

Cultura material do bejú e a proposição de currículo na Educação Infantil na Amazônia Bragantina, Estado do Pará, Brasil

Bejú material culture and curriculum proposition in early childhood education in the bragantina Amazon, state of Pará, Brazil

Material culture of the bejú and the proposal of the curriculum in infant education in the brazilian Amazon, state of Pará, Brazil

Rogério Andrade Maciel¹ , Franciele de Almeida Magalhães¹ , Vitor Sousa Cunha Nery² 

¹ Universidade Federal do Pará, Bragança, Pará, Brasil.

² Universidade do Estado do Amapá, Macapá, Amapá, Brasil.

Autor correspondente:

Rogério Andrade Maciel

Email: rogeriom@ufpa.br

Como citar: Maciel, R. A., Magalhães, F. A., & Nery, V. S. C. (2024). Cultura material do bejú e a proposição de currículo na Educação Infantil na Amazônia Bragantina, Estado do Pará, Brasil. *Revista Tempos e Espaços em Educação*, 17(36), e19866. <http://dx.doi.org/10.20952/revtee.v17i36.19866>

RESUMO

Este artigo teve como objetivo compreender a cultura material do Bejú e a tessitura do currículo da Educação Infantil. Metodologicamente, foi utilizada a Abordagem da Nova História Cultural e a análise dos dados foi operada pelos modos de fazer em Certeau (2014). Os resultados evidenciam a cultura material do bejú pelos seguintes objetos: a macaxeira; o terçado; o facão; o carro de mão; os baldes; a canoa; o catitu; o ralo; o tacho; o tipiti; o Sari; a Peneira; o forno; o rodo; a basqueta; e as folhas de sororoca. Assim, a partir dos resultados, é fato que a proposição do currículo da Educação Infantil é mediada por práticas docentes de contação de histórias; rodas de conversas; pinturas; jogos; desenhos e estimula o imaginário da criança na Amazônia Bragantina, Estado do Pará, Brasil.

Palavras-chave: Artefatos culturais. Currículo na Educação Infantil. História da Educação.

ABSTRACT

This article aimed to discuss the material culture of Bejú and the fabric of the Early Childhood Education curriculum. Methodologically, the New Cultural History Approach was used and the data analysis was operated by the ways of doing in Certeau (2014). The results show the material culture of bejú through the following objects: cassava; the machete; the machete; the wheelbarrow; the buckets; the canoe; the catitu; the drain; the pan; the tipiti; the Sari; the Sieve; the oven; the squeegee; the basketball; and sororoca leaves. Thus, based on the results, it is a fact that the proposition of the Early Childhood Education curriculum, is mediated through teaching practices of

storytelling; conversation wheels; paintings; games; drawings stimulate the imagination of children in the Bragantina Amazon, State of Pará, Brazil.

Keywords: Cultural artifacts. Curriculum in Early Childhood Education. History of Education.

RESUMEN

Este artículo tuvo como objetivo discutir la cultura material de Bejú y el tejido del currículo de Educación Infantil. Metodológicamente se utilizó el Enfoque de la Nueva Historia Cultural y el análisis de los datos fue operado por los modos de hacer de Certeau (2014). Los resultados muestran la cultura material de bejú a través de los siguientes objetos: yuca; el machete; el machete; la carretilla los baldes; la canoa el catitu; el drenaje; el pan; el tipiti; el sari; el Tamiz; el horno; la escobilla de goma; el baloncesto; y hojas de sororoca. Así, con base en los resultados, es un hecho que la propuesta del currículo de Educación Infantil, a través de prácticas didácticas de narración de cuentos; ruedas de conversación; pinturas; juegos; los dibujos estimulan la imaginación de los niños en la Amazonía Bragantina, Estado de Pará, Brasil.

Palabras clave: Artefactos culturales. Currículo de Educación Infantil. Historia de la Educación.

INTRODUÇÃO

Na história da humanidade, os acontecimentos históricos, sociais, políticos, econômicos e naturais, foram fundamentais para formação das múltiplas culturas. Concernente, a história da cultura e/ou história cultural, podemos destacar que, com o passar dos tempos, os aspectos sociais existentes passaram por processos que resultaram na transformação, na reinvenção e na criação de diversas culturas. Enquanto algumas culturas foram menosprezadas esquecidas e desvalorizadas, outras culturas se estabeleceram com imposição de autoridade de elite social dominante (Chartier, 1985).

Na Amazônia bragantina, os sujeitos sociais produzem diversas culturas, usando artefatos singulares nas diversas tarefas do cotidiano de suas comunidades, facilitando a relação de convívio do homem ao ambiente em que este encontra-se, e, é onde está permeado os modos de fazer. Reconhecemos que a teoria das práticas culturais construídas por Certeau (2014), constitui-se no campo da criação do espaço e do jogo, referente às maneiras de utilizar/fazer a ordem imposta de determinado lugar, regida por determinadas estratégias de imposição (do sistema). Todavia, os praticantes ordinários constituem “um jogo de estratificação de funcionamentos diferentes e interferentes” (Chartier, 2014, p. 87), constituídas por maneiras inventivas e/ou táticas desviacionistas, conforme destaca Certeau (2014). Por isso, nesta pesquisa, as maneiras de fazer estão associadas aos artefatos usados para a feitura do Bejú na Amazônia Bragantina.

Uma das problemáticas em relação ao contexto sociocultural amazônico, é o de que a diversidade cultural existente nos povos Amazônidas, ao longo da história da humanidade, ainda se perpetua pela convivência da invisibilização e desvalorização de suas culturas em seus cotidianos, quer seja pelos sujeitos e ou pelo uso dos seus artefatos culturais, em suas comunidades.

A Amazônia Bragantina¹ tem 408 anos de História e tradição cultural. É um município que apresenta uma diversidade de fauna e flora nos territórios da praia, dos campos, da colônia e da sede. Assim, uma das riquezas desse espaço refere-se à fabricação (produção) do Bejú, nas mais variadas comunidades da Amazônia Bragantina. O Bejú é um tipo de alimento que tem variações linguísticas (diversas terminologias) e, ao ser manuseado com diversos utensílios, tem diferentes formas para alimentação, sendo identificados como “Bejú de massa”, “Bejú macaxeira” “Bejú de Coco” nos territórios da Amazônia.

¹ A Amazônia Bragantina, é também intitulada de Bragança, município que fica localizado no Nordeste Paraense a 220 Km da capital de Belém, no Estado do Pará. Para este texto, utilizamos os dois termos como sinônimos.

A identificação dos artefatos culturais do Bejú, nas comunidades do interior, entrelaça-se pela valorização das culturas bragantinas, onde o registro dessa produção de conhecimento, na forma de currículos, é praticado pelos docentes da Educação Infantil, vistas, nesta pesquisa, por recolhidas de conhecimentos geracionais, transmitidos de geração a geração, visto que perpassam pelas materialidades da cultura material do Bejú e suas respectivas práticas docentes na educação infantil. Logo, esses objetos, presente no cotidiano dessas comunidades, devem ser analisados para legitimarem-se no campo da História da Educação Brasileira.

Desse modo, o interesse desta pesquisa² tem o objetivo de discutir a cultura material do Bejú e a tessitura do currículo da Educação Infantil na Escola Municipal de Educação Infantil e Fundamental José Maria Machado Cardoso, localizada na comunidade de Taquandeuá na Rodovia Bragança-Vizeu, Km 06, pertencente à Secretaria Municipal de Educação de Bragança. Assim, a questão problema proposta é: de que maneira os objetos culturais, usados no cotidiano da comunidade de Taquandeuá para a produção do bejú, constituem a Cultura Material do Bejú e a Proposição do Currículo para a Educação Infantil, na Amazônia Bragantina, Estado do Pará? Para essa questão entendemos que só é possível relacionar os conhecimentos da cultura e da educação quando se compreende que os espaços territoriais, onde o sujeito constrói e reconstrói produções de conhecimento em seu cotidiano, podem ser analisados nos múltiplos contextos sociais na forma de currículos culturais para os contextos escolares.

METODOLOGIA

Nesta pesquisa foi utilizada a Abordagem da Nova História Cultural para discutir a história da cultura do Bejú, intrínseca pela prática cultural, pelos saberes e pelas memórias dos agricultores na localidade do Caranã, pertencente a localidade tradicional de Taquandeuá, localizada na Rodovia Bragança/Vizeu, Km 03, Bragança-PA, o que possibilitou a tessitura do currículo construído, a partir dos profissionais que atuam na escola E. M. E. I. F. José Maria Machado Cardoso¹.

A Nova História Cultural rompe com um único paradigma científico hegemônico, construído pela história social da cultura, como expressa Burke (2008, p. 47): “[...] Certas teorias culturais fizeram com que os historiadores tomassem consciência de problemas novos ou até então ignorados, e, ao mesmo tempo, criassem por sua vez novos problemas que lhes são próprios”. Essa perspectiva da Nova História Cultural apresenta mudanças de paradigmas para focalizar campos inovadores nas formas de fazer pesquisas e analisar determinadas teorias culturais e determinados objetos históricos que relativamente a torna como uma fonte de inspiração no ato de se operar pesquisas (Burke, 2008).

Para a organização sistemática da pesquisa, efetuamos os seguintes procedimentos metodológicos: a) Foi realizada a pesquisa de campo para mapear as comunidades que têm a prática cultural do Bejú e selecionamos a comunidade do Caranã, em Taquandeuá, por ser uma das comunidades mais antigas com a prática cultural da feitura do bejú. Além disso, nela tem uma escola de Educação Infantil, o que permitiu o processo de formação de professores e a tessitura do currículo com os docentes da instituição escolar E. M. E. I. F. José Maria Machado Cardoso; b) A história oral permitiu a organização de um roteiro de entrevistas para dialogar com os agricultores camponeses e professores de uma escola municipal. Utilizamos, ainda, a captura de imagens para identificar a produção do Bejú e o uso dos artefatos no cotidiano dessa comunidade.

A história oral é uma metodologia de pesquisa que permite a realização de entrevistas com pessoas que podem testemunhar sobre fatos, acontecimentos, conjunturas, contextos sociais, modos de vida da história contemporânea, conforme anuncia Bom Meihy (1996). Já as imagens,

² O referido artigo é o resultado do projeto de pesquisa “Cultura Material do Bejú e a Tessitura do Currículo Cultural na Educação Infantil, aprovado no edital PRODOUTOR, e, está vinculado ao Núcleo Interdisciplinar de Pesquisa em História da Educação e Currículos nas Amazônias (NIPHECA/UFGA), em parceria, com o Grupo de Estudos e Pesquisas em Educação na Amazônia Amapaense (GEPEA-UEAP).

para Burke (2017), mostram as cenografias existentes em cada contexto sociocultural. Logo, neste estudo, as cenografias são referentes à prática cultural do Bejú, construída pelos agricultores.

Os sujeitos participantes da pesquisa, foram os agricultores, pertencentes a família do agricultor “José”, conhecido popularmente como “Calango” (*in memoriam*). Segundo seus familiares, o “seu Calango é o verdadeiro “inventor” do Bejú Bolinho de macaxeira. Seus filhos, genros e netos continuam na cultura tradicional do Bejú. Nesta pesquisa, os agricultores participantes também fazem parte da família da agricultora Marlene – Filha de ‘seu’ Calango, ‘seu’ Zé do Asa Branca (genro) e o agricultor ‘seu’ Sassá (neto). Em suas identificações foram usadas pseudônimos no sentido de manter a condita ética da pesquisa.

Após a pesquisa na localidade, efetuamos a apresentação dos artefatos culturais, usados na prática cultural do Bejú, com os profissionais da Escola de Educação Infantil. A formação foi realizada numa sala de aula da referida escola, previamente reservada pela direção da escola, para a execução da formação no mês de maio³ e junho⁴ de 2022.

Para essa formação, todos os docentes assinaram um Termo de Consentimento e Livre Esclarecimento (TCLE) para que pudéssemos fazer as análises pertinentes a pesquisa realizada, a identificação dos docentes, e foi construído um roteiro de entrevista estruturada para os docentes da Educação Infantil. Os professores participantes da pesquisa foram: Professora – M. A. B. S. Atua na Educação Infantil há 20 anos; Professora – L. Q. M. Atua na Educação Infantil há 08 anos; Professora – J. M. P. Atua na Educação Infantil há 22 anos. Todos os docentes têm vasta experiência na Educação Infantil.

A análise dos dados foi exercida pelos modos de fazer dos sujeitos com seus objetos de consumo, conforme anuncia Certeau (2014). São as operações dos praticantes e os usos individuais com os objetos culturais, que atravessam as suas inventividades artesanal, e não são homogêneas, porque as maneiras de fazer, constituem-se por práticas que são apropriadas a todo instante em seus espaços socioculturais.

Nesta pesquisa, as maneiras de fazer foram mostradas com os artefatos usados pelos agricultores para a feitura do Bejú, por etapas, constituídas por três dimensões interdependentes que geraram a proposição do currículo para a Educação Infantil, na forma de uma Imagem (17)⁵, sendo estabelecida sobre os modos de fazer Bejú, articuladas aos objetos/artefatos culturais; a produção de conhecimentos como proposição de currículo para a Educação Infantil; e o desenvolvimento das práticas docentes como estratégias a serem mobilizadas/desenvolvidas pelos professores.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A cultura faz parte da essência de todos os povos e, ao longo da historiografia humana, as vivências e os saberes dos sujeitos foram preservados, aprimorados e até modificados, conforme suas necessidades com o uso dos artefatos. Portanto, compartilhamos com a análise de Gonçalves

³ A escola E. M. E. I. F. José Maria Machado Cardoso está localizada na Rodovia Bragança-Vizeu, Km 06, pertencente à Secretaria Municipal de Educação de Bragança. Possui instalações próprias construídas em alvenaria, com: 01 pavimento, divididas entre 07 salas de aula (01 Sala de Educação Infantil), 01 sala de Diretoria e Coordenação, 01 Secretaria com Arquivo com 01 Sala de Professores, 01 Sala de Recursos Multifuncional, 01 cozinha, 02 banheiros para alunos, 01 *hall* que também é utilizado como refeitório.

⁴ No mês de junho de 2022, na segunda formação, os pesquisadores apresentaram aos profissionais da Escola José Maria Machado Cardoso, autores como Freire (1983); Lopes e Macedo (2011); Gonçalves (2007); e Santomé (1998). Autores que atravessaram a discussão do currículo, advindo da cultura e experiências dos sujeitos. Após a apresentação, houve o momento em que os professores propuseram a tessitura do Currículo para o contexto da Educação infantil, a partir do uso dos artefatos na produção e a prática cultural com o Bejú.

⁵ Vale destacar que em alguns momentos, em nossos resultados desta pesquisa, teremos as falas das professoras referentes à proposição do currículo; e em outras elas aparecem de maneira geral porque foi construída pelos membros do grupo de pesquisa com os docentes, de maneira coletiva.

(2007), onde os objetos não devem apenas serem compreendidos por suas funções práticas, e sim, especialmente, pelas perspectivas simbólicas que eles carregam nas pré-condições estruturais para o exercício das práticas.

As terminologias do Bejú na Amazônia Bragantina

Na localidade Caranã, as práticas culturais do Bejú são realizadas há mais de 50 anos pelas famílias de agricultores dessa região. O fazer Bejú faz parte da produção de subsistência e circula com a venda, nos dias de quinta-feira a domingo, na Feira Livre da Amazônia Bragantina, com locais culturalmente definidos pelos agricultores. Sobre circulação, Gonçalves (2007), nos diz que:

[...] a medida em que os objetos materiais circulam permanentemente na vida social, importa acompanhar descritiva e analiticamente seus deslocamentos e suas transformações (ou reclassificações) através dos diversos contextos sociais e simbólicos: sejam as trocas mercantis, sejam as trocas cerimoniais, sejam aqueles espaços institucionais e discursivos tais como as coleções, os museus e os chamados patrimônios culturais (Gonçalves, 2007, p.15).

Assim, os objetos materiais do Bejú na comunidade do Caranã podem ser identificados como conjunto em suas diversidades terminológicas, a exemplo aqueles que são feitos e consumidos pela mandioca e macaxeira. As diversidades consistem na evolução das invenções dos formatos e adição de elementos para a feitura dos Bejús, e eles variam, de acordo com os pedidos dos consumidores, “os fregueses” na feira livre de Bragança-PA, local de venda dos Bejús. Os tipos de produção dos bejús feitos na comunidade são diversos e têm uma separação no momento do feitio. Estão classificados da seguinte forma: Bejú à base de massa puba de mandioca e Bejú à base de massa de macaxeira.

Imagem 1 – O Bejú de macaxeira na cor branca e ao lado o Bejú tradicional de mandioca na cor amarela



Fonte: acervo fotográfico particular dos pesquisadores (2022).

Esses Bejús têm similitudes no feitio e algumas diferenças no formato, sabores e cores. Eles constituem-se enquanto a cultura material do Bejú. A seguir, abordaremos as terminologias existentes e sua composição pertencentes a esse alimento cultural.

Tabela 1 – Terminologias e Composição de Bejús Produzido na comunidade do Caranã

Terminologias	Composição e Formato
Bejú de macaxeira	Consequentemente, o Bejú de macaxeira, tem similitudes ao bejú de mandioca no tamanho e formato. Entretanto, a base desse Bejú foi substituída pela massa da macaxeira, trazendo mais leveza ao paladar e, consequentemente, criando novas práticas culturais dos modos de fazer o Bejú. Ele contém ainda: <i>Coco fresco ralado, leite de coco (retirado pelos agricultores), sal e açúcar.</i>
Bejú Tradicional de massa de mandioca	Tem um processo de feitura diferenciado, e culturalmente existe variação de sujeito para sujeito, no entanto, sua base é feita com a massa de puba de Mandioca; tem uma aparência de cor amarela e é perceptível à visualização os de grãos de farinha, em decorrência do processo de peneirar a massa na peneira; é feito no formato retangular e temperado somente com sal; não tem adição de açúcar e é usado pouco coco na massa.

Fonte: Pesquisa de campo (2022).

O Bejú de macaxeira tem por base a massa da macaxeira ralada, e idêntico formato retangular do Bejú de mandioca. O Bejú de massa é tradicional em toda a região bragantina, no entanto, a prática da feitura desse alimento varia de acordo com cada agricultor, que tem suas próprias práticas culturais nos modos de fazer, assim, o Bejú tradicional varia de acordo com os conhecimentos e aprendizagens – de cada agricultor – que são transmitidas de geração à geração.

A partir do Bejú de Macaxeira e de mandioca, existem diversos Bejús como cores e formatos diferentes e semelhantes, como visualizasse a seguir:

Imagem 2 – Bejú bolinho de massa de mandioca e Bejú Bolinho de macaxeira



Fonte: acervo fotográfico particular dos pesquisadores, 2022.

Imagem 3 – Bejú de roda de massa de mandioca na cor amarela



Fonte: acervo fotográfico particular dos pesquisadores (2022).

Imagem 4 – Bejú de roda de macaxeira na cor branca



Fonte: acervo fotográfico particular dos pesquisadores (2022).

Tabela 2 – Terminologias e Composição de Bejús produzidos nas comunidades do Caranã

Terminologias	Composição e Formato
Bejú bolinho de massa de mandioca e Bejú Boliinho de macaxeira	Conforme a Figura 2, observamos que o Bejú bolinho de massa de mandioca, é feito de massa puba de mandioca, e possui o formato quadrado. Já o Bejú bolinho de macaxeira – sua base é feita a partir da massa da macaxeira, e, sua forma é um quadrado, tal qual o bolinho de mandioca.
Bejú de roda de massa de mandioca na cor amarela Bejú de roda de macaxeira na cor branca	Conforme a Figura 3, o Bejú de roda de mandioca – sua base é feita de massa puba de mandioca, e possui o formato circular. Enquanto que na figura 4 o Bejú de roda de macaxeira – com a base feita de macaxeira, tem a forma circular, semelhante a uma roda do bolo de mandioca circular.

Fonte: Pesquisa de campo (2022).

É preciso evidenciar que o bejú bolinho, de massa de macaxeira, é uma variação do bolinho de mandioca, por ter a cor amarela, devido a massa da mandioca. Enquanto que o bolinho de macaxeira, tal qual o bolinho de massa de mandioca, sua forma e modos de fazer tem características semelhantes e diferentes; no entanto, a diferença mais evidente entre os dois bolinhos é a cor que em um é branca, em decorrência da macaxeira, ou seja, tem esse aspecto que dispõe a particularidade de práticas culturais na feitura, de acordo com cada sujeito nos modos de fazer.

Cabe ressaltar que a cultura e práticas com o Bejú, é proveniente dos saberes ancestrais indígenas, onde há um aspecto relevante na (re) invenção desse objeto de consumo feito pelos agricultores, com a adição de novos ingredientes e formas para o Bejú, pois tais modificações estão atreladas as demandas existentes dos seus consumidores, que habituaram-se a comprar esse alimento cultural fora dos períodos de Semana Santa, onde tradicionalmente é feito o Bejú, em confraternização cultural das famílias na Amazônia Bragantina, Estado do Pará.

Assim, o mesmo objeto cultural, intitulado “Bejú”, tem inúmeras semelhanças e diferenças, formatos e cores em suas práticas culturais, contendo uma variação de terminologias “bejú tradicional de massa de mandioca”, “bejú de macaxeira”, “bolinho de massa de macaxeira”; “bolinho de massa de mandioca”, “bejú roda de macaxeira” e “bejú roda de mandioca”, logo, existe uma diversidade cultural na feitura/ produção do Bejú.

Nesse âmbito, é preciso compreender que os objetos na feitura do bejú, são exercidos por etapas em um sistema de classificação para sua produção e consumo. Isso coaduna com o enunciado de Gonçalves (2007), quando expressa os objetos enquanto parte integrante de sistemas classificatórios, demarcados por determinadas categorias socioculturais, de constituírem-se sensivelmente como formas específicas de subjetividade individual e coletiva.

Além disso, por uma questão alimentar, a feitura do Bejú recebe uma diversos significados na comunidade do Caranã, pertencente a região do Taquandeuá, comunidade da Amazônia Bragantina, Estado do Pará. Gonçalves (2007, p.164) entende a alimentação pela compreensão de um sistema culinário, imbricado de elementos constitutivos e numa relação de interdependência: “[...] a) processos de obtenção de alimentos (caça, pesca, coleta, agricultura, criação, troca ou comércio) [...]”. De certa forma, o sistema culinário, além de ter práticas de valores simbólicos, atuam num lugar de interação de técnicas, relações sociais e representações, seja qual for a variedade do seu conteúdo empírico, de patrimônios culinários.

Desse modo iremos compreender a trajetória histórica do fazer Bejú. Em meados da década de 70, um agricultor conhecido chamado José, conhecido popularmente por seu “Calango” (*in memoriam*) resolveu experimentar uma variação de Bejú, mais dessa vez, substituiu a matéria principal, a mandioca, pela macaxeira, a partir da observação da feitura tradicional do bolo de macaxeira, assim, explica a filha que continua com essa prática cultural da feitura do Bejú. “[...] Meu pai ficou olhando minha irmã fazer o bolo de macaxeira, aí ele disse que queria fazer Bejú de macaxeira, porque tinha freguês que sentia ruim da barriga, porque a massa da mandioca é mais azeda” (Agricultora Marlene, 2022).

A experiência de substituir a massa puba da mandioca pela massa da macaxeira deu certo, e para deixar o Bejú mais agradável ao paladar, foi adicionado açúcar na massa e mais coco. Assim, a nova invenção do ‘seu’ Calango foi ensinada na família e os amigos próximos, que também aprenderam com o agricultor a feitura do Bejú de macaxeira. Assim o *Bejú de Macaxeira* e suas variações, como: bejú de roda de macaxeira, bejú bolinho de macaxeira foram enfim (re) inventados.

As formas de fazer o Bejú e as suas inventividades de práticas culturais e respectivas maneiras de fazer com o mesmo objeto de consumo, são interpelados por Certeau (2014), pelas *mil maneiras de fazer* com o mesmo objeto. Já na visão de Gonçalves (2007), não podemos descrever, interpretar e apenas compreender os objetos pela preservação de patrimônios culturais, enquanto

perdas, mas como campo que nos permite problematizar: os saberes, as práticas em contextos socioculturais, as linguagens, enquanto movimento que permanecem e transformam-se sempre.

Para esta pesquisa, foi selecionado o Bejú que é chamado de “bolinho de macaxeira” por ser um dos produtos mais consumidos pela população bragantina, conforme é apresentado nessa fala: “[...] a gente vende muito bejú na feira, mais o bejú que mais vende é o ‘bolinho de macaxeira’, porque ele é barato, tem muito coco e é de macaxeira” (Agricultor José, 2022). Na fala do agricultor vendedor, destacamos que o Bejú mais vendido é o Bejú Bolinho de macaxeira, por ser feito de macaxeira ralada, cuja feitura é artesanal, a massa do bolinho é leve, adocicada e proporciona um gosto agradável ao paladar dos fregueses, que preferem esse Bejú por propiciar boa digestão, agradabilidade ao paladar, um bom recheio de coco ralado, e o principal, é de valor muito acessível.

Os modos de fazer o Bejú “Bolinho de Macaxeira e seus artefatos culturais”

Para fazer o bolinho de macaxeira, é necessário que haja informação dessa planta, que popularmente é confundida com a Mandioca braba.

Imagem 5 – Plantação de macaxeira na roça



Fonte: acervo fotográfico (2022).

Imagem 6 – Retirada da Raiz da Macaxeira com o facão



Fonte: acervo fotográfico (2022).

A macaxeira é uma subespécie da mandioca, tem o nome científico de *Manihot esculenta* Crantz (Embrapa, 2022), é diferenciada da mandioca braba é popularmente produzida em todo o território nacional, com enfoque na região norte do país por ser uma espécie de fácil adaptação. Seu consumo ocorre de diversas formas e, entre essas características, está o consumo em forma de Bejú.

O processo de feitura do Bejú começa com a retirada da macaxeira da roça (Imagem 5), serviço realizado pelos agricultores. Com o auxílio de terçado (Imagem 6), as ramas das folhas são cortadas e deixado os galhos para poder puxar a planta do chão. Sobre essa atividade, os agricultores afirmam: “[...] Primeiro na roça pra tirar a mandioca e a macaxeira, usa-se o facão pra cortar e traz no carro de mão pra cá (casa de farinha) (Agricultor Zé, 2022). Essa afirmação demonstra que após cortados as ramas, é hora de pegar com força nos galhos com as mãos e puxar para retirar a raiz da terra; retirada as raízes, com o terçado separa-se o caule das raízes e coloca-se no carro de mão para levar a macaxeira para a casa de farinha. Observamos, ainda, que esse trabalho de muito esforço é feito principalmente pelos homens, embora seja esclarecido que as mulheres também fazem esse serviço, no entanto, pelo grau de força física para essa atividade, os homens a exercem mais.

A descasca da macaxeira, sua lavagem e o ato de ralar

O trabalho prossegue com a próxima etapa desse processo: a descasca da macaxeira, a lavagem e o ato de ralar:

Imagem 7 – Momento de descasca e lavagem da macaxeira



Fonte: acervo fotográfico particular dos pesquisadores (2022).

Imagem 8 – O catitu



Fonte: acervo fotográfico particular dos pesquisadores (2022).

A descasca é feita com facas que são manipuladas com a habilidade impecável de rapidez, como visto na Imagem 7. Após a descasca, é preciso fazer a lavagem da macaxeira. As raízes são colocadas nos baldes com água limpa e realizado esse processo para dar continuidade ao outro, como afirma o agricultor: “[...] A macaxeira só pode ser ralada depois de lavada, então, carrega água pra cá nos balde [...] e lava aqui, carrega água e lava aqui na canoa ou leva lá no rio e lava lá, vai lavando e colocando aqui pra poder ralar” (agricultora Marlene, 2022). “[...] Aí rala a macaxeira no catitu. O catitu tem essa armação de madeira, antes era ralado no ralo, faz muito tempo, acho que mais de 50 anos que meu pai trabalhava, mais era muito trabalho pra ralar” (Agricultora Marlene, 2022).

Observamos, mediante essas falas, que o cuidado com a higiene no momento de produção faz parte do processo, a lavagem da macaxeira é um passo importante e trabalhoso, onde os agricultores precisam carregar água em baldes para a casa de farinha ou até mesmo, levar as raízes para o rio, lavar e trazer novamente para a continuidade desse processo. Após a lavagem, vem o momento de ralar a macaxeira, feito pela agricultora Marlene que, com destreza, realiza esse processo no Catitu – um dos poucos utensílios considerados de tecnologia avançada para a realização da feitura do bejú. Esse artefato fica em cima da canoa e é utilizado pela agricultora no momento de ralar a macaxeira. Nesse processo de ralar a macaxeira, os agricultores esclarecem que o catitu também é usado para ralar a mandioca e os cocos secos e que, geralmente, a agricultora Marlene exerce essa função.

A Lavagem, o ato de espremer e colocar a massa na peneira

Após a macaxeira ser ralada no catitu, é hora de lavar a massa. Esse processo é importante para a garantia de retirada do azedo da massa, como esclarecem os agricultores. “Precisa lavar a massa da macaxeira, assim a massa não fica azeda” (Agricultora Marlene, 2022). “A massa tem que ficar bem lavada, [...] aí a massa ralada fica aqui na Canoa e a gente coloca água pra tirar a goma, Aí a água fica nesse tacho pra tirar goma, e depois tem que colocar no tipiti [...]” (Agricultor Zé, 2022).

Imagem 9 – a) Lavagem da macaxeira na canoa; b) Massa no tipiti; c) Tipiti no Sarí



Fonte: acervo fotográfico particular dos pesquisadores, 2022.

A lavagem acontece dentro da canoa e o tacho é colocado numa posição, onde a água com o amido da macaxeira é retirado na água (Imagem 9a). Esse processo precisa ser realizado de duas a três vezes para a garantia da melhor qualidade do bolinho de macaxeira. Somente após as lavagens é que ocorre a continuidade da feitura do bolinho de macaxeira com os conhecimentos específicos dos agricultores dessa pratica cultural.

A macaxeira ralada e lavada precisa passar por mais um processo de retirada de água. Dessa forma, a massa é colocada dentro do tipiti (Imagem 9b), artefato confeccionado de fibra de palmeira, que é manuseado pelo agricultor para colocar macaxeira ralada. Após o tipiti cheio de massa ralada de macaxeira, ele deve ser posicionado numa máquina rudimentar feita pelos próprios agricultores.

Conforme o agricultor Zé, utiliza-se o sarí: “[...] O uso deste artefato deve ser com atenção redobrada, para não haver acidentes no momento de enrolar o artefato cultural sarí para a retirada da água da massa de macaxeira (Imagem 9)”. O sarí foi construído pelos próprios agricultores com material retirado da natureza e dispensa de uso de tecnologia industrial nesse processo.

Com a massa prensada no catitu, é a hora de peneirar, e a agricultora descreve este processo da seguinte forma. “[...] Quando sai a água, coloca a massa na *Peneira* pra tirar a carueira (a carueira são os talos da macaxeira e pequenos pedaços), tem que peneirar tudo. [...] Depois que tira a carueira, põe a *água com sal no balde*, tempera a água e bota na massa, aí deixa ela ficar aguada [...] (Agricultora Marlene, 2022). As Imagens a seguir mostram a peneira que é utilizada, o balde com água e o sal:

Imagem 10 – Momento a peneira, a água no balde e o sal para temperara a massa



Fonte: acervo fotográfico particular dos pesquisadores (2022).

Enfim, a massa da macaxeira após passar por todos esses processos, precisa ser temperada, modelada, embalada e assada. A seguir a continuação dessa etapa repleta de conhecimentos culturais e particularidades na feitura do bolinho de macaxeira.

O processo de escalda e a sova – o forno e a canoa

Para um bom bolinho de macaxeira, as sequências de feitura devem ser realizadas como descritos nesse passo a passo dos modos de fazer o bejú. Por isso, que após peneirar a massa de macaxeira, é preciso fazer a *escalda* da massa – um processo de pré-cozimento, onde a massa já está temperada com sal. Nesse processo, o agricultor Sasá explica o seguinte: “[...] Aí bota no forno pra escaldar, aí depois vira a massa no forno do outro lado com o rodo, aí deixa escaldar fica por um tempo aproximadamente de 20 minutos” (Agricultor Sasá, 2022). Somente após a escalda da massa, é que começa a sova, com a massa ainda quente, como revela a agricultora Marlene:

[...] Depois que tiver pronto ele joga aqui na canoa, aí machuca, machuca (mistura com força a massa quente – aqui nós chamamos de sova) [...] até ficar assim, olha, liguenta (consistência homogênea de massa sovada), mais custa muito, isso demora um dia inteiro (começa a trabalhar às 06:30h na descasca da manhã e até às 14:30h na escalda, ainda estava sendo realizado todo esse processo) pra começar ficar desse jeito (Agricultora Marlene, 2022).

A imagem a seguir demonstra como é feito a sova da massa na canoa:

Imagem 11 – Sovando a massa de macaxeira na canoa



Fonte: acervo fotográfico (2022).

Imagem 12 – Tempera a massa, coloca coco e leite de coco



Fonte: acervo fotográfico (2022).

Com a massa sovada, é hora de adicionar os ingredientes que dão sabor e textura ao bolinho de macaxeira. Para isso, a agricultora Marlene descasca os cocos secos e rala no catitu, esse processo é descrito, dessa forma: “[...] Deixar a massa com liga, começa a preparar pra fazer os Bejús, com a massa na canoa, tempera ela com açúcar, vai colocando açúcar e vai misturando (Agricultor ZÉ). Além disso, “[...] tira-se o leite do coco com um pouco de água e coloca no balde, tem que colocar açúcar no leite de coco pra ficar bem docinho” (Agricultora Marlene).

A massa deve ser manipulada com habilidade, pois sai quente do pré-cozimento e é adicionado açúcar, coco e elite de coco para deixá-la com maciez e sabor marcante. O tempero do açúcar é colocado em medidas de punhados na mão, feito a prova até o momento que o agricultor considera agradável de açúcar para a feitura do bolinho.

Bejú bolinho de massa: entre a modelagem, o formato e o ato de assar

Para chegar ao final do preparo do produto, a habilidade do agricultor entra em cena com o processo feito da seguinte forma:

[...] Aí molha a mão no leite de coco, pega a massa assim na mão, faz uma cruz, abre com a palma da mão, depois vira pra não ficar muito grossa, aí coloca o coco no meio, coloca no montinho, aí vai fechando assim, da direita pra esquerda, não pode apertar, molha com o leite de coco e coloca coco assim (no bolinho pronto), tem gente que não faz assim e nem coloca o leite de coco e o coco ralado em cima, mas eu coloco porque é pra não pregar o bolinho um com o outro (Agricultor Zé, 2022).

Conforme a fala do agricultor, existe inúmeros ingredientes que trazem a riqueza dos modos de fazer o bolinho de macaxeira com o uso do leite de coco e inúmeras habilidades com as mãos para dá o formato ao bolo. Além de utensílios utilizados como a canoa, vasilhas de plásticos, bacia de plástico e as folhas da sororoca, como demonstra as imagens a seguir:

Imagem 13 – Feitura do Bejú Bolinho de Macaxeira



Fonte: acervo fotográfico particular dos pesquisadores (2022).

O bolinho é manipulado na palma da mão, aberto em formato de cruz; em seguida é recheado com bastante coco ralado no centro da massa aberta; é fechado com cuidado e colocado na embalagem de folha de sororoca, nesse caso, os agricultores utilizam as folhas de sororoca, uma palmeira nativa de folhas largas, abundante na localidade para proteção da massa no ato de assar este bolinho pelos agricultores deste momento. A seguir as imagens do ato de moldar e assar o bolinho e algumas falas dos sujeitos:

Imagem 14 – Bolinho moldado, e embalado na sororoca



Fonte: acervo fotográfico particular dos pesquisadores (2022).

Imagem 15 – Organização dos bolinhos no forno



Fonte: acervo fotográfico particular dos pesquisadores (2022).

Imagem 16 – Organização e assando os bolinhos no forno



Fonte: acervo fotográfico particular dos pesquisadores (2022).

Conforme a fala da agricultora Marlene (imagem 14): “[...] Faz todos os bolinhos, tira da canoa e coloca numa basqueta [...] pra levar pro forno”. Em seguida, conforme a Imagem 15:

[...] Na hora de assar vai colocando na folha de sororoca no meio da folha e dobra as pontas pra fechar, a gente corta a folha nesses tamanhos pro bolinho (de 10 cm por 15 cm) esse é o tamanho certo pra arrumar no meio da folha e depois dobra as partes para fechar e leva pro forno pra ser assado (Agricultor Zé, 2022).

Somente nesse momento em que o bejú é levado ao forno; ele adquire o formato quadrado em decorrência da posição (Imagem 16), em que é organizado no forno. Assim, é iniciada a última etapa da feitura do bejú, a assagem no forno. Sobre essa etapa final, os agricultores esclarecem o seguinte:

[...], aí coloca aqui no forno, um do lado do outro assim. [...] Bem pertinho. Aí coloca os pedaços de telha aqui nas pontas das folhas de sororoca para assar bem (Agricultor, Sasá).

[...] Esses pedaços pra ajudar fechar a folha do bejú pra ficar bem assadinho, se não, a fica feio a beira do bejú e as pessoas pensam que não foi bem assado (Agricultor, Zé).

A organização dos bolinhos é importante para o formato quadrado ocorrer, dessa forma, coloca-se lado a lado, apoiando as bordas da folha de sororoca com pedaços de telhas ou tijolos e espera-se cerca de 7 minutos para fazer a virada dos bolinhos.

Bejús bolinhos, devidamente organizados, é feita a virada de ambos os lados para garantir que todos fiquem assados igualmente. Assim, dizem os agricultores: “[...] Tem que virar os bolinhos, assa uns 7 minutos de cada lado porque os bejús que assam mais rápido são os de macaxeira, mas tem que deixar a sororoca assim, amarela queimada”. “[...]Depois é só tira do forno e deixar esfriar pra comer, não é bom comer quente, pode fazer mal” (Agricultor, Zé).

O cuidado, nesse momento do processo, é acompanhado por todos os adultos, que fazem a verificação constante a fim de deixar os bolinhos assados no ponto certo. Com os bolinhos de macaxeira devidamente assados, é o momento de retirar do forno, organizar nas caixas e paneiros para a venda na feira livre de Bragança-PA e para a alimentação de subsistência e venda.

Para Gonçalves (2007), é preciso qualificarmos os usos da palavra *alimentação* e apurarmos os significados que elas podem assumir nas relações e nos discursos sociais, pois estão operando num sistema culinário, socialmente e culturalmente, seus princípios e regras que desempenham função identitárias e constitutiva.

Partindo desse pressuposto, mediado pelos modos de fazer o bejú, é o momento de compreendemos que as culturas amazônicas em geral são diversas e têm peculiaridades intrínsecas com os seus sujeitos, assim, ao tratarmos sobre a Cultura Material do Bejú, fizemos um levantamento de quais e como são usados os utensílios usados na produção da cultura do Bejú, tendo como base os esquemas específicos culturais dos contextos amazônicos, que geraram a cultura material do Bejú e a produção de currículos orientadores para a Educação Infantil.

Indicativos curriculares, a partir da Cultura material do Bejú, na perspectiva dos Professores de Educação Infantil na E. M. E. I. F. José Maria Machado Cardoso

Os artefatos culturais revelam-se envoltos a uma complexidade social, onde foi possível aqui, compreender os modos de fazer com os artefatos usados no cotidiano da vida dos agricultores, feitores de Bejú, nessa comunidade, imersos a cultura e experiência de vida humana material e até mesmo imaterial. Isso deu base para apresentar aos professores os artefatos e os modos de fazer o Bejú, coletivamente aos professores da E. M. E. I. F. José Maria Machado Cardoso, construindo, assim, a proposição de currículos orientadores para a Educação Infantil.

O currículo permeia-se por significados no espaço social, bem como coopera para a elaboração de identidade sociais e culturais, de tal forma que as lutas existentes, visam à apropriação e o rompimento do controle curricular, padrões e normas que estabelecem em uma única forma de compreensão do objeto para que permaneça a imposição de um dado grupo social, cujo entendimento versa sobre valor cultural das classes sociais de elite e, dessa forma, utilizam somente o conteúdo dessa cultura (Candau & Moreira, 2007).

O currículo e a cultura são semelhantes, no aspecto das lutas e resistências sociais, que buscam romper com o paradigma de desvalorização, principalmente das culturas populares. A concepção e a elaboração curricular construída, tem sido baseada nas relações de poder de uma cultura dominante, esse fato tem sido alvo de questionamentos e debates amplos, colocando em evidência a necessidade de uma construção de um currículo que valoriza as diferenças e diversidades de culturas, como discorre Freire (1987).

Para que os professores, coordenação e direção da escola compreendessem os debates sobre cultura material e currículo, durante a formação de professores na escola da Educação Infantil, como já anunciado, foi fomentado duas formações no âmbito da cultura material e do currículo escolar, apresentando por meio de *slides*, a forma de feitura do Bejú, momentos onde os professores propuseram as possibilidades de se tecer currículos diante dessas práticas culturais. Após a formação, uma professora anunciou a noção de cultura:

[...] na escola a cultura era trabalhada somente como a valorização cultural da comunidade e nós aqui da escola sempre trabalhamos com a cultura, inclusive fizemos um projeto aqui sobre o Bejú, porque ele sempre é falado na época da Semana Santa, e foi muito bom, mas, eu nunca tinha pensando a partir das formas de fazer o Bejú, eu poderia trabalhar conhecimentos gerais e específicos e até o trabalho com as crianças (Professora, D. C., 2022).

Constatamos aqui, que a prática docente dessa professora e do próprio coletivo da escola, é oriundo de duas perspectivas: não há a negação do exercício da cultura local, inclusive do trabalho sobre o Bejú com base no planejamento de projetos, além disso, ele não é desenvolvido no cotidiano da escola como uma prática contínua, uma vez que se limita a uma data comemorativa da Semana Santa, onde as famílias do município de Bragança reúnem-se para a feitura do bejú.

Todavia, como a compreensão da cultura material do Bejú faz parte de tradições culturais desse território e faz-se presente em diversos contextos sociais, como: as festividades, as datas comemorativas e a cultura popular tradicional. Além disso, foi salutar a interação com os docentes na descoberta de uma construção de proposta de Currículo Cultural a partir da Cultura Material do Bejú.

Conforme Freire (1993), muitas vezes, o estranho e diferente é rejeitado pelo fato de não encaixarem-se nos padrões pré-estabelecidos pela sociedade. Pensar nas diferenças pelo viés cultural de reconhecimento e valorização das práticas e saberes dos povos para a elaboração de currículo escolar, constitui-se no maior desafio da atualidade na perspectiva da educação, onde o currículo deve ser pensado a partir da realidade, vivências e saberes das diversas culturas, pois, além do caráter político e histórico, o currículo é construído pelas relações sociais na reprodução dos conhecimentos entre os sujeitos.

Na percepção social dos educadores da Educação Infantil após a formação, uma das professoras, (Professora L. Q. M., 2022), traz o seguinte questionamento: “[...] como a gente ver a importância de se trabalhar com a Cultura Material do Bejú na escola? Outra professora, (Professora J. M. P., 2022), anuncia: “[...] É muito importante, mas, são tantos temas trabalhados dentro da escola que não nos prendemos muito nesse assunto, somente esporadicamente”. Nessa fala, fica evidenciado a necessidade da importância da cultura Material do Bejú, no entanto, a utilização de uma metodologia diferenciada, ainda, esbarra nos parâmetros da educação tradicional, em que os conhecimentos para a Educação Infantil em sala de aula deveriam estar constituídos das infâncias das crianças da Amazônia Bragantina.

Um ponto importante de questionamento aos docentes foi: “[...]Como você ver a construção do currículo a partir desta experiência pelos modos de fazer o bejú?” Por isso destacamos as seguintes respostas dos professores L. Q. M. e J. M. P:

[...] Acho de muita relevância a construção do currículo a partir dessa experiência, porque amplia o nosso conhecimento sobre como podemos trabalhar com essa prática dos agricultores para os alunos sobre o tema e torna-se interessante para os alunos (Professora L. Q. M., 2022).

[...] Como algo que valorize a cultura local e que incentive o alunado a dar continuidade nos saberes tradicionais e suas memórias que devem ser repassados de geração para geração (Professor, J. M. P., 2022).

Existe uma necessidade de um currículo adequado a cada contexto social e cultural, para o atendimento das necessidades dos alunos, segundo Freire (1993). Para isso, a construção do currículo cultural perpassa pela necessidade de se trabalhar a Cultura Material do bejú, como uma vertente dos saberes locais, de práticas culturais, de linguagens, de memórias e identidades dos sujeitos no cotidiano das comunidades tradicionais.

Para Candau e Moreira (2007), o currículo não é estático e nem insipiente. Nessa perspectiva, Silva (2017) demonstra a relação existente entre cultura, currículo e diversidade, ressaltando que a existência da desvalorização ocorre por meio das relações de poder, visto que falar sobre diferenças, não significa abordar somente as características biológicas

Em um outro momento da formação, uma das educadoras, Professora D. C., (2022), diz que é “[...]importante tomar como referência a BNCC (2018), pelos campos de experiências das crianças”, conforme ela:

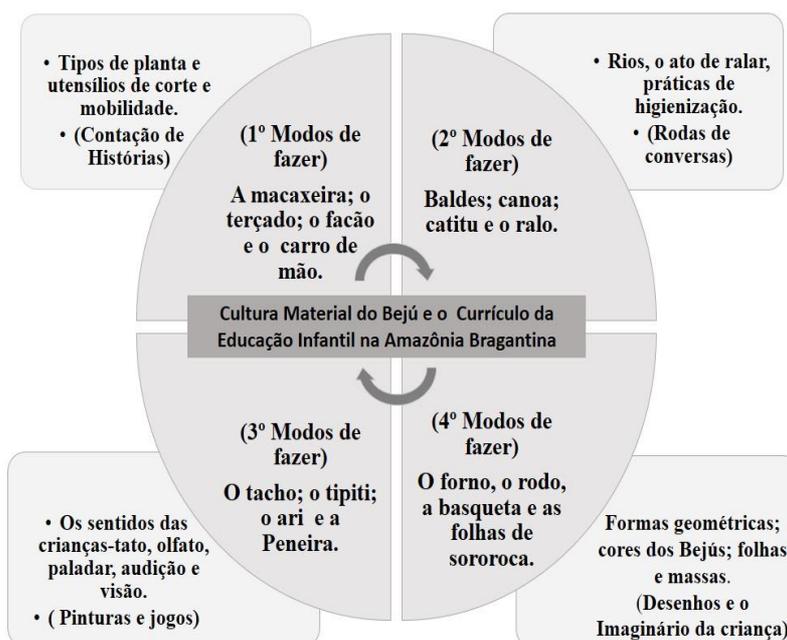
[...] A BNCC, a gente não pode se desvincular dela, principalmente na Educação Infantil do município. A BNCC, ela precisa promover experiências nas quais as crianças possam observar e explorar. E a partir disso, a gente pontua primeiramente, chamar a atenção da Educação Infantil

para a Contação de História (lenda da mandioca), Roda de conversa (sobre os artefatos e objetos). Isto está muito próximo.

A discussão da docente refere-se aos direitos de aprendizagem e desenvolvimento das crianças na Educação Infantil, presentes na Base Nacional Comum Curricular (BNCC), onde o ato de explorar e observar estão concatenados com movimentos, sons, palavras, gestos, formas, texturas, cores, palavras, histórias, emoções, transformações, relacionamentos, histórias, objetos, elementos da natureza, na escola e fora dela, redimensionado seus saberes sobre a cultura, em suas diversas modalidades: as artes, a escrita, a ciência e a tecnologia (Brasil, 2018). De certa forma, as práticas docentes dessa fala estão atravessadas, pelo uso da cultura local pelos modos de fazer o Bejú, com o diálogo do currículo nacional com a BNCC, mediado pelos campos de experiências das crianças.

Assim, as áreas propostas pelos educadores da Educação Infantil demonstram uma diversidade de conhecimentos que podem ser desenvolvidos dentro da sala de aula, trazendo para a realidade das crianças/infâncias, a importância de suas culturas, valorização de seus saberes e preservação de suas identidades culturais, uma vez que as crianças também são os filhos desses agricultores. Diante disso, estruturamos o currículo da Educação Infantil, com base nos modos de fazer a feitura do bejú e seus respectivos artefatos, a partir da formação com os professores, momento onde, em seus registros, foi proposto a produção de conhecimento e práticas docente para a formação das crianças, da Educação Infantil.

Imagem 17 – Proposição do currículo da Educação Infantil na E. M. E. I. F. José Maria Machado Cardoso



Fonte: elaborado pelos autores (2022).

A tessitura do currículo só possível de ser construída devido os 04 modos de feitura do bejú (destacados aqui em etapas) e praticado pelos sujeitos agricultores com seus respectivos artefatos. Isso possibilitou, durante a formação com os professores da Educação Infantil, inúmeras produções do conhecimento articuladas a determinadas práticas docentes.

- 1º Modos de fazer – Artefatos: (a macaxeira; o terçado; o facão e o carro de mão).
- Proposição de currículo para a Educação Infantil: tipos de planta e utensílios de corte e mobilidade.
- Prática docente: contação de histórias.

Quando os professores visualizaram a primeira etapa de feitura do Bejú, em relação a macaxeira, eles propuseram o currículo para as crianças com a demonstração das diversas partes

da planta: caule, flor, folhas e sua raiz que é consumida e retirada debaixo da terra. Uma das professoras cita que podem ser apresentados desde o ato de tirar, extrair a macaxeira da roça, com o uso dos utensílios de corte e mobilidade com o carro de mão, fazendo o primeiro percurso da feitura do Bejú, da seguinte maneira: “[...] podemos fazer o uso da contação de histórias para as crianças de nossa escola, assim estaremos usando os conhecimentos desses utensílios do Bejú” (Professora M. A. B. S.).

Pelas histórias partirem das mais diversas experiências, vindas das mais diversas localidades, é possível também aprender a partir dessas narrativas sobre as mais diversas culturas. Viana (2018) aponta para a valorização da multiculturalização, oportunizada pela contação de histórias, ressalta as diversas influências culturais que culminam e constroem o Brasil, fruto de toda sua história. Nas palavras da autora “um mesmo conto pode possuir elementos da cultura indígena, europeia e africana o que torna a nossa cultura fascinante. Entender esses contos é uma maneira de estudarmos a nossa própria História” (Viana, 2018, p.15).

- 2º Modos de fazer – Artefatos: baldes, canoa, catitu e o ralo.
- Proposição de currículo para a Educação Infantil: rios, o ato de ralar, as práticas de higienização.
- Prática docente: rodas de conversas na Educação Infantil.

O segundo modo de fazer registrado pelos professores é um outro ponto interessante, pois ele está relacionada ao uso dos objetos de balde, canoa e o caititu. Eles têm diferentes funções: o primeiro é referente as lavagens, em que a macaxeira só pode ser ralada depois de lavada. Já a canoa tem a função de guardar a massa ralada, de modo que coloca água para tirar a goma. O catitu tem a função de ralar a macaxeira. Nos registros dos docentes, todo esse cuidado são oriundos de conhecimentos a ser desenvolvidos para as crianças da Educação Infantil, na seguinte perspectiva: a noção e função dos rios da Amazônia, que não tem só a função de banhos e ou lavagens de roupas, mais, de lavagens de macaxeiras que são colocadas em baldes; após isso, é possível desenvolver os dois tipos de formas de ralar a macaxeira, o atual – o catitu e o ralador antigo, para demonstrar que ambos têm a mesma função, mas se modificaram ao longo do tempo, por permitirem a produção em tempos diferenciados.

Essa relação do uso do balde até a ralagem da macaxeira imperam, conforme a professora – J. M. P. que atua na Educação Infantil, “[...] as práticas de higienização para as crianças, elas são fundamentais para o ato de lavagem da macaxeira, e isso pode ser trabalhando em rodas de conversas”.

A roda de conversa é o momento privilegiado de diálogo e intercâmbio de ideias. Por meio desse exercício cotidiano, as crianças podem ampliar suas capacidades comunicativas, como a fluência para falar, perguntar, expor suas ideias, dúvidas e descobertas, ampliar seu vocabulário e aprender a valorizar o grupo como instância de troca e aprendizagem. A participação na roda permite que as crianças aprendam a olhar e ouvir os amigos, trocando experiências (Brasil, 1998).

Diante, disso observamos que há possibilidades de conhecimento que são norteados com o uso destes artefatos, por diversas práticas educativas a serem desenvolvidas com as crianças.

- 3º Modos de fazer – Artefatos: o tacho; o tipiti; o Sari e a Peneira.
- Proposição de currículo para a Educação Infantil: os sentidos das crianças-tato, olfato, paladar, audição e visão.
- Prática docente: Pinturas e jogos

Com o uso dos artefatos nos modos de fazer da terceira etapa, foi possível o registro dos professores sobre as funções do tacho; o tipiti e o Sari: após massa ralada na Canoa utiliza-se o tacho pra tirar goma e depois tem que colocar no tipiti, que é um artefato confeccionado de fibra de palmeira; em seguida usa-se o sari para espremer a massa na Peneira para tirar a carueira – a carueira são os talos da macaxeira e pequenos pedaços, pois é preciso peneirar tudo, em seguida põe-se a água com sal no balde para temperar a massa.

Toda essa prática cultural é desenvolvida para retirar a acidez o azedo da massa. Aqui é utilizada para as crianças da Educação Infantil, conheçam os gostos dos alimentos que, segundo a professora L. Q. M, “[...] pode-se trabalhar os sentidos do tato, olfato, paladar, audição e visão das crianças por meio de pinturas e jogos, dentre outras proposições”. O tato, por exemplo, permite a identificação tanto do tipo de massa quando é peneirada e no momento da Sova quando a massa fica liguenta, como veremos nos modos fazer, no próximo parágrafo.

Segundo Nascimento e Tavares (2009), é importante que, ao realizar atividades de pintura, o professor crie um ambiente em que as crianças possam, ao observar suas produções ou de outros, fazer e ouvir comentários, refletir sobre a obra num processo de construção e aperfeiçoamento. O jogo é importante para a criança, pois, é por meio de atividades lúdicas (jogos e brincadeiras) que a criança interage consigo e com o outro, constrói norma para si e para o outro, cria e recria a cada brincadeira o mundo que a cerca e, conseqüentemente aprende.

- 4º Modos de fazer – Artefatos: o forno, o rodo, a basqueta e as folhas de sororoca.
- Proposição de currículo para a Educação Infantil: formas geométricas; cores dos Bejús; folhas e massas.
- Prática docente: desenhos e o imaginário das crianças.

No quarto modos de fazer o bejú, os professores propuseram a produção de conhecimento par as crianças, relacionada com o processo de escalda e a sova, onde são feitos no forno para escaldar e utiliza-se a virada da massa no forno do outro lado com o rodo. Assim, quando é jogada a massa na canoa para ser apurada “machucada, fazendo a mistura com força da massa quente – intitulada essa prática cultural de sova) em que a massa fica liguenta (com a consistência homogênea). E posteriormente, quando foi usado outros ingredientes, como o leite de coco e o coco ao meio da massa de bolinho para apurar o gosto e para unir o bolinho formatado ao utensílio da folha de Sorocaba, uma palmeira nativa de folhas largas.

Identificamos que toda continuação desse processo de retirar massa é da canoa e colocada em uma basqueta, antes de ser levada ao forno, após isto, inicia-se o processo de feitura, assar a massa de bejú. Existe toda um saber no ato de operar o assar do bolinho, pois precisa-se dobrar a folha de socrocaba, bem fechadinha com o bolinho, a fim de não sair do tamanho do bolinho, a medida de no máximo 15cm, do tamanho ideal, bem como, o formato quadrado é primordial para o reconhecimento do consumidor. De certa forma, isso facilita para o agricultor deixar o Bejú bem assadinho, com o cuidado de não deixar a beira da folha queimada durante a feitura deste no forno.

Tal prática foi registrada pelos professores por produções de conhecimento, currículos para as crianças da Educação Infantil que se entrelaçam entre as cores que podem ser desenvolvidas para/com as crianças, cor das folhas verde de sororoca, folha amarela e queimada, tornando-se marron e preta, bem como, as cores dos tipos de massa: massa amarela e massa branca e cordas.

Além disso, podem ser trabalhados com as crianças, as formas geométricas, com os formatos do Bejú, circular, quadrado e retângulo. São conhecimentos, advindos e oriundos com as práticas culturais do Bejú, enraizados com os utensílios nos diferentes modos de fazer o bejú e podem ser usados nas práticas docentes pelo uso de desenhos, que estimulará o imaginário das crianças.

O desenho proporciona uma alternativa de revelação do inconsciente, ou seja, as emoções que as crianças não conseguem proferir por meio das palavras. É necessária a estimulação do desenho no ambiente escolar, social e familiar, para que essa criança consiga expressar sua imagem, a realidade onde vive e as suas relações com o mundo (SANTANA, 2010).

Nesse sentido, a compreensão e a produção no âmbito da cultura material do bejú enquanto proposição de currículos nesse contexto amazônico, a partir da produção e práticas culturais, pesquisadores com os profissionais da educação contribuíram para a preservação, memória, saberes, práticas culturais dos agricultores campesinos sobre os modos de fazer o Bejú na Amazônia Bragantina.

Assim, o estudo sobre materialidade dos utensílios da cultura do Bejú, torna-se relevante pela discussão das experiências escolares medidas por relações sociais, de uma diversidade cultural, que valorize o cotidiano da realidade dos sujeitos e os utensílios da cultura material que devem ser registrados pelos profissionais da educação em seus cotidianos escolares, com intenções educativas de bens culturais no patrimônio histórico e escolar.

CONCLUSÃO

Os estudos sobre os povos amazônidas revelam as riquezas culturais existentes e que, por diversas questões sociais, econômicas e culturais, ainda, precisam ser mais mapeados e discutidos no contexto brasileiro.

Assim, por meio desta pesquisa, o cotidiano dos povos amazônidas que vivenciam e praticam a cultura do Bejú, torna-se um marco histórico social e educacional ao visibilizar e dá voz aos sujeitos agricultores com suas culturas e saberes e aos Professores da rede Pública de Ensino com a proposição de currículo Cultural numa Escola de Educação Infantil da Amazônia bragantina.

Diante do exposto, para responder a nossa questão investigativa desta pesquisa, destacamos que a cultura material do Bejú na comunidade do Caranã, em Taquandeuá, é constituída pelos seguintes objetos: a macaxeira; o terçado; o facão; o carro de mão; os baldes; a canoa; o catitu; o ralo; o tacho; o tipiti; o Sari; a Peneira; o forno, o rodo, a basqueta e as folhas de sororoca. E partir dos modos de fazer Bejú, foi possível para os professores da Educação Infantil proporem currículos para as crianças da Educação Infantil, são eles: a) tipos de planta e utensílios de corte e mobilidade; b) rios, o ato de ralar, práticas de higienização; c) os sentidos das crianças-tato, olfato, paladar, audição e visão; d) formas geométricas; e) cores dos Bejús; f) folhas e massas.

Tais conhecimentos foram propostos por eles, por práticas docentes de contação de histórias; rodas de conversas; pinturas; jogos; desenhos; e o imaginário da criança na Amazônia Bragantina.

Contribuições dos Autores: Maciel, R. A.: concepção e desenho, aquisição de dados, análise e interpretação dos dados, redação do artigo, revisão crítica relevante do conteúdo intelectual; Magalhães, F. A.: concepção e desenho, aquisição de dados, análise e interpretação dos dados, redação do artigo, revisão crítica relevante do conteúdo intelectual; Nery, V. S. C.: concepção e desenho, aquisição de dados, análise e interpretação dos dados, redação do artigo, revisão crítica relevante do conteúdo intelectual. Todos os autores leram e aprovaram a versão final do manuscrito.

Aprovação Ética: Não aplicável.

Agradecimentos: Não aplicável.

REFERÊNCIAS

Base Nacional Comum Curricular (2018). MEC.

Burke, P. (2017). Cultura material através de imagens. In Burke, P. (org.). Testemunha ocular: o uso de imagens como evidência histórica (pp. 123-154). Unesp.

Burke, P. (2008). O que é história cultural? Zahar.

Certeau, M. (2014). A invenção do cotidiano: 1. Artes de fazer. Vozes.

Chartier, R. (1985). A história cultural entre práticas e representações. Instituto de Cultura Portuguesa.

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA). (2022). Prosa rural. <https://www.embrapa.br/prosa-rural/norte-2022>.

Freire, P. (1993). *Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa*. Paz e Terra.

Freire, P. (1987). *Pedagogia do oprimido*. Paz e Terra.

Gonçalves, J. R. S. (2007). *Antropologia dos objetos: coleções, museus e patrimônios*. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.

Lopes, A. C., & Macedo, E. (2011). *Prática e Cotidiano*. In Lopes, A. C. & Macedo, E. *Teorias do currículo* (p. 123-140). Cortez.

Meihy, J. C. S. B. (1996). *Manual de história oral*. Edições Loyola.

Moreira, A. F. B., & Candau, V. M. (2007). *Indagações sobre currículo: currículo, conhecimento e cultura*. MEC/ SEEB.

Nascimento, E. S. P., & Tavares, H. M. (2009, Feb). *As artes visuais na Educação Infantil: possibilidade real de lúdico e desenvolvimento*. *Revista Católica*, 1(2), 169-186.

Referencial Curricular Nacional para Educação Infantil – Conhecimento de mundo. (1998). MEC/SEF.

Santana, J. J. S. (2010). *Você sabe desenhar? O desenho da criança e a relação com o desenvolvimento cognitivo: uma experiência na Escola Estadual Governador Roberto Santos*. Generated by Foxit.

Santomé, J. T. (org.). (1988). *Globalização e interdisciplinaridade: o currículo integrado*. Artes Médicas Sul.

Silva, T. T. da. (2017). *Os estudos Culturais e o Currículo*. In: Silva, T. T. da (org.). *Documentos de identidade: uma introdução às teorias do currículo* (pp. 131-138). Autêntica.

Viana, C. C. (2018). *Histórias para contar ciências: possibilidades lúdicas para a alfabetização científica*. UFRJ.

Recebido: 29 de outubro de 2023 | **Aceito:** 29 de fevereiro de 2024 | **Publicado:** 21 de junho de 2024



This is an Open Access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.