadores

- 1) Nome e idade
- 1.1) Sexo
- 1.2) Nasceu aonde? Local de origem.
- 2) Como aprendeu a trabalhar com essa atividade?
- 3) Desde quando exerce essa atividade?
- 4) Escolaridade
- 5) Já exerceu outra atividade antes de trabalhar com farinha?