



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DO TOCANTINS/UFPA-CAMETÁ
FACULDADE DE HISTÓRIA DO TOCANTINS - FACTO

MARTA CELESTE DE ALMEIDA CALDAS

**AS RELAÇÕES DE TRABALHO NA PRODUÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA
NA VILA DE AREIÃO, CAMETÁ – PARÁ.**

UFPA/CUNTINS-CAMETÁ-PA

2014



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DO TOCANTINS/UFPA-CAMETÁ
FACULDADE DE HISTÓRIA DO TOCANTINS - FACTHO

MARTA CELESTE DE ALMEIDA CALDAS

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) apresentado a Faculdade de História - FACTHO /UFPA – do Campus Universitário do Tocantins-Cametá como um dos pré-requisitos para a obtenção do grau de Licenciatura em História, sob a orientação da Prof^a. Dr^a. Benedita Celeste de Moraes Pinto.

UFPA/CUNTINS-CAMETÁ-PA

2014

MARTA CELESTE DE ALMEIDA CALDAS

**AS RELAÇÕES DE TRABALHO NA PRODUÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA
NA VILA DE AREIÃO, CAMETÁ – PARÁ.**

BANCA EXAMINADORA

Prof. MSc. Tatiane do Socorro Correa Teixeira
Avaliadora

Prof^a. Dr^a. Mara Rita Duarte
Avaliadora

Prof^a. Dr^a Benedita Celeste de Moraes Pinto
Orientadora

UFPA/CUNTINS-CAMETÁ-PA

2014

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus pela vida que me concedeu e por ter me dado forças para vencer os obstáculos.

Aos meus pais, Domingos Farias Caldas e Irene de Almeida Caldas, meu porto seguro, pelo amor e carinho, onde me ensinaram valores, mesmo diante das dificuldades não hesitaram a me incentivar e buscar melhorias para o meu futuro através dos estudos, valores esse que levarei comigo por toda a minha vida.

Aos meus irmãos, particularmente minha irmã Leila que junto com minha mãe Irene se dedicaram ao máximo com todo amor e carinho a cuidar do meu filho Elton Júnior, razão da minha existência, durante os períodos em que estive estudando. Ao meu irmão Leandro, fiel companheiro nesta pesquisa e que se disponibilizou a todo o momento me acompanhando nas visitas as casas de farinhas.

Ao Elton Luis, meu esposo e companheiro, pelo apoio, paciência e incentivo em todos os sentidos para que eu pudesse concluir minha graduação.

Aos meus colegas do curso de História, em especial as amigas irmãs, que conquistei ao longo desses quatro anos juntos, Madaí Pacheco e Tânia Correa pela força e apoio nos momentos mais difíceis pelo qual passei ao longo desta caminhada e não me deixaram desistir, me apoiando e me ajudando a crescer intelectualmente na vida acadêmica. Sem duvida alguma, elas foram e serão muito importantes na minha vida sei que serão ótimas profissionais.

A Marli do Socorro Mota e sua família, mulher que me acolheu em sua residência e me tratou como se fosse sua filha não medindo esforços para me ajudar, grande parte dessa conquista, devo a ela, pois foi a pessoa que mais me incentivou e ajudou a chegar até aqui.

Aos agricultores e agricultoras da Vila de Areião pela acolhida e disponibilidade em me ajudar na realização desse trabalho, tirando seu tempo que, aliás, para eles é muito precioso, mas que sempre tinham disponibilidade para me dar às devidas informações a respeito da cultura da mandioca. Agradeço pelos dias incansáveis que passei ao lado deles.

Aos professores da Faculdade de História do Campus da UFPA de Cameté pelo convívio, pelo apoio, compreensão e amizade nos diversos conhecimentos

compartilhados e em especial, a minha orientadora professora Dra. Benedita Celeste de Moraes Pinto pela atenção e dedicação na orientação da pesquisa, disponibilizando material e repassando dicas que foram de suma importância para a concretização final deste trabalho.

A todos o meu muito obrigado essa vitória é nossa!

Dedico este trabalho aos meus pais pela luta incansável que tiveram para mandar me educar e conquistar meus objetivos, sem passar por cima de ninguém.

Ao meu avô Lucival Almeida, homem do campo batalhador que conseguiu criar todos os seus nove filhos cultivando mandioca e fabricando farinha, pessoa que me inspirou a realizar este trabalho.

Ao meu filho Elton Júnior, razão de minha existência, por ele que luto todos os dias para garantir-lhes um futuro melhor.

A cultura da mandioca pra região é muito importante, porque é a partir da farinha que se constrói tudo, quem não tem roça não tem nada (Vera Lucia, agricultora da Vila de Areião, entrevista da pesquisa).

RESUMO

O presente trabalho objetiva analisar como se dá os meios de preparo da terra e o processo da produção de farinha de mandioca na Vila de Areião, Cametá, Pará. Da mesma forma, vislumbra-se verificar que quantidade de farinha os agricultores tiram para comercializar e quanto fica para sua alimentação, além de se averiguar qual a relação de trabalho entre os agricultores rurais e como eles se inserem nessa produtividade agrícola, procurando identificar qual a importância que a cultura da mandioca tem para a Vila. Metodologicamente a pesquisa consiste no cruzamento de fontes orais, escritas, materiais, imagéticas e bibliográficas, como, SARAT e SANTOS (2010), MAUAD (1996), BLOCH (2001), AGUIAR (1982), CHISTÉ (2006), ALVES e MODESTO (2008). A pesquisa constatou que a cultura da mandioca é de extrema importância para esses agricultores, principalmente com a produção da farinha, pois é através de sua fabricação que eles buscam a sua sobrevivência e de seus familiares, sendo que as técnicas utilizadas para o preparo da terra e para a produção da farinha ainda são tradicionais sem uso de tecnologias avançadas. Esse estudo também analisou que embora essa cultura não desperte interesse por parte de alguns filhos desses agricultores, sempre haverá continuidade, pois ela vai sendo transmitida de geração em geração e também porque a fabricação da farinha ainda é um único meio de sobrevivência da população Tocantina, evitando assim o desaparecimento dessa prática.

PALAVRAS-CHAVE: Cultura, Agricultura Familiar, Farinha de Mandioca.

SUMÁRIO

Considerações iniciais.....	p.10
CAPITULO I	
Mandioca: Uma Identidade Cultural Brasileira.....	p.14
1.1. Cultura, Influência Indígena e sua Importância Mítica.....	p. 15
1.2. O Cultivo da Mandioca no Brasil.....	p. 18
1.3. História e a Importância da Mandioca no Brasil.....	p. 21
1.4. Históricos Alimentar, Herança de um Povo.....	p. 25
CAPITULO II	
O Cultivo da Mandioca na Vila de Areião, Cametá- Pará: Do Preparo da Terra a Fabricação da Farinha.....	p. 31
2.1. Históricos de Fundação da Vila de Areião.....	p.32
2.2. A Produção da Farinha e sua Importância para os Agricultores da Vila de Areião, Cametá- Pará.....	p.33
2.3. As Relações de Trabalho na Agricultura Familiar da Vila de Areião.....	p.39
2.4. O Preparo da Terra, os Processos de Cultivo e os Meios de Produção da Farinha.....	p.42
Considerações finais.....	p.52
Fontes utilizadas na pesquisa.....	p.54
Referências bibliográficas.....	p.56
Anexos.....	p.60

CONSIDERAÇÕES INICIAIS

O Brasil figura como um dos maiores produtores da cultura de mandioca e também como grande consumidor. Essa cultura representa um dos principais elementos da sustentabilidade dos pequenos produtores e se constitui um dos alimentos essenciais e mais importante para milhões de habitantes que vivem em países em desenvolvimento. O cultivo e o processamento da mandioca servem tanto para fabricar a farinha como para ser consumida inatura, e faz parte da cultura brasileira, pois ela é reconhecida muito antes do descobrimento do Brasil e é cultivada por todo território nacional. Por existir um universo de práticas culturais, tecnologias locais elaborados pelos pequenos agricultores que vão tentando melhorar esse trabalho mesmo sem contar com recursos necessários e com os seus produtos derivados são os que geram renda para os pequenos produtores (CEREDA, VILPOUX, 2006, p.100).

Além disso, trata-se de um recurso estratégico para o país, que tem a maior diversidade genética da espécie de mandioca. Por isso a cultura da mandioca é um ícone das variedades crioulas, ou seja, a de maior importância dentre as espécies cultivadas tradicionalmente pelas comunidades locais e os povos indígenas, sem contar que é o recurso alimentar mais amplamente cultivado em todo o mundo.

O presente trabalho tem como proposta analisar como se dá o processo do plantio e os métodos de colheita da mandioca, verificando como é feita a produção da farinha e a sua comercialização, empreendida pelos agricultores e seus familiares da Vila de Areião. Mostrando como é feita a preparação das terras para plantar a maniva, além da seleção das mudas, e qual é o tempo adequado e o melhor período para arrancar a mandioca e fabricar farinha.

Portanto, o estudo teve ainda como perspectiva entender qual a relação de trabalho entre os agricultores rurais e de que forma eles se inserem no meio dessa produtividade agrícola. Pois, a cultura anual da produção de mandioca é essencial e indispensável para a alimentação e sustento dos agricultores e de seus familiares. Visto que mesmo sabendo que o rendimento por hectare plantada de mandioca seja baixo, estes agricultores continuam cultivando a mandioca e produzindo a farinha para se sustentar, fazendo com que produção de farinha se sobrepõe a outros tipos de produtividades.

Por outro lado, o estudo faz uma sucinta reconstituição histórica da formação da Vila de Areião e quais os motivos da sua criação. Sem deixar de destacar a importância da

produtividade agrícola para o desenvolvimento econômico da referida vila, já que a mesma vem se destacando há algum tempo como referência na produção de farinha de mandioca, no município de Cametá, Pará.

Para tanto, para a elaboração da pesquisa que originou este trabalho, buscou-se apoio teórico metodológico em estudos de diversos autores que se propõem estudar temática em questão através de monografias, trabalhos de conclusão de curso, artigos e livros, dentre os quais se destaca: SARAT e SANTOS (2010), MAUAD (1996), BLOCH (2001), AGUIAR (1982), CHITÉ (2006), ALVES E MODESTO JUNIOR (2008). Além da utilização de fontes escritas, imagéticas e orais, mediante entrevistas, relatos orais e histórias de vida de agricultores da localidade de Areião, na tentativa de conhecer a importância da cultura da mandioca através da memória e da oralidade dos indivíduos que participam desta cultura. Ressalta-se, portanto, que embora elegendo a memória oral como ferramenta de pesquisa, não se deixou de cruzar outras fontes, como as escritas que são capazes também de fornecer, em sua análise, dados para a reconstituição dos fatos históricos e culturais do local estudado, as fontes imagéticas que foram as várias fotografias adquiridas nos acervos familiares ou feitas no decorrer da pesquisa, principalmente, sobre o processo de produção de farinha de mandioca.

Desta forma, o presente estudo está estruturado em dois capítulos. O primeiro capítulo, *Mandioca: Uma Identidade Cultural Brasileira aborda* acerca da questão da identidade cultural, bem como a influência e herança indígena e a importância mítica que a mandioca representa para os primeiros habitantes do nosso país. Assim como discorre sobre o cultivo da mandioca no Brasil, visando mostrar como está dividido o cultivo entre os estados brasileiros. Narra também a história e a importância de se cultivar a mandioca apresentando um breve histórico alimentar utilizando a mandioca como um dos principais e essenciais alimentos para o ser humano.

O segundo capítulo, *O Cultivo da Mandioca na Vila de Areião, Cametá-Pará: do Preparo da Terra a Fabricação da Farinha*, trata do cultivo e da produção da farinha na Vila de Areião discorrendo sobre como se deu o processo histórico da Vila lócus da pesquisa. Este capítulo também evidencia a importância dessa cultura para os agricultores da Vila de Areião, mostrando a relação de trabalho e as etapas e processos do cultivo da mandioca desde o preparo da terra a fabricação da farinha.

Neste contexto, a pesquisa constatou a real importância que a cultura da mandioca tem para esses agricultores, principalmente com a produção da farinha de mandioca, pois é

através da fabricação da farinha que eles buscam a sua sobrevivência e sustentabilidade de seus familiares, sendo assim, as técnicas utilizadas para o preparo da terra e para a produção da farinha ainda são bastante tradicionais e rudimentares sem uso de tecnologias avançadas, pois mesmo que essa cultura não produza interesse nos filhos mais novos desses agricultores sempre vai haver alguém para dar continuidade, não importando qual o motivo que os leva a se inserir nesse tipo de produtividade, contudo se observa é que a cultura da mandioca vai se perpetuando e passando de geração em geração evitando assim o seu desaparecimento.

Portanto, mesmo que o cultivo da mandioca venha passando por vários problemas como a falta de incentivo por parte do poder público em ajudar os pequenos produtores rurais e desta forma melhorar em suas plantações, essa cultura teima em não acabar, pois as pessoas que dependem dessa prática vão tentando fazer o que podem para manter viva essa tradição, sem dizer que infelizmente não se tem a merecida valorização em relação ao trabalho penoso e difícil que é. Nesse sentido a Vila de Areião é um exemplo dessa continuidade, pois o cultivo da mandioca principalmente com a fabricação da farinha se destaca como uma economia muito importante para o desenvolvimento da Vila assim como para o bem estar social, cultural e financeiro da Vila de Areião no município Cametá, Pará.

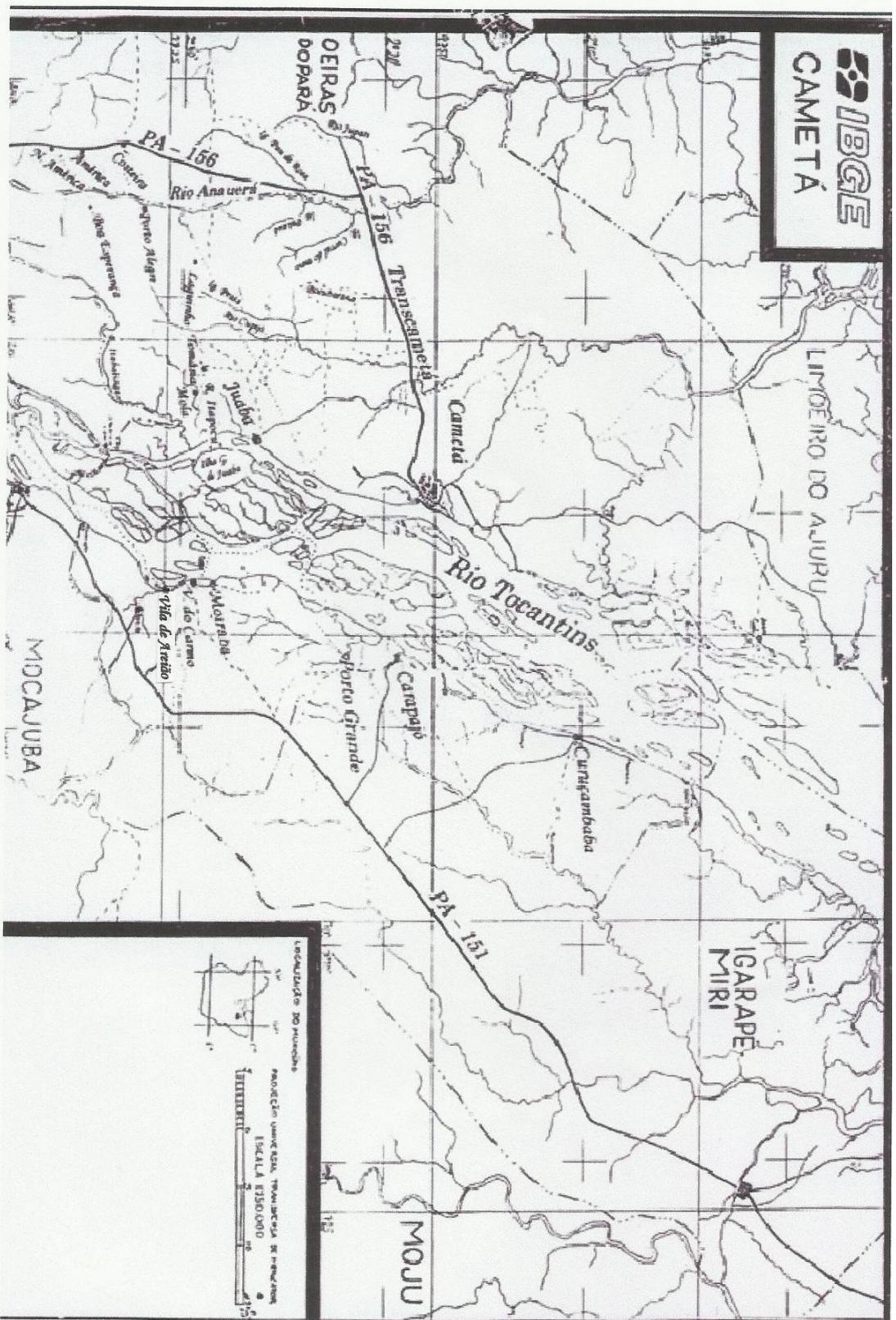


Imagem 01: Mapa do Município de Cametá. Fonte: PINTO, acervo de Pesquisa, 2002. (Montagem de Benedita Celeste de Moraes Pinto e José Danúzio Pompeu)

CAPITULO I

MANDIOCA: UMA IDENTIDADE CULTURAL BRASILEIRA

1.1. CULTURA, INFLUÊNCIA INDÍGENA E SUA IMPORTÂNCIA MÍTICA.

Segundo o autor Roque de Barros Laraia existem vários conceitos sobre cultura, mas o que se percebe é que não existe uma única cultura, pois os conceitos mudam dependendo do lugar ou região que se vive, as culturas são fragmentadas, basta fazer uma comparação dos costumes de hoje do mundo contemporâneo com os tempos de nossos ancestrais para percebermos a grande diferença, sem contar que um determinado termo usado em uma região tem um significado, em outra significa algo totalmente diferente. (LARAIA, 2011. P.14). O sistema cultural é dinâmico e está sempre em constante mudança, por isso é importante entender essas dinâmicas da diversidade cultural para atenuar o choque entre as gerações e evitar comportamentos preconceituosos, também é de fundamental importância compreender as diferenças entre os povos que tem culturas diferentes, isto será a única maneira de preparar as pessoas para enfrentar este constante e admirável mundo diversificado culturalmente. (LARAIA, 2011, P.101).

Muito antes da colonização, os indígenas já consumiam a mandioca, principalmente na elaboração da farinha, pois foram eles que desenvolveram técnicas que transformaram algumas espécies de mandioca impróprias para o consumo humano, em alimentos que hoje são consumidos em vários países. (CAMARGO, OLIVEIRA, 2009, P.2).

Sem dúvida alguma a cultura da mandioca abrange um conjunto articulado de aspectos históricos, econômicos e socioculturais brasileiros, onde se encontra a economia de subsistência para boa parte da população rural de todo o Brasil, as relações de trabalho e sociais entre as famílias agricultoras, produção artesanal, tradicional e principalmente por se tratar de uma cultura bastante importante para a população pobre do país, pois a mandioca é identificada como identidade cultural brasileira por conter traços que a perpetuam ao longo dos tempos, mesmo sem a devida valorização que a mandiocultura mereça (CEREDA, VILPOUX, 2006, p.108).

Quando os primeiros colonizadores europeus chegaram ao Brasil se surpreenderam com a fartura da mandioca, e principalmente com o seu subproduto a farinha que era produzida pelos povos indígenas. Como os europeus estavam colonizando o Brasil precisavam de alimentos que durassem longas viagens e fosse de fácil acesso, pois a farinha de trigo que utilizavam nas refeições vinha da Europa, mas com certa dificuldade

para chegar até eles, como encontraram a farinha de mandioca resolveram aproveitá-la em suas alimentações (CEREDA, VILPOUX, 2006, p.108).

A mandioca era cultivada por várias nações indígenas da América do Sul, como a mandioca era considerada selvagem, os povos indígenas a domesticaram em tempos imemoriais, essa domesticação significa que os indígenas aprenderam técnicas de plantio (enterravam pedaços de seu caule no solo) e principalmente a técnica utilizada para extrair o líquido ácido cianídrico considerado tóxico de suas raízes e folhas que se não for manuseado e preparada de maneira adequada pode ser letal. E os colonizadores então, logo procuraram aprender essas técnicas de como utilizar a mandioca para a alimentação com os indígenas, pois a farinha de mandioca sendo um produto produzido e conservado de maneira adequada tem um longo período de duração, e a mandioca passara a ser essencial na alimentação durante as longas viagens de colonização no Brasil todo (www.aguaforte.com/herbarium/ESTUDOETNOBOTMANDIOCA.html).

A mandioca é um dos alimentos mais essenciais da cultura indígena, cujo significado dessa palavra é na sua origem, “casa de Mani” (Mani’oca), onde provem também uma importância muito grande na representação mítica desses nativos, pois de acordo com uma lenda que existe e varia de uma região para outra, mas segundo Couto de Magalhães uma das mais aceitas é esta que fala sobre o nascimento de uma indiazinha que ao morrer sua sepultura originou a mandioca.

Em tempos idos, apareceu grávida a filha de um chefe indígena que residia nas imediações do lugar em que hoje está a cidade de Santarém. O chefe quis punir, o autor da desonra de sua filha, a ofensa que sofrera seu orgulho, e para saber quem ele era, empregou debalde rogos, ameaças e por fim castigos severos. Tanto diante dos rogos, como diante dos castigos a moça permaneceu inflexível, dizendo que nunca tinha tido relação com homem algum. O chefe tinha deliberado matá-la quando lhe apareceu em sonho um homem branco que lhe disse não matasse a moça, pois ela era efetivamente inocente e não tinha tido relação com homem. Passados os nove meses deu à luz uma menina lindíssima e branca, causando este último fato a surpresa não só da tribo como das nações vizinhas, que vieram visitar a criança. A criança, que recebeu o nome de Maní, e que andava e falava precocemente, morreu ao cabo de um ano, sem ter adoecido e sem mostras de dor. Foi enterrada dentro da própria casa, onde sua sepultura era descoberta todos os dias sendo regada

diariamente, segundo o costume do povo. Ao cabo de um tempo Cresceu, floresceu e deu frutos, por ser inteiramente desconhecida deixaram de arrancar. Os pássaros que comera os frutos embriagaram-se, e este fenômeno aumentou-lhes a superstição pela planta. A terra fendeu-se, cavaram-na e julgaram reconhecer no fruto que encontraram o corpo de Maní, comeram-na e assim aprenderam a usar a mandioca. (MAGALHÃES, 1935, p.167)

Então, podemos perceber como esta lenda da origem da mandioca tem uma importância muito grande para os povos indígenas, que se propaga miticamente, mas tem uma representatividade muito grande para eles, sendo que essa raiz como diz Couto de Magalhães é que “a Mani (mandioca) veio para saciar a fome dos povos indígenas” (MAGALHÃES, 1935, p.167). Sendo que eles deram o nome da raiz de Mani, porque como nasceu dentro de uma oca ficou conhecida como Manioca, que hoje conhecemos como mandioca.

A mandioca assim como ela representa um mito de origem para os povos indígenas, ela também figura como um elemento essencial na alimentação de todo e qualquer cidadão que se deixe alimentar por ela, é uma herança deixada pelos primeiros habitantes do Brasil, onde podemos perceber que a produção e consumo da farinha de mandioca vêm se perpetuando ao longo dos tempos e que segundo o autor Motta, “Estamos dando passos largos para internalizar o entendimento de que a raiz do Brasil (mandioca) é a principal identidade alimentar do nosso país” (MOTTA, apud, LODY, 2013, p.25). Percebemos então que a cultura da mandioca está ganhando espaço cada vez mais no nosso país principalmente no que diz respeito à alimentação onde acaba se constituindo como um elemento cultural do povo brasileiro.

Existe uma grande variedade na herança alimentar deixada pelos primeiros habitantes do nosso Brasil, os povos indígenas, mas sem dúvida alguma a mais apreciada é a mandioca, sendo um dos produtos mais relevantes e saborosos a farinha de mandioca, um produto de grande diversidade que é consumida, apreciadas e utilizadas em todo o território nacional, que chega até a provocar embates entre os apaixonados de diferentes regiões sobre qual é a melhor farinha de mandioca do Brasil-(CASTRO, apud, LODY, p.95).

Ao chegar ao Brasil os colonos iniciaram uma série de mudanças, a começar pelo tratamento que deram aos trabalhos dos indígenas, esses colonizadores travaram frequentes

disputas com os jesuítas pela mão de obra nativa, sendo que por meio de influências e amparados pela política portuguesa conseguiram expulsar os religiosos das terras do novo mundo, com isso passaram a explorar o trabalho dos indígenas que na época era mão de obra abundante. (SILVA, 2005, P. 63).

Contudo como os colonizadores não conheciam as terras e precisavam das espécies vegetais e animais encontrados nas matas para sua alimentação e sobrevivência, tinham que contar com a ajuda dos nativos, pois os índios conheciam a mata e rios como ninguém, foi aí que se estabeleceu certa dependência do homem branco com os indígenas e isso mostra a grande importância que os povos indígenas têm não só na formação do nosso país, mas principalmente nos costumes e hábitos alimentares como a cultura da mandioca, pois eles foram os principais responsáveis pela valorização e propagação dessa cultura. (SILVA, 2005, P. 63).

1.2. O CULTIVO DA MANIOCA NO BRASIL

A mandioca (*Manihot Esculenta Crantz*) é atualmente a quarta cultura mais importante para fins alimentício do mundo e o principal produto de regiões tropicais. Segundo a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), a raiz da mandioca e seus subprodutos são consumidos por mais de 800 milhões de pessoas em todo o mundo. Vale ressaltar que a cultura da mandioca tem uma capacidade muito grande de atender à alta demanda populacional mundial como alimento, pois como é um produto de fácil adaptabilidade vem recebendo ao longo dos anos bastante atenção, principalmente no Brasil que vem sendo considerada prioritária em várias pesquisas visando melhorar o seu desenvolvimento (NASSAR, 2006, p.31).

A produtividade anual da mandioca no Brasil por hectare é um dos critérios utilizados para o melhoramento genético da mandiocultura, visando aumentar o seu desenvolvimento e potencialmente o seu consumo, visto que o Brasil é o país que mais consome a mandioca em forma de farinha. Isso é comprovado a partir do ano de 1998 quando a FAO lançou um livro contendo dados históricos sobre a produção da mandioca que, comprovam e revelam que durante os últimos 60 anos foram cultivadas cerca de 34,4 milhões de toneladas de mandioca na América do Sul, foram cultivadas em cerca de 2,48 milhões de hectares, visto que só o Brasil contribuiu com 88% dessa produção da América

do Sul (NASSAR, 2006, p.31). Então podemos perceber que o Brasil, além de ser o segundo maior produtor é também um dos principais produtores e consumidores de mandioca do mundo.

Segundo o autor Asdrubal Vieira Senra no Brasil existem vários nomes como macaxeira, aipim, que são dados para aquela que é considerada a senhora dos sabores, a que tem a memória gustativa, linha mestra da comida no Brasil, a mandioca, ela está presente de Norte a Sul, de Leste a Oeste, é a única na memória do povo desde antes da colonização, está presente no dia a dia de toda população brasileira frequentando a casa do rico e do pobre sem distinguir seus apreciadores e admiradores (SENRA, apud, LODY, 2013, p.35).

Sabemos que a mandioca é encontrada em todos os estados brasileiros, e sua produção está distribuído da seguinte forma:

Nordeste com 37,5%, Norte 27,6%, Sul 19,9%, Sudoeste 8,9% e Centro-Oeste com 6,1%, e entre os estados brasileiros, o Pará lidera o ranking nacional na produção de raiz de mandioca com 18,2%, seguido pela Bahia com 16,6 %, o Paraná com 12,6% e o Maranhão com 6,7%. (IBGE, 2010).

Essa raiz ou tubérculos como é conhecida em diferentes regiões, se constitui um dos alimentos essenciais para a alimentação, por se tratar de um produto rico em vitaminas e proteínas que são vitais para o ser humano, pois mesmo enfatizando o arroz e o feijão como alimento básico da população brasileira, a mandioca que é originária da América do Sul é um dos alimentos mais consumidos no País principalmente em forma de farinha. Podemos perceber então a grande importância da cultura de mandioca para as populações das regiões de todo o Brasil, pois segundo o autor Dante Costa que afirma “Em algumas regiões do País, em nossas condições atuais carências, é até uma felicidade que ela (a mandioca) exista. A farinha de mandioca supre as necessidades enérgicas de milhões de brasileiros” (COSTA, apud, AGUIAR, 1982, p. 91). Sem dúvida alguma percebemos o valor atribuído à mandioca, sobretudo por saciar e suprir as penúrias das populações menos favorecidas de nossa sociedade.

De acordo com algumas pesquisas realizadas sobre a produção da farinha de mandioca, o Pará surge como um dos maiores produtores de farinha, e cerca de 500 milhões de pessoas são alimentados por esse tipo de produto que é fabricado de maneira

artesanal e cultivado em pequenas áreas basicamente na agricultura familiar, com baixo uso de insumo e baixo nível tecnológico, e no município de Cruzeiro do Sul, Acre, situado na Amazônia Sul - Ocidental, como esse município não tem ligação com nenhuma rodoviária as casas de farinha acabam gerando emprego e renda para a população local (FREITAS, FARIAS, VILPOUX, 2011, p 13).

Há 18 anos que o Estado do Pará vem se destacando na produção da farinha de mandioca, dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2011) indicam que o município de Paragominas tem sua produção acima da média paraense com 22 t/ha, mas infelizmente no assentamento de Paragonorte, os agricultores e familiares das comunidades ribeirinhas e Ribeirão não estão obtendo muito êxito na sua produtividade e a sua produção não passou de 16,17 t/ha (IBGE, 2011). Os produtores não estão alcançando a meta feita pelo IBGE, tudo isso se deve ao fato de que a comercialização não está seguindo as regras de produção, pois a produtividade está sendo feita sem classificação da maniva-semente e de forma independente, por que os agricultores não possuem uma organização social que valorize o seu produto muito menos conta com o apoio de instituições que possa ajudar esses agricultores, com isso a sua produtividade vai diminuindo (MODESTO, ALVES, SILVA, 2010, p.21).

Atualmente o Estado da Bahia se constitui o maior produtor e consumidor de mandioca da região Nordeste tanto na fabricação de farinha quanto consumida inatura, onde sua população consome mais de 24% da produção de farinha de mandioca do país e o quarto estado brasileiro em consumo per capita desse produto com cerca de 25,449 kg/habitante/ano, sendo assim seu consumo é maior que a média dos outros estados do Nordeste que produzem mandioca, isso mostra a importância de se cultivar a mandioca no Brasil, pois sacia a fome de muita gente (IBGE,2010).

Toda via o que se percebe é que cultivar a mandioca para produzir farinha ou para outros fins deixa de ser apenas a manutenção de uma cultura centenária para se transformar em um excelente negócio, capaz de atender não apenas às demandas locais do produto, mas também proporcionar a melhoria da qualidade de vida das pessoas que se envolvem com a atividade sobre tudo os agricultores que cultivam em pequena escala constituída pela agricultura familiar. Criar alternativas de mercado para expandir a mandiocultura seria além de fazer fortalecer o desenvolvimento socioeconômico da região e do Brasil garantindo o atendimento às necessidades atuais e futuras das gerações oferecendo a devida valorização como também garantir alimento para toda a população (IBGE, 2010).

A mandioca sendo a matéria-prima perecível e que tenha fácil adaptabilidade, seu fornecimento deve ser planejado levando-se em conta que as raízes de mandioca deverão ser processadas até o máximo de 36 horas após a colheita e o rendimento de farinha produzida em relação às raízes consumidas depende da variedade que se cultive, idade da cultura e os métodos e sistemas de fabricação que se use, então cabe às políticas públicas olharem com mais atenção, principalmente para o pequeno produtor, pois mesmo produzindo em pequena quantidade colabora muito para o crescimento econômico do Brasil.

1.3. A HISTÓRIA E A IMPORTANCIA DA MANDIOCA NO BRASIL

A história da origem da mandioca ainda é bastante controversa, pois alguns pesquisadores acreditam que a mandioca teria sua origem nas Américas Central e do Sul e outros creem que sua origem estaria no cerrado brasileiro e posteriormente teria alcançado a Amazônia. Muitos pesquisadores acreditam que a mandioca teve sua origem nas tribos Tupis. Como a palavra Mani é de origem Aruak (povos originários do alto Amazonas, litoral equatorial e planícies venezuelanas), e esses sim eram ilustres agricultores, principalmente no que diz respeito ao cultivo da mandioca, é possível presumir que os Tupis tenham aprendido com eles como cultivar essa planta e a usá-la na sua alimentação principalmente na fabricação da farinha, então fica bastante complicado afirmar a sua real origem o certo é que os povos indígenas são os principais responsáveis pela propagação e perpetuação da cultura da mandioca (www.aguaforte.com/herbarium).

Por sua provável origem, a mandioca caracteriza-se por ser um produto genuinamente brasileiro e tem relevante importância na cultura e na alimentação da população do nosso país. Ela é produzida em 1,7 milhões de hectares em todo Brasil e juntamente com milho, arroz e cana de açúcar constituem como principais fontes de alimento e cerca de um bilhão de pessoas em todo mundo utilizam-na como fonte alimentar, de renda principalmente por beneficiar os pequenos produtores rurais de todo nosso Brasil dando subsistência a toda a família (SEBRAE. Com.br. p.10).

A mandioca também tem sua origem científica caracterizada da seguinte forma, é uma raiz pertencente à ordem Malpighiales, família Euforbiaceae, do gênero Manihot e

espécie *Manihot Esculenta* Crantz, sendo que é a única das varias espécies da família da Euforbiácea cultivada para fins alimentícios (bis. SEBRAE. Com.br. p.10). De acordo com algumas pesquisas realizadas recentemente, apontam que a região amazônica é o provável berço da mandioca, então podemos dizer que ela é original do Brasil, pois quando os portugueses chegaram aqui encontraram a mandioca como a base da alimentação dos povos indígenas e se surpreenderam com grande facilidade de se cultivar, então resolveram adotá-la, pois era bem fácil a mandioca do que o trigo que vinha da Europa (MOTTA, apud, LODY, 2013, p.17).

Como a mandioca tem sua provável origem na América do Sul e possivelmente no Brasil, sua exploração é milenar sendo um dos principais produtos agrícola de origem indígena, e quando os colonizadores chegaram ao Brasil, os portugueses a levaram para o continente africano, pois se tratava de um produto de fácil adaptação principalmente ao clima seco e devido à expansão e distribuição feita pelos colonizadores, à mandioca hoje é produzida e comercializada por mais de oitenta países. Sendo que o Brasil com 12% é o segundo maior produtor de mandioca que ao longo dos tempos vem travando uma disputa com a Nigéria (que é o maior produtor 19%), seguido por Congo, Indonésia e Tailândia que também vão se destacando produtores de mandioca de todo o mundo (IBGE, 2010).

Segundo Olivier Vilpoux Brasil é o único país da América Latina a consumir a mandioca em forma de farinha, sendo que outros mercados como o Asiático e o Africano desconhecem esse tipo de subproduto. Portanto, o mercado da farinha fica restrito apenas ao consumo nacional, mas frequentemente ao comércio regional e local evidenciando ainda mais a sua origem ser no Brasil (CEREDA, VILPOUX, 2006, p.621). Pois com isso mostra que o Brasil é o pioneiro na produção do subproduto da mandioca que é a farinha, alimento esse que da sustento para a população de baixa renda.

No Brasil existem várias instituições que dão apoio à cultura da mandioca, realizando pesquisas que são significativas para o melhoramento genético, fitogênica e fitossanitária da lavoura branca (mandioca), são técnicas que ajudam bastante o cultivo e manejo da mandioca aumentando assim a produtividade e principalmente o seu subproduto mais consumido no Brasil, a farinha de mandioca, pois como sabemos a farinha é chamada de “pão dos pobres” (IBGE, 2010), mas infelizmente essas instituições não atendem todos os agricultores principalmente os que produzem em pequena escala, pois é o principal questionamento que os agricultores da Vila de Areião fazem, a dificuldade desses incentivos de chegar ao pequeno produtor é muito grande, dificultando assim o

melhoramento das terras e principalmente não conseguindo aumentar sua produção, sem contar que não possuem estradas com condições boas para escoar sua produção, como questiona o agricultor Manoel Caldas Pinto, “o que está atrasando nós é nosso ramal porque tudo puliticu que vem a gente fala cum eles e falam que num da pra fazer porque essa vicinal não está no mapa” (Sr Manoel, 52 anos).

Então podemos perceber na fala do agricultor a falta de incentivo que o pequeno produtor vem sofrendo ao longo dos tempos sem conseguir resposta nenhuma.

Sabemos que foram através da sabedoria dos povos indígenas que hoje podemos fazer a diferenciação entre os dois gêneros da raiz da mandioca, que vem se transmitindo de geração em geração, onde o primeiro gênero é a que conhecemos como “mandioca brava” chamada assim por conter altas concentrações tóxicas que a deixam imprópria para o consumo, sendo específica apenas a produção de farinha ou fécula, por isso que a mandioca passa por vários processos para tirar a acidez (ou como falam os agricultores da vila de Areião “tirar o veneno”) para poder ser transformada em farinha e própria para o consumo humano. A segunda conhecida como “mandioca mansa” ou “doce”, essa com pouco processamento é seguro para o consumo humano, cujo teor tóxico é mais baixo e podem ser preparadas domesticamente por frituras ou cozidas (bis. SEBRAE. Com.br. p.11).

A abrangência do cultivo da mandioca em todo o Brasil está relacionada às características de certa rusticidade dessa cultura e também se deve ao fato de ela ser utilizada, tanto para alimentação animal quanto para o humano, também como insumo para indústrias, a exemplo disso está à indústria química e de papelaria, ou mesmo para biocombustíveis, isso fez com que o Brasil produzisse em 2008 mais de 26,7 milhões de toneladas de mandioca (IBGE, 2010).

De acordo com pesquisas realizadas pela FAO, do total de mandioca cultivada e consumida nas regiões Africanas e das Américas, 58% da produção foi destinado para o consumo humano, 22% para o consumo animal e 20% para o uso industrial. Estes fatores indicam que o cultivo da mandioca e a produção de farinha de mandioca têm grande importância dentre as populações com menor poder aquisitivo é confirmado pelos estudos realizados pela FAO que afirma que esta cultura alimenta milhões de pessoas no mundo inteiro (FAO, 2006).

Com o alto índice do cultivo de mandioca no Brasil, mas precisamente para a produção de farinha que compreende uma tradição milenar sem, contudo, mostrar maiores

avanços tecnológicos, em função de essa atividade envolver basicamente a agricultura familiar de subsistência, onde a cadeia de produção da mandioca se constitui atualmente como um dos objetos de atenção as políticas públicas, pois o cultivo da mandioca é uma atividade agrícola que tem importância social e econômica, principalmente a medida em que colabora para alimentar milhões de pessoas, gerando recursos, sobretudo, para famílias de baixa renda das regiões norte e nordeste do Brasil (DRUZIAN, SOUZA, PASCOAL, NUNES, apud, LODY, 2013, p.139).

Embora a mandioca seja produzida de Norte a Sul do Brasil, vale ressaltar que a opção por produzir seus derivados varia de acordo com cada região e também com as tradições culturais que cada uma possui, por exemplo, na região amazônica, que tem como produto principal extraído da mandioca a farinha, extrai-se também o tucupi (líquido extraído da massa ralada), a tapioca, o beiju dentre outros. Já em Minas Gerais o principal produto é o amido que será transformado em polvilho um ingrediente essencial na fabricação do pão de queijo que é um produto de identidade cultural da culinária mineira, isso mostra a diversidade da cultura que existe no país. (LINO e CAZUMBÁ, apud, LODY, 2013, p.27).

Como a opção por produzir os derivados da mandioca depende da região ou lugar que se viva, e um exemplo claro dessa estatística são as farinhas produzidas no nordeste onde as autoras Lucia Van Velthen e Ester Katz dizem que essas farinhas de mandioca que são produzidas no Nordeste brasileiro, principalmente as que são fabricadas na Bahia são secas, finas e brancas e se parece com a farinha de trigo totalmente diferente das produzidas na Amazônia que podem ter a cor amarela, branca ou ser amarronzada com grãos finos ou grossos, mas que se constitui bem diferentes umas das outras (VELTHEN, KATZ, 2012).

Segundo ainda as mesmas autoras as farinhas produzidas no vale do rio Juruá, no estado do Acre, onde foi realizada a pesquisa delas é uma farinha igual as do Nordeste fina e seca, acredita-se que por ser uma região habitada por famílias indígenas do grupo Pano (Kaxinawá, Katukina, Yawanawá, Poyanawá e outros), vindos do Peru no final do século XIX, e a alimentação dos grupos indígenas que viviam nessa região era feita com a mandioca mansa inatura assada ou cozida onde comiam com peixe ou caça, então com a chegada desses novos grupos indígenas que a mandioca começou a ser produzida como farinha e introduzida na alimentação dessas comunidades indígenas (VELTHEN, KATZ, 2012).

Diferentemente de São Paulo, Paraná e em Minas Gerais que além de usarem as práticas e técnicas avançadas e plantarem em grande escala usando tecnologias mecanizadas, na Vila de Areião Cameté-Pará, as praticas usadas na produção de farinha de mandioca são bastante tradicionais e rudimentares feito com trabalhos manuais e com a participação da mão de obra familiar ou com alguns membros da comunidade na qual a família está inserida.

1.4. HISTÓRICOS ALIMENTAR, HERANÇA DE UM POVO

Sabemos que a alimentação é essencial para a humanidade desde o seu nascimento, pois é através da alimentação que retiramos os nutrientes para nossa sobrevivência sendo essencial para o funcionamento do nosso organismo. E essa alimentação está intimamente ligada em grande parte a cultura e ao consumo da mandioca herdada dos povos indígenas, que é preparado de diferentes formas dependendo da região que se vive. Sendo que o cultivo da mandioca tem um papel fundamental no regime nutricional da população, muito embora seja complementada por outros alimentos como a carne e o feijão (AGUIAR, 1982. P. 21).

O autor Odilon Braga Castro argumenta que “a presença da farinha de mandioca no cenário gastronômico nacional é uma verdade incontestável” (CASTRO, apud, LODY, 2013, p.83), pois segundo Castro a farinha de mandioca que é produzida de norte a sul de leste a oeste do Brasil aparece nas mais variadas preparações, firmando-se como um produto genuinamente brasileiro. No entanto os novos rumos da gastronomia mundial que valorizam a terra, os seus frutos e os produtos locais, proporcionando uma autoavaliação da diversidade e riqueza do nosso comer (CASTRO, apud, LODY, 2013, p.85).

Portanto se fizermos uma rápida caminhada pelo Brasil podemos observar como a farinha de mandioca compõe variados pratos dessa rica culinária brasileira, com isso vale ressaltar um ponto bastante importante com relação a essa culinária diversificada, os pratos não se encerram dentro das linhas que divide um estado do outro, ou seja, uma comida considerada típica em um estado pode ultrapassar suas fronteiras e estar presente em outros estados, muitas vezes com a mesma denominação ou com outra, embora sofra adaptações

pelas circunstâncias locais, mas sempre utilizando a mandioca como principal produto (CASTRO, apud, LODY, 2013, p.85).

O tema alimentação vem sendo bastante abordado hoje em dias, principalmente o que faz referencia a cultura alimentar, onde a alimentação se torna como algo imprescindível e essencial na vida do ser humano, pois é nessa necessidade de se comer que percebemos os hábitos alimentares e gastronômicos, fazendo com que esse tema seja debatido por vários pesquisadores, pois buscam entender os aspectos sociais, econômicos e principalmente culturais que contribuíram bastante para que esse hábito alimentar brasileiro se tornasse rico e diversificado que herdamos dos nossos antepassados (LOPES, 2009, P. 10).

O encontro entre portugueses e indígenas no período do Brasil Colônia foi de suma importância para essa diversidade alimentar do Brasil, pois houve uma junção de práticas gastronômicas que ao longo do tempo foram se aperfeiçoando. O primeiro século que os portugueses exploraram as terras brasileiras o pescado e a caça era abundante, e com isso houve um desenvolvimento bastante satisfatório por parte das duas culturas (Portugal e Brasil), pois foram trazidos alguns produtos da Europa principalmente das regiões tropicais de Portugal como a banana, o coco, o gengibre, as videiras e figueiras, a couve, o pepino, a cebola, a alface, legumes, verduras, os citros (frutas de espinho) e várias espécies de tubérculos que se juntaram com outros produtos que já existiam no Brasil (LOPES, 2009, P 13). Com a junção desses produtos os portugueses aproveitaram os recursos naturais da terra e criaram novos produtos que até então eram desconhecidos tanto em Portugal quanto no Brasil.

Como os portugueses colonizaram o Brasil e introduziram sua gastronomia que aliada a dos indígenas foram criadas as chamadas Colunas no final dos anos de 1700, que hoje conhecemos como cozinha mineira, nordestina, baiana, do sertão dentre outras (LOPES, 2009. P. 12). Isso foi resultado da tradição cultural da culinária local com a vinda de Portugal. Quando os portugueses chegaram ao Brasil a alimentação do povo indígena era regada basicamente pela mandioca que era o alimento essencial e acompanhava todas as suas refeições da carne aos peixes, caças e frutas. (LOPES, 2009. P. 12)

O milho também fazia parte da alimentação dos indígenas, mas em uma escala bem inferior no que diz respeito à mandioca, o milho eles comem mais como aperitivos. Como os indígenas não davam muita importância para o milho os portugueses então passaram a usa-los em bolos e canjicas. Os indígenas tinham o hábito de assar os peixes

inteiros e com as vísceras, cozinhar os tubérculos com as cascas e os animais que caçavam assar com os couros, segundos eles, comiam dessa forma porque assim preservariam o sabor natural dos alimentos (LOPES, 2009. p.15).

Segundo o autor Raul Lody o paladar da população brasileira está agregado a vários e diferentes tipos de farinha de mandioca, que tem muitas características especiais que identificam as nossas regiões com os diferentes sabores que se misturam com a farinha de mandioca:

É muito gostoso misturar rapadura com farinha de mandioca, bolinhos de feijão com farinha, para ser comida com a mão. Há, ainda, as deliciosas farofas bem molhadas, quer dizer com muito dendê, camarões defumados e, para acompanhar, galinha, arroz, açaçá branco e vatapá, entre tantas delícias. Certamente, a mesa brasileira é rica de criações com o uso da farinha. (LODY, 2013, p.12)

E lody complementa ainda que “a farinha é o grande alimento da boca e do sentimento de saciedade. É um grande “mata-fome”. Farinha misturada com água é uma base que faz subsistência” (LODY, 2013, p.13), então podemos perceber a grande importância que a produção de mandioca tem, principalmente com fabricação de farinha para a população brasileira. Como a farinha de mandioca é um produto alimentar mais consumido no nosso país, sendo preparado de diferentes maneiras e têm como finalidade a alimentação humana, pois, além de seu consumo ser diretamente colocado nos alimentos ela pode ser considerado como acompanhamento do prato principal, como exemplo, a farofa e o pirão, ou então assessorando as frituras e aumentando a consistência dos caldos (LINO, CAZUMBÁ, apud, LODY, 2013, p.28).

Sem dúvida alguma, a farinha de mandioca nas mesas do povo brasileiro faz parte da construção dos nossos hábitos e preferência alimentares, mesmo com variações na sua cor, sabor e formas de fazer, tornando-se fina, grossa, seca, pulverulenta, fermentada ou mista apresentando um quadro de diversidade cultural bastante grande, onde faz recender as melhores memórias de paladares, e principalmente o reconhecimento dos sabores e preferência ligados aos lugares e regiões a que pertence (MOTTA, apud, LODY, 2013, p.21).

Sabemos que a farinha de mandioca tem uso essencialmente alimentar, e mesmo com os diversos preparos regionais existentes no Brasil, o sabor e suas características originais não se modificam, pois existem duas maneiras mais usuais de consumir a farinha

de mandioca que se encontram de duas formas, a primeira é a farinha comum que tem várias denominações como farinha-d'água (fermentada), farinha seca (ralada) e a farinha mista (que é a junção da farinha ralada com a fermentada) que é destinada especialmente à alimentação e comercialização, feita principalmente pelas populações de baixa renda, ou seja, pelos pequenos produtores rurais de todo o Brasil, a segunda é a farinha temperada que é conhecida como farofa e tem um mercado mais restrito, aonde se agrega um valor mais elevado (LINO e CAZUMBÁ, apud, LODY, 2013, p.30).

Especificamente na Vila de Areião Cameté/Pará, a farinha de mandioca que é produzida pelos agricultores rurais, é a farinha mista (que é a junção da farinha ralada com a fermentada), pois segundo os agricultores é feita essa mistura por causa da consistência da massa, que dará uma farinha de qualidade superior às outras.

De acordo com algumas pesquisas realizadas ao longo tempo, conclui-se então que o consumo da farinha mandioca em todas as regiões do Brasil, o seu consumo médio de farinha é de aproximadamente 18 kg/habitante/ano (60 kg equivalentes à raiz). Hoje em dias, cerca de 85% da produção de mandioca é destinada a produção de farinha e amido, e 15% vai para o consumo humano, principalmente no preparo dos alimentos com as raízes frescas ou inatura como é mais conhecida (LINO e CAZUMBÁ, apud, LODY, 2013, p.31).

O hábito de se alimentar faz parte de uma cultura, e das relações sociais da comunidade, o ser humano é um produto do seu meio e das suas relações sociais com o seu grupo de sobrevivência, onde a alimentação também é fruto dessas relações, o modo de como se alimentar, as regras, os preceitos, sendo assim os hábitos de comer, vão muito além do simples ato de subsistência, também representa símbolos, ações e atitudes que o faz ser referência cultural do indivíduo, cujo valor cultural e marcador identitário se encontra, na farinha de mandioca (SENRA, apud, LODY, p.45).

Toda via podemos perceber e entender a grande importância que a farinha de mandioca tem, pois além de ser utilizada em vários pratos típicos do nosso país, ela está sempre presente na alimentação diária do brasileiro, sempre disponível na mesa para quem quiser fazer misturas em seu prato, com a farinha de mandioca é possível fazer uma alimentação despojada do dia a dia, sem se preocupar com as regras e etiquetas permitindo a livre associação do paladar de cada cidadão que se propõe a se alimentar com a “rainha do Brasil” a farinha de mandioca, pois quem nunca aproveitou um momento particular para livremente misturar comidas com farinha de mandioca sem se importar com normas. Então

a única coisa que procuramos sentir nesse momento é o prazer de comer, de comer bem, comer o que quer, mesmo que esse momento particular surja invenções que possa soar estranha aos olhares e gostos alheios, como por exemplo, lasanha com arroz, feijão e farinha, goiabada com farinha, estrogonofe, arroz e farinha, feijão, banana e farinha, enfim existem milhares de combinações, onde cada um tem suas preferencias alimentares e tem a liberdade de fazê-las, e de criá-las, sempre utilizando a farinha de mandioca como um produto essencial (CASTRO, apud, LODY, 2013, p.95).

Um ponto bastante importante a ser destacado sobre a alimentação no período do Brasil Colônia é a diferenciação no preparo dos alimentos dos povos indígenas e dos negros que vieram para substituir os indígenas nos grandes engenhos de açúcar, o preparo dos alimentos indígenas era baseado na caça e pesca, porém todos eram feitos assados, já os negros que introduziram o costume de fazer os alimentos cozidos e fritos sempre regadas a muita pimenta e principalmente o azeite de dendê, sem contar que existia também o hábito dos indígenas de comer os alimentos separadamente e com a colonização e a junção das culturas africanas e portuguesas aprenderam a misturar os ingredientes e comer os alimentos misturados (LOPES, 2009, P.13).

O ato de se alimentar não é apenas biológico, mas é também social e cultural. Possui um significado simbólico para cada sociedade e para cada cultura, e com a cultura da mandioca não é diferente. É fator de diferenciação cultural, uma vez que a identidade é comunicada pelas pessoas também através do alimento, que reflete as preferências, as aversões, identificações e discriminações. A culinária no Brasil tem influências principalmente dos africanos, indígenas e do branco europeu como vimos no decorrer do texto. Em cada região do país, houve maior interferência de um desses povos e na Vila de Areião existe também essa influencia principalmente com a cultura da mandioca. De Portugal, veio à apreciação dos brasileiros por doces. Dos índios, veio à importância da mandioca principalmente com o seu subproduto a farinha que se perpetua ao longo dos anos, que faz parte da culinária típica de quase todos os estados. Os negros também contribuíram muito, já que grandes partes deles principalmente as mulheres trabalhavam nas cozinhas dos colonizadores e preparavam pratos deliciosíssimos que até os dias atuais ainda são encontrados (SILVA, 2005, p.91).

As mudanças nos hábitos alimentares é uma questão inerente ao mundo moderno que hoje já apresenta profundas modificações com as refeições preparadas em cada região deste imenso país que é cheio de diversidades, que na gastronomia não é diferente. Se o

gosto de comer a mandioca seja na forma de farinha ou inatura vem da falta de alternativa, pouco importa, pois se trata de um alimento vital a sobrevivência do homem em terras tropicais, e os colonizadores levaram para as suas novas moradas além da mulher indígena, levaram também a espécie de raiz nativa mais importante do nosso país a mandioca e os seus modos de preparos em uma tentativa de escapar da dependência indígena para a produção dos seus alimentos (SILVA, 2005, p.91).

Em vista disso o que podemos constatar, é que os hábitos alimentares se modificam variando de um lugar para outro, e os alimentos migram em função das novas necessidades da população, mas o ato de comer é em qualquer instância um momento de prazer que qualquer ser humano possa sentir.

CAPITULO II

O CULTIVO DA MANDIOCA EM VILA DE AREIÃO, CAMETÁ-PARÁ: DO PREPARO DA TERRA A FABRICAÇÃO DA FARINHA

2.1. HISTÓRICOS DE FUNDAÇÃO DA VILA DE AREIÃO

A Vila de Areião teve sua origem na primeira década de 1900, isso ocorreu devido ser um porto de roça, que servia de desembarque para as pessoas que moravam nas ilhas próximas, pois é um lugar considerado fértil e de terra firme onde começaram a utilizar o local para trabalhar na agricultura, mas especificamente na lavoura branca (cultivo a mandioca). Sua oficialização como povoado só aconteceu em 23 de Dezembro de 1916, com o nome Povoado Nazaré de Areião como mostra o autor Danuzio Pompeu em seu livro *Evolução Territorial e Urbana do Município de Cameté na Acta da instalação da povoação de “Nazareth do Areião”*, verificada no dia 23 de Dezembro de 1916, abaixo se declara:

Aos vinte e trez dias do mez de Dezembro de mil novecentos e dezesseis, vigésimo sétimo da Republica Federal Brasileira, na casa de residência do Snr. Joaquim Antônio Ribeiro, no logar denominado Nazareth de Areião, município de Cameté, presentes pelas dez horas manhã o Snr. Coronel intendente Francisco Corrêa d’ Albuquerque e seu secretário Ulysses Sacramento da Veiga, presente, digo, representado também o Intendente eleito e reconhecido Deputado Paulino Benedicto do Carmo, o Capitão João Antônio Moraes Bittencour representante do Exmo. Senhor Governador do Estado, declarou que ia ser instalada a povoação de Nazareth de Areião, criada pela Lei numero 1530 de 5 de Outubro do corrente ano e decreto numero 3149 do mesmo ano. Em seguida o senhor Intendente declarou instalada a povoação “Nazareth do Areião” erguendo vivas ao Governador do Estado a República Brasileira e ao povo de Nazareth de Areião. Nada mais havendo a tratar o Snr. Intendente e presidente do acto mandou lavrar a presente acta que vae assignada pelo referido senhor Intendente, representante do Governo do Estado Deputado Paulino do Carmo e demais pessoas (DANUZIO, 2002, p.40).

A partir desta data ficou conhecida como povoado Nazareth de Areião, apenas em 22 de Novembro de 1986 foi oficialmente instalado como Distrito de Areião, passando de povoado para Vila de Areião como mostrado na Ata de instalação:

Solenemente instalada a Vila de Areião, então povoado Nazareth de Areião elevado à categoria de Distrito pela Lei Estadual nº 5.333(cinco mil trezentos e trinta e três) de 28 de Julho de 1986, publicada no Diário Oficial do Estado do Pará de 26 de Setembro de 1986, sancionada por Exmo. Dr. Jader Fontenele Barbalho, Governador do Estado, num esforço do senhor Prefeito Municipal professor José Waldoli Filgueira Valente (DANUZIO, 2002, p.41).

De acordo com o autor Danuzio Pompeu esse reconhecimento aconteceu por interesses políticos. Mesmo que tenha ocorrido por este motivo, com certeza quem ganhou com isso foi os próprios moradores, pois a partir desse momento a população ganhou mais autonomia para fazer as devidas reivindicações e buscar melhorias para a Vila de Areião, que se situa no município de Cametá- Pará.

2.2. A PRODUÇÃO DA FARINHA E SUA IMPORTÂNCIA PARA OS AGRICULTORES DA VILA DE AREIÃO, CAMETÁ-PARÁ.

Atualmente existem muitas comunidades que dependem fortemente do cultivo de mandioca para a produção de farinha para sua sobrevivência, onde a exploração dessa atividade agrícola tem cunho comercial e também como cultura de subsistência para muitas famílias e a Vila de Areião, Cametá-Pa é um exemplo bastante prático dessa estatística, pois a principal fonte de renda da referida vila é a mandioca especialmente com a produção de farinha.

Os agricultores da Vila de Areião optam por cultivar a mandioca por conter algumas características que as diferenciam dos outros produtos alimentícios como o feijão, o milho, o arroz e até mesmo a pimenta do reino que em anos passados havia sido na Vila cultivado, mas que infelizmente não teve êxito, pois segundo alguns agricultores não deu certo, devido o clima da região não ser propício, também pelo custo alto e mesmo pela falta de experiência dos agricultores, se junta a esses fatores a pouca produtividade da pimenta, levando-os a trabalharem apenas com o cultivo da mandioca, consorciando anualmente com o milho e o arroz, apenas para atender as necessidades da família. A

mandioca por ser um produto de fácil adaptabilidade, baixo custo de produção e que tem uma adequação muito boa com as condições naturais, climáticas e de solo, proporciona aos moradores. Outro ponto importante e favorável para o cultivo da mandioca é que se pode atrasar sua colheita, sem causar prejuízos e sem alterar sua qualidade pelo contrário ainda é melhor como coloca o agricultor Guilherme Tenório;

Quanto mais tempo a raiz ficar na terra ela rende mais e sai uma boa farinha e é isso que nós quer mais madura é melhor, sendo que não se pode atrasar colheita de outros produtos (Guilherme Tenório, 30 anos).

Segundo os agricultores o meio de como eles se insere na produtividade da mandioca acontece muitas vezes pela falta de oportunidade de estudo para conseguir um trabalho melhor, pois como o cultivo da mandioca exige muito esforço físico eles começaram a estudar, mas infelizmente o cansaço não deixa, e o jovem agricultor Guilherme Tenório de 30 anos é um exemplo claro disso:

Até que eu tinha vontade de estudar, mas era muito difícil pra mim porque agente tem que se acordar cedo e o trabalho da roça é pesado eu tinha que largar o serviço da roça cinco horas e voltar pa casa, tomar banho pa entra seis horas na escola porque eu estudava de noite então era muito difícil e as vezes tinha trabalho pa fazer e não dava pa ir porque tinha que ir pa roça ajudar o papai, tinha algumas vezes que os colegas colocavam o nome mas outras vezes num dava pa colocar e a gente ficava sem nota então a gente parava de estudar e com isso os anos iam passando e o que restava era fazer roça e trabalhar então é assim que nós entra pa esse ramo da farinha (agricultor Guilherme Tenório, 30 anos).

Em outros casos a razão pela qual levam os jovens trabalharem na cultura da mandioca deve-se ao fato de que os jovens casam muito cedo, então como eles que sustentar sua nova família e não tem outro meio pra sobreviver, eles acabam se inserido nessa produtividade como fala a agricultora Vera Lucia;

Se uma pessoa arruma família e não tem como se sustentar o jeito é trabalhar na roça porque é a cultura da região então se a pessoa não quer passar fome o jeito é trabalhar na roça (Vera Lucia, 40 anos).

Se o meio em que os agricultores se inserem na produtividade da mandioca acontece pela falta de oportunidade, ou por se casarem cedo e mais ainda porque precisam ajudar seus pais, pois o que se observa é que em vista disso a mandiocultura vai se perpetuando ao longo dos anos, isso faz com que a cada tempo sempre vai ter alguém pra dar continuidade nesse produto que é muito importante para o ser humano.

A mandioca é muito importante para os agricultores da Vila de Areião, pois segundo eles é ela quem garante o sustento da família. Segundo a agricultora Vera Lucia de 40 anos:

A mandioca é muito importante pra nós porque é através dela que se constrói tudo aqui tu sobrevive dela, eu, por exemplo, eu to mandando ensinar meus filhos, mandei fazer minha casa tudo que nós temos é graças a farinha então ela é muito importante não só para minha família mas pra Vila também (agricultora Vera Lucia, 40 anos).

Para os agricultores a mandioca contribui muito com a economia da Vila, pois como essa cultura é a única fonte de renda, isso fica evidente na fala da agricultora Vera Lucia argumenta sobre a produção da farinha:

Olha a produção da farinha contribui muito com a economia da vila porque a maioria das pessoas vive da mandioca pra sobreviver principalmente com a produção da farinha, porque aqui a minoria é assalariada e quando a farinha ta bom de preço a gente percebe, ela traz muitas melhorias pra Vila, agora quando o preço cai o povo sente a dificuldade (agricultora Vera Lucia 40 anos).

Em virtude da grande importância que a mandioca tem, os agricultores da Vila de Areião sentem bastante com as altas oscilações nos preços e as desvalorizações constantes, o agricultor Jaime Tenório de 34 anos fala:

Hoje em dia a venda da farinha já melhorou bastante não sei se tu lembra, quando a farinha chegou a cinco reais o pacote, que pra nós arranjar um bom dinheiro pa fazer a despesa da semana que cumo a gente faz, faz a farinha por semana e vende pa fazer a compra então era demais difícil e achar pa quem vender então, nós passamos bastante necessidade,

não só nós mas tudo as pessoas do Areião que depende da farinha pa sobreviver (agricultor Jaime Tenório, 34 anos, Vila de Areião).

Como a prática de cultivo; os instrumentos de trabalho; o não uso de insumos, e, sobretudo, a forma de cultivar tais produtos, enquanto unidade familiar de produção, onde é comum em todas as propriedades constituída de pequenos proprietários, é praticamente a mesma que se empregava antes, de modo muito rudimentar que resultam nos baixos níveis de produtividade agrícola, mas é o que da sustentabilidade para as famílias.

Durante o período da pesquisa pôde-se perceber que os impactos da modernidade que estão ocorrendo na agricultura em outros Estados ainda estão muito longe de acontecer na Vila de Areião principalmente por causa das formas e dos modos de produção ainda serem muito arcaicos, principalmente no caso do cultivo da mandioca e na fabricação de farinha, embora já venham apresentando melhorias com a mecanização em alguns métodos de trabalho como, no processo de ralagem, no modo de carregar a mandioca da roça e outros pequenos avanços que vem acontecendo ao longo do tempo. Nesse sentido, para os agricultores é algo distante pensar em uso de tecnologias avançadas em suas propriedades rurais, uma vez que o modelo de produção utilizado por esses agricultores ainda são tradicionais.

Como a produtividade da mandioca na Vila de Areião, Cametá-Pa, é feita em pequena escala, sem tecnologia, e não utilizam nenhum tipo de fertilizante na plantação ou adubação, onde o manuseio é feito manualmente desde o preparo da terra até chegar ao estado de farinha eles buscam meios para solucionar suas dificuldades. E mesmo diante de toda dificuldade a farinha de mandioca produzida na Vila de Areião é conhecida como uma farinha de boa qualidade, como observamos no depoimento do agricultor Jaime Tenório Caldas, “nós procura sempre utilizar raiz que nós considera mais mansas por isso que sai uma farinha boa e a nossa vila tem a fama de ter farinha boa”.

Assim, podemos perceber que mesmo sem utilizar os devidos métodos de tecnologias avançadas para melhorar sua produção os agricultores procuram fazer o que está ao seu alcance como escolher o tipo de mandioca para fabricar e vender a farinha garantindo assim a sua sobrevivência mesmo com poucos recursos.

Infelizmente a Vila de Areião, Cametá-Pa, ainda não possui nem um tipo de incentivo como instituições, cooperativas ou associações que possam ajudar os agricultores na melhoria de suas plantações e produções, como já ocorre em várias Vilas e Cidades do nosso país, existe apenas o Sindicato dos Trabalhadores Rurais, mas que não repassa nem

uma espécie de recursos, com essa falta de incentivos os agricultores ainda produzem de forma individual apenas com seus familiares, e não conseguem expandir sua produção, pois precisam melhorar muitas coisas para alcançarem a tão sonhada valorização da farinha de mandioca. O senhor Osmar de Oliveira representante do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Cametá- Pará na Vila de Areião argumenta:

Nós não temos recursos para auxiliar os trabalhadores rurais na sua produtividade o que nós faz é conversar com eles e tentar passar métodos que possam ajudar na sua lavoura só que eles não entende e pensam que a agente que se meter no trabalho deles então fica difícil porque nós não tem o recurso pra investir (Sr Osmar, 60 anos) .

Podemos perceber na fala do senhor Osmar a falta de recursos para ajudar os pequenos produtores a melhorarem suas propriedades e conseguirem aumentar seus lucros.

Então sem a ajuda do governo para com os pequenos produtores eles acabam desmatando a mata com grande intensidade que, aliada com a necessidade deles cultivarem a mandioca o desmatamento fica evidente, pois como conta o agricultor Manoel Caldas Pinto de 52 anos:

Agente não tem ainda a ... ajuda do governo pra gente ter uma máquina pa aradar uma terra pa ajeitar então, é ... muita gente até cundena agente que agente estraga muita terra porque agente planta, faz o plantio num ano ai colhe aquilo e larga a terra, já vai fazer outro e vai só acabando só desmatando muita gente diz que a gente vai acabando com a floresta, porque não tem jeito cum inxada tu não vai aradar uma hectare de terra num tem cundição de aradar uma terra cum inxada então é assim, desmatando acabando cum mato cum a mata porque não tem como, se tentar de dizer que agente vai tirar a maniva duma parte e vai torna plantar nu mesmo lugar não presta porque a terra ta fraca agente não tem como fufar ela cum adubo pra tornar plantar, é então o que acontece é que agente vai só acabando... agente colhe uma roça, já vai fazer outro roçado desmatar outra capueira pa torna faze e agente depende disso agente vive disso intão tinha que ter ajuda principalmente no preparo da terra porque manual agente num da conta enquanto quando é só pa gente plantar a maniva fica cum a mão tudo rebentada, intão é isso carecia de melhorias principalmente pa gente fazer o rodijo da terra (agricultor Manoel Caldas Pinto, entrevista da pesquisa, fevereiro de 20014).

Observamos essa falta de incentivos que os pequenos agricultores reclamam, pois se tivesse algum tipo de recurso para eles melhorarem suas terras, não precisaria causar tantos danos à natureza com os desmatamentos constantes, e sem dúvida alguma isso melhoraria bastante as propriedades desses agricultores.

As famílias que participaram da pesquisa relataram que fabricam a farinha por semana, sendo que normalmente para se produzir uma quantidade de farinha que supra a suas necessidades diárias é feita em média de seis a oito “pacotes” (como eles chamam pra farinha embalada) de farinha, onde tiram no máximo um ou meio pacote para alimentação dependendo do número de pessoas que compõem a família o restante eles vendem para o comércio local ou para os “atravessadores” que vem de outras localidades para comprar e revenderem nos seus lugares. Para chegarem a essa quantidade de farinha, os agricultores arrancam da roça entre oito e nove sacos de mandioca sendo que é dividida, uma metade é colocado na água para amolecer como fala o senhor Manoel Caldas;

Nós coloca a mandioca na água pra ela apodrecer é assim que nós fala a mandioca apodrece e nós dicasca pra fazer a farinha”, a outra metade é raspada para ser ralada e misturada com a que foi na a água (Manoel Caldas, 52 anos).

A farinha d’agua é um produto da região Amazônica, mas consumida até o estado do Maranhão. É uma farinha fermentada e possui granulação bem maior em relação às outras farinhas. Segundo a Portaria nº 554, de 30 de agosto de 1995 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – (MAPA, 1995), a farinha de mandioca d’agua e “o produto das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, maceradas (fermentadas), descascadas, trituradas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas a temperatura moderada, podendo novamente ser peneiradas ou não”. (MMA, Brasília, 2006).

2.3. AS RELAÇÕES DE TRABALHO NA AGRICULTURA FAMILIAR DA VILA DE AREIÃO

Podemos destacar que os parâmetros definidores da agricultura familiar é o tipo de mão-de-obra utilizada no espaço onde o trabalhador rural está inserido. No entanto, a necessidade de contratação de força de trabalho complementar àquela aportada pela família pode variar consideravelmente de um sistema produtivo para outro, expressando um dos aspectos da diversidade encontrada na agricultura familiar e nas relações de trabalho entre produtores familiares e não familiares inseridos em diferentes sistemas produtivos o papel fundamental da mão-de-obra familiar, de práticas como a troca de dias de serviço e da manutenção de laços de solidariedade entre vizinhos e parentes para a reprodução da agricultura familiar (CAMARGO E OLIVEIRA).

Toda análise que se faça sobre a inovação tecnológica na agricultura familiar brasileira deve levar em conta tanto a introdução como os parâmetros estruturais que concordam com este segmento. É comum caracterizar a agricultura familiar como um setor atrasado do ponto de vista econômico, tecnológico e social, voltado basicamente para a produção de produtos alimentares básicos e com uma lógica de produção de subsistência, esta imagem estereotipada da agricultura familiar está longe de corresponder à realidade principalmente do agricultor que luta e batalha pela sobrevivência e de toda sua família, principalmente porque produz e pequena escala (BATALHA, BUAINAIN, GUANZIROLI, SOUZA FILHO, 2004, p.1).

Segundo a autora Elizabeth Costa Dias “a agricultura familiar está intimamente ligada à produção de produtos alimentares básicos e que tenha fim a subsistência da própria família” (DIAS, 2006, p.3) e complementa ainda que a agricultura familiar é composta por todos os trabalhadores rurais tanto homem como mulher, crianças e jovens que trabalham no campo e produzem para o seu sustento e dos seus dependentes. Onde o trabalho da família é o principal responsável pela renda familiar, sendo que a relação de trabalho é praticamente inexistente, pois não há outra relação a não ser a da família (DIAS, 2006, p.3).

O universo da agricultura familiar no Brasil é extremamente heterogêneo e inclui, Desde as famílias muito pobres, que detém, em caráter precário, um pedaço de terra que dificilmente pode servir de base para uma unidade de produção sustentável até famílias

com grande dotação de recursos terra, capacitação, organização, conhecimento. Portanto os agricultores familiares não se diferenciam apenas em relação ao tamanho da terra e capacidade de produção, mas também em relação às condições de acesso à tecnologia, infraestrutura e nível de organização ao meio em que está inserido. Na agricultura familiar, o próprio trabalho da família é responsável pela geração de valor, o que a diferencia da agricultura patronal, na qual há uma relação típica de exploração de trabalho alheio de empregados ou trabalhadores assalariados. A agricultura familiar é, também, como cita os autores, responsável pela maior parte da produção de alimentos, principalmente por sua característica de integrar a produção e o consumo (BATALHA, BUAINAIN, GUANZIROLI, SOUZA FILHO, 2004, p. 2).

A Agricultura Familiar, que tem em sua história um papel importante como classe social, capaz de gerar com o trabalho familiar, o diferencial na produção dos alimentos essenciais para a alimentação da população brasileira, se destaca por construir ambientes que produzem e reproduzem um jeito próprio de viver e se relacionar com as diferentes formas sociais, inclusive da própria Agricultura Familiar. Em vista disso está o agricultor que cultiva a mandioca e produz farinha exemplo bem claro dessa estatística da agricultura familiar, pois são atividades que estão intimamente ligados à agricultura familiar, principalmente porque está associada aos pequenos produtores, e também nessa atividade a base do trabalho se dá especificamente pela própria família, contribuindo para sua alimentação, como também para a comercialização, onde o método de produção da farinha de mandioca se dá de forma artesanal promovendo a sustentabilidade das famílias (DRUZIAN, SOUZA, PASCOAL, NUNES, apud, LODY, 2013, p.139).

Segundo a autora Maria Grings Batista sobre a presença dos agricultores e seus familiares na roça são bastante comuns, pois as tarefas e a organização do trabalho se dividem em casa que tem a presença predominante feminina, a preparação do roçado tem prioridade para os homens por conter os trabalhos mais pesados, mas a plantação da maniva que dará origem a roça de mandioca conta bastante com a presença feminina, e por último o “retiro” ou casa do forno, que é o local onde eles vão manusear a mandioca e produzir a farinha, todos os membros da família participam do trabalho e a autora complementa que “essas famílias estão amparadas pelas relações de parentesco, e mais em se tratando da agricultura familiar as tarefas agrícolas são cumpridas através do uso da força de trabalho da família toda” (BATISTA, 2009, p. 98).

Especificamente na Vila de Areião, no período de planta do roçado os agricultores costumam ter uma relação de trabalho coletivo chamado “convidado” ou “multirão”, que é uma espécie de troca de serviços entre eles, pois segundo o agricultor Manoel Caldas Pinto de 52 anos acontece da seguinte forma:

Nós vai plantar o roçado do fulano huje, então a minha família já ganhu um trabalhador pra plantar quando for o nosso roçado intão é assim a única relação de trabalho que nós tem com os outros trabalhadores fora isso é só a família que trabalha porque nós num tem a cundição de pagar pa outros trabalhar pra nós (Manoel Caldas, 52 anos).

Então podemos perceber que as relações de trabalho predominante é o trabalho temporário, pois acontece uma troca de favores entre os agricultores e isso acontece basicamente apenas no período do preparo da terra pra fazer a roça como a derruba e na plantação da maniva.

Contudo os trabalhadores rurais estão inseridos em distintos processos de trabalho, deles exercendo suas atividades e caracterizando o seu processo de trabalho nas pequenas propriedades, contando com ajuda de todos os familiares, inclusive crianças, as jornadas de trabalho diárias são indefinidas e com a exposição constante a riscos.

Sem sombras de duvidas que a agricultura familiar tem importância relevante para a manutenção do setor primário da agricultura principalmente a das pequenas localidades e municípios, pois, além de garantir a subsistência das famílias residentes na sua localidade de origem como, por exemplo, a Vila de Areião Cametá-Pará onde está sendo realizado este trabalho, pois além de manter a sustentabilidade das famílias gera renda também para os “atravessadores” que compram a farinha na Vila e vão revender nas outras vilas e municípios próximos. Como se pode ver, o setor pode apresentar várias oportunidades, além de proporcionar qualidade de vida a toda população, condição que aponta à importância de se incentivar, principalmente a população jovem, para que permaneça e dê continuidade ao trabalho rural.

2.4. O PREPARO DA TERRA, OS PROCESSOS DE CULTIVO E OS MEIOS DE PRODUÇÃO DA FARINHA

O cultivo da mandioca na Vila de Areião Cametá-Pará, é bastante rudimentar que vão desde o preparo da mata para fazer os roçados que mais tarde serão transformados em roça até a fabricação da farinha, que acaba se constituindo como a base econômica da referida Vila. O trabalho na roça é desgastante e exige muito sacrifício dos trabalhadores rurais e de toda sua família, isso mostra que a cultura da mandioca é um trabalho bastante pesado e cansativo, sem contar que a colheita demora muito, variando em entorno de dez meses a um ano dependendo das necessidades dos lavradores de colhê-la antes do tempo previsto (PINTO, 2004, p.116).

Para fazer o roçado primeiramente faz-se a escolha da área (ou mata), em seguida é feito o broque (espécie de roçagem onde são cortados os matos pequenos, rasteiros e leves feitos com foice e terçados). O que não é cortado no broque é tirado com outro processo que é a derruba, feita com machados e motosserras para cortar as arvores maiores e mais grossas. O processo de derruba e roçagem na Vila de Areião sempre são feito no período de Junho a Outubro, pois é o período em que a escassez da chuva é bem intensa e pra preparar o roçado esse tempo é essencial. Depois de fazer a derruba os agricultores esperam um tempo estimado entre dois a três meses para secar ao sol forte da época, sendo possível realizar o próximo passo que é queima, onde os agricultores ateam fogo em vários pontos do roçado para que o fogo queime-o por inteiro. (queira ver imagem 01)

Após a queima do roçado, esperam-se alguns dias o fogo apagar para fazer uma limpeza que é conhecida como coivara, onde serão juntados os paus e galhos das arvores que não se queimaram por inteiro e cortados em pedaços menores são amontoados e ateam fogo novamente, alguns agricultores utilizam esses paus que queimaram totalmente para fazerem carvão produto este, muito utilizados para as mulheres fazerem fogo e preparar os alimentos, também vendem o carvão que acaba gerando uma renda extra para eles. (queira ver imagem 02)



Imagem 01: Mata derrubada esperando o mato secar para ser queimada, para fazer o roçado. Fonte: Pesquisa de campo, 2013.



Imagem 02: limpeza do roçado (coivara). Fonte: Pesquisa de campo, 2014.



Imagem 03: D. Generosa arrancando a mandioca na roça. Fonte: pesquisa de campo, 2014.



Imagem 04: Seu José Tenório e D. Vera Tenório raspando a mandioca para ralar. Fonte: pesquisa de campo 2014.

Depois de ser feita essa limpeza o roçado já está pronto para o plantio, sendo que após ser feito o plantio da maniva o roçado passa a ser chamado de roça, onde esse trabalho de fazer e manter a roça são predominantemente femininos, pois é no momento de planta que a mulher domina os espaços da roça, os homens cortam as mudas de maniva e abrem as covas (buracos rasgados no chão para plantar a maniva), e as mulheres plantam as mudas (cujo caule dará à origem a mandioca) e aproveitam também para plantar o maxixe, a abobora, o quiabo dentre outros. Mas é bom lembrar que de acordo com a pesquisa nem todos os agricultores plantam esses produtos, por causa da mudança constante no tempo.

Os agricultores fazem a seleção e o preparo do material (maniva) para o plantio, normalmente é utilizado plantas que tenham entre oito a doze meses, sendo que é eliminando a parte inferior fibrosa (que corre o risco de não brotar) e a parte superior herbácea (que pode não germinar), para plantar faz o corte reto das manivas no tamanho de 20 cm, contendo de 5 a 7 gemas. Segundo os agricultores entrevistados, o corte reto permite aumentar o número de raízes na planta, tendo como resultado o aumento da produção que é o que se esperam, eles também eliminam as plantas doentes que não servem para propagação de material.

No corte das manivas devem-se eliminar também as atacadas por doenças que apresentam geralmente manchas de coloração marrom no centro ou as brocadas por pragas, em vista disso se forem utilizar as folhas da maniva para a alimentação (mais usual é a maniçoba) é recomendado retirar manivas de plantas que não esteja madura, para não sair uma maniçoba áspera, existe dois períodos de plantar maniva na Vila de Areião sendo que o primeiro período acontece no mês de Janeiro e o outro acontece no mês de Junho (esse último que é plantado no mês junho os agricultores falam de roça tudo tempo, esta roça eles plantam justamente para não faltar à mandioca).

Como a maniva já está plantada, agora é só esperar crescer que a roça já está pronta, precisando apenas de cuidado em não deixar o mato crescer para não prejudicar o crescimento da raiz, normalmente os agricultores da Vila de Areião realizam cerca de duas ou três capinas (tirar o mato do meio das manivas para não prejudicar o crescimento da mandioca), a primeira ocorre após o segundo mês, a segunda após um período de quatro meses após a data do plantio, a terceira acontece ao oitavo mês período que se aproxima a colheita, normalmente alguns agricultores realizam apenas duas capinas por acreditarem que se fizer mais que isso o terreno custa muito tempo para a terra se recompor e ser reutilizado. Existe um tempo certo para a colheita, dependendo do tipo da mandioca que se

cultive, por exemplo, as que são consideradas mansas conhecidas como tachi açu, mameluca, vermelhinha, chico vara dentre outras, variam entre oito meses a um ano para serem colhidas, já as do tipo bravas como branquinha, campo, piranha, tomásia só ficam em ponto de colheita a partir de um ano após o plantio.

Atingido o tempo necessário para a colheita à roça já pode ser desmanhada (ou seja, começa a arrancar a mandioca), então se inicia o processo de fabricação da farinha de mandioca conhecida como farinha d' água ou farinha mista (que é a mistura da mandioca ralada com a que foi na água para amolecer) sendo que a mista é mais usual na Vila de Areião, por que segundo os agricultores sai uma farinha melhor e rende mais, pois se fizer só da mandioca amolecida (ou apodrecida como é conhecida) sai uma farinha muito azeda e muito fina e não tem saída comercial, então optam por fazer só a farinha mista. Segundo o agricultor o senhor Benedito Malaquias 74 anos hoje o meio de carregar a mandioca da roça está mais fácil (queira ver imagem 05).

Pois na minha época as siscuisa era bem difícil porque nós tinha que carregar a mandioca nu paneiro de costa, inchia o panero e carregava pra colocar na água de mulhu e ralar huje não, os meus filhos carregam na bicicleta, no carro de mão uns já tem moto e carregam, então já está mais fácil (Senhor Benedito Malaquias, 74 anos).

Como podemos observar na fala do seu Benedito sobre o processo da retirada da mandioca da roça e levada até a casa do forno melhorou bastante, como o uso da moto e da bicicleta veio facilitar o trabalho desses agricultores de retirar a mandioca da roça, pois antigamente eles carregavam a mandioca no paneiro de perna que colocavam nas costas e caminhavam determinada distância para chegar até a casa do forno ou do igarapé.

Como eles colocam a mandioca de molho eles descascam e carregam para a casa do forno e a depositam na masseira ou tábua (casco de madeira escavado, e sustentada por quatro pedaços de pau fincados no chão). Já para a realização do outro processo de fabricação da farinha, como a ralada faz o mesmo processo de arrancar a mandioca, só que agora carregam para a casa do forno e raspam com uma espécie de raspador (fabricado do para-lama de bicicleta). Depois de a mandioca ser raspada e lavada, eles colocam em uma espécie de ralador chamado de catitu (ralo grande de aço embutido em uma caixa de madeira que é acoplada a um motor), que tritura a mandioca até ficar em estado homogêneo facilitando o manuseio da massa para colocar para secar.

Depois de ralada e misturada com a mandioca que ficou de molho na água, eles amassam e fazem uma bola colocando no tipiti para tirar o tucupi (retirar o veneno) e levam para o sarilho (espremedor de tipiti que é constituído por dois paus grande, de mais ou menos três metros de comprimento fincado no chão, pregado outro pau em forma de uma trave, sendo que essa trave recebe dois ou três rolos grossos de madeira com as pontas finas para receber o tipiti com a massa).

Quando estiver escorrido todo o tucupi da massa, derrama-se na masseira e em seguida é feito o próximo passo que é passar ou coar na peneira (essa peneira é feita da tala da jacitara e de arumã que são árvores existentes na região) para granular e tirar alguns pedaços de talos da mandioca (chamado pelos agricultores de curueira que depois de ser levada ao sol, é socada no pilão eles fazem mingaus). Depois de peneirada a massa vai ao forno (o forno pode ser de cobre ou de zinco, nas formas redonda ou retangular sendo que o ultimo é o mais usual entre os agricultores da Vila de Areião) que é pré-aquecido para realizar o escaldamento que segundo o agricultor Guilherme Tenório:

Esse é o momento importante pa sair uma farinha de boa qualidade, no mento que nós vai escaldar a massa o forno tem que ta pré-aquecido, o fogo não pode ta muito alto porque senão pode queimar, a gente deixa a massa discansar no forno por dois a três minutos sem mexer, completado esse tempo a gente começa a mexer com o rodo (um pedaço de madeira fina que é polida, ficando em um formato de um pá que nós prega na ponta de uma vara comprida) e aos poucos vai acrescentando o restante da massa até completar uma fornada (Senhor Guilherme Tenório, 34 anos).

A técnica de escaldamento da massa de mandioca dura em média de quinze a vinte minutos, depois da massa está escaldada acrescenta mais lenha em baixo do forno. Pois agora começa o processo de torração da farinha é o momento em que o ato de mexer se torna mais acelerado, como o forno está muito quente corre o risco de queimar, então os agricultores rapidamente mexem a farinha de um lado para outro sem parar, pôde-se observar que esse momento é muito puxado, pois como o forno está quente a fumaça atrapalha bastante a visão dos trabalhadores sem contar que suas pernas ficam bastante expostas ao calor do fogo, assim no decorrer da pesquisa constatou-se que é etapa mais sacrificante do processo de produção da farinha. (queira ver imagem 08)



Imagem 05: Seu José Tenório carregando mandioca da roça na moto. Fonte: Pesquisa de campo, 2014



Imagem 06: D. Generosa peneirando a massa de mandioca para ser levada ao forno. Fonte: Pesquisa de campo, 2014.

Imagem 07: Seu Elielson Tenório torrando a farinha. Fonte: pesquisa de campo, 2014.

Imagem 08: Casa do forno, que serve também como moradia para os agricultores. Fonte: pesquisa de campo 2014

Antes da farinha ficar bem torrada ela passa por um processo que os agricultores chamam de quebra da farinha ou telar a farinha, que é feito em uma peneira de tela com furos médios para a farinha não ficar muito baguda (ou seja, para a farinha não ficar muito grossa), levando em conta que a farinha demora em média uma hora e meia no forno até ela ficar bem torrada exigindo muita força e habilidade da pessoa que estiver mexendo, pois como o forno está muito quente tem que muito cuidado para não queimar a farinha. Depois de torrada, a farinha é retirada do forno, é colocada e espalhada na masseira (tábua de madeira escavada) para esfriar, a farinha que eles não conseguem tirar do forno com o auxílio de uma vasilha, normalmente ela é puxada com uma vassoura feita de ramos de árvores que é para limpar o forno para fazer a próxima fornada (é assim que os agricultores falam quando a farinha está no forno) de farinha.

Dessa forma, os agricultores e agricultoras depois de realizarem todas as etapas do processamento da farinha descrita acima ainda têm bastante trabalho, pois precisam carregar a farinha que é embalada em sacos plásticos para as suas residências para serem comercializada, mesmo que muito desses agricultores já adquirirem motos para fazer o carreto dos sacos, eles enfrentam muitas dificuldades, porque a estrada é bastante precária, cheias de buracos e quando chega o período de chuva ela fica quase intrafegável.

Um dado muito interessante é a presença das mulheres no cultivo da mandioca e na produção da farinha na Vila de Areião, pois apesar de os trabalhos serem trabalhos pesados e cansativos, essas mulheres não esboçam nem um tipo de cansaço, elas trabalham na casa, cuidam dos filhos e ainda arranjam forças para ajudar os homens nos mais variados trabalhos da roça, mostrando que, ao se entregar ao trabalho rural junto com os homens acaba por garantir a sua sobrevivência e sem dúvida alguma garantindo também a subsistência da família e de seus descendentes e segundo a autora Benedita Celeste de Moraes Pinto a mulher “Ela é uma artista da vida porque em meio a todos os sacrifícios e sofrimentos da vida dura de trabalho que vive e faz do seu cotidiano uma escola de onde acumula saberes consagrados na sua experiência de vida” (PINTO, 2004. P. 130). Podemos

perceber a real importância que a mulher tem, elas são companheiras de seus homens e junto com eles lutam por melhores condições de vida para suas famílias mostrando aí que não há diferenciação no trabalho da roça. Como fala d. Generosa Tenório Caldas:

Ieu me viro, porque eu levanto de madrugada faço o almoço pa deixar po Benedito e as vezes eu faço pa levar pru centru, quando não nós leva pa fazer lá. E ieu olha pa mim não tem trabalho pesado ieu capino, ieu planto, ieu arranco a mandioca, ieu raspo ieu faço tudo inquanto é trabalho que us piqueno faz, intão é cumu ieu te falo, meus filhus quando ieu me aposentei, num queriam que fusse mais pa roça cum eles, porque quiriam que ieu ficasse cum pai deles que ficu cum problema na vista intão eles num queriam que ieu fusse , olha o primeiro dia ieu fiquei mas quando fui no sigundo ieu me arrumei e fui me imbora cum eles. Meus filhus brigam cumigo, mas eu gostu de trabalhar na roça de mexer cum a terra, sabe eu me acostumei que ieu me sinto mau se ieu num fo trabalhar um dia. Ieu te digu mesmo ieu tenho muita força pa trabalhar no pesado, antes ieu carregava a mandioca nu panero de costa inchia o panero de mandioca e levava p casa du forno, i olha nessa época meus filhus era tudo criança, mas eu dava conta de fazer tudu selviço da casa i ainda ia pa roça porque tinha que ajudar o Benedito, intão é cumu tu ta vendo ieu façu de tudo aqui, sabe é pa ajudar us meus filhus (agricultora Generosa Tenório Caldas, 62 anos).

Então podemos perceber como a presença da mulher é importante para o trabalho da roça, pois percebemos que essas mulheres desenvolvem os trabalhos com alegria e humildade, mesmo sendo trabalhos árduos e cansativos que para muitas delas acaba a consumindo pela vida toda, pois como D. Generosa fala que são anos de suas vidas dedicadas à cultura da mandioca, que são utilizadas como fonte de alimentação e renda para suas famílias, elas manuseiam com conhecimento e entusiasmo os trabalhos da roça por serem mulheres guerreiras, que mesmo tendo que cuidar da casa, dos filhus e ainda se preocupam em trabalhar no cultivo da mandioca para ajudar a aumentar a renda da família.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A cultura da mandioca é a representatividade no campo, dada a sua extrema importância como fonte de ocupação e de alimento para as famílias rurais. Pois a mandioca tem o poder de ampliar a margem de opção alimentar dos agricultores e, por isso, se diferencia das demais culturas de elevado valor comercial. Esta constatação indica que a mandioca pode ser fonte de segurança alimentar para as famílias rurais e também dentre as populações de menor poder aquisitivo.

Contudo, a produtividade da mandioca se constitui um dos sistemas produtivos mais importantes para as pequenas comunidades brasileiras. Justamente pelo fato do cultivo desse produto se constituir como a principal forma de subsistência dessas comunidades que estão localizadas, sobretudo nas zonas rurais, onde o descaso dos governantes para implantação das políticas de desenvolvimento como nos setores sociais e econômicos é muito maior, sendo assim tais populações buscam no cultivo da mandioca muito mais que um meio para suprir suas necessidades alimentares, mas principalmente veem nesse produto uma forma de obtenção de renda para sua família.

Desta forma, por meio dos estudos conseguem um trabalho que lhes proporcione melhorias nos setores sociais, econômicos e principalmente no educacional, pois muitos desses trabalhadores por meio da plantação, cultivo da mandioca e produção da farinha, conseguem proporcionar que seus filhos saiam do local onde vivem e se desloquem para as cidades para conseguirem estudar, com intuito de buscarem melhoras através dos estudos, e assim lhe proporcionar uma vida melhor e também para sua família. É importante ressaltar que o cultivo da mandioca e a produção da farinha mesmo sendo um processo no qual exige além do esforço físico e ter todo um processo minucioso de plantação e colheita, é a principal fonte de renda dessas famílias, pois aqueles que permanecem nessas comunidades procuram continuar com essas práticas como forma de subsistência e resistência.

Como resultado desta pesquisa pôde perceber que a mandioca é à base da sobrevivência e a única fonte de renda da maioria das famílias da Vila de Areião, Cameté-Pará, esses agricultores plantam em pequenas áreas como agricultura familiar de subsistência, onde se constitui a única relação de trabalho entre eles utilizando pouca tecnologia atendendo suas necessidades principalmente com o preparo da farinha para a

comercialização e para suas próprias alimentações. Percebe-se também que a produção da farinha não exerce só a função econômica da vila, mas também é papel fundamental nas relações sociais entre as famílias que são envolvidas com cultivo da mandioca, mas também com aquelas que não são.

Ao longo da pesquisa observou-se a importância da cultura da mandioca e como esta vem passando de geração em geração, ainda que alguns filhos dos agricultores não se interessem pela cultura da mandioca por optar em buscar um futuro diferente do trabalho pesado da roça, mesmo assim, essa prática tem sido repassada, pelos que permanecem na vila, seja por não terem acesso aos estudos, ou pela não oportunidade de um trabalho mais leve ao da roça ou por necessitar sustentar suas famílias. Estes agricultores e agricultoras são os responsáveis pela transmissão destes saberes da cultura da mandioca na Vila de Areião. E mesmo que alguns trabalhadores já estejam aposentados eles lutam e continuam a trabalhar na roça por acreditar que a cultura não pode acabar como vários desses agricultores durante a pesquisa fizeram comentários a respeito, pois são trabalhos que aprenderam com seus pais e querem que continue.

Um dado muito interessante que se pôde constatar no decorrer da pesquisa foi à forte presença da mulher nas relações de trabalho no cultivo da mandioca, foi algo que chamou bastante atenção durante o período da pesquisa, pois as mulheres mesmo trabalhando nos serviços da casa, cuidam dos filhos e acabam por fazer os mesmos trabalhos que os homens fazem no que se refere ao cultivo da mandioca e a fabricação da farinha sem distinguir o que é trabalho masculino e o que é feminino.

Por isso, se faz necessário à criação de medidas inovadoras capazes de atender as necessidades de melhorias nas pequenas propriedades dos agricultores para conseguirem alcançar a valorização adequada do seu trabalho, como também a preservação cultural aliada ao manejo do solo, a economia baseada na preservação natural e na criação de novos meios de geração de renda como o cultivo de outros produtos como o milho, o arroz, o feijão dentre outros para que os agricultores não fiquem tão restritos ao cultivo da mandioca, como também cultivar ao mesmo tempo em que aumentem sua renda com a venda desses produtos.

Neste sentido, após a análise das fontes bibliográficas, escritas, orais e imagéticas foi possível perceber a grande importância que a cultura da mandioca tem para os pequenos produtores de todo o Brasil e principalmente para a os agricultores da Vila de Areião, Cametá-Pará que tem na mandioca a única fonte de renda. Mesmo sem ajudas

políticas e econômicas, esses agricultores vão fazendo o que podem para melhorar de vida lutando dia após dia para conseguir a sua sobrevivência e de suas famílias, mesmo diante das dificuldades encontradas no cenário do trabalho rural.

Neste contexto, a pesquisa constatou a real importância que a cultura da mandioca tem para esses agricultores, principalmente com a produção da farinha de mandioca, pois é através da fabricação da farinha que eles buscam a sua sobrevivência e sustentabilidade de seus familiares, sendo que as técnicas utilizadas para o preparo da terra e para a produção da farinha ainda são bastante tradicionais e rudimentares sem uso de tecnologias avançadas, pois mesmo que essa cultura não produza interesse nos filhos mais novos desses agricultores sempre vai haver alguém para dar continuidade, não importando qual o motivo que os leva a se inserir nesse tipo de produtividade, contudo o que se observa é que a cultura mandioca vai se perpetuando e passando de geração em geração evitando assim o seu desaparecimento. Por outro lado, acredita-se que a produção deste trabalho possa ter trazido algum tipo de contribuição para historiografia local, uma vez que possibilitamos à produção de um material que analisa a importância do cultivo da mandioca principalmente a produção da farinha para os moradores da Vila de Areião, percebida como uma das principais responsáveis pelo fornecimento de farinha de mandioca de boa qualidade no município de Cameté e demais regiões próximas.

FONTES UTILIZADAS NA PESQUISA:

a) FONTES ORAIS:

ALMEIDA, Maria Iranilce Moreira de, agricultora entrevista em 12 de fevereiro de 2014.

CALDAS, Domingos Tenório, agricultor entrevista em 13 de novembro de 2013.

CALDAS, Elielson Tenório, agricultor entrevista em 13 de novembro de 2013.

CALDAS, Generosa Tenório, entrevista em 12 de novembro de 2013.

CALDAS, Guilherme Tenório, agricultor entrevista em 13 de novembro de 2013.

CALDAS, Jaime Tenório, agricultor entrevista em 13 de novembro de 2013.

CALDAS, Luis Alberto do Carmo, agricultor entrevista em 12 de fevereiro de 2014.

COSTA, Vera Lucia Moreira, agricultora entrevista em 12 de fevereiro de 2014.

MALAQUIAS, Benedito; agricultor entrevista em 12 de novembro de 2013.

OLIVEIRA, Osmar de, representante do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Cametá, entrevista em 12 de novembro de 2013.

SERRÃO, José Adai Medeiros, agricultor entrevista em 13 de novembro de 2013.

PINTO, Manoel Caldas, agricultor entrevista em 12 de fevereiro de 2014..

SERRÃO, Nilson Medeiros, agricultor entrevista em 13 de novembro de 2013.

b) FONTES IMAGÉTICAS:

Fotografias que foram feitas durante as atividades de pesquisa

Imagem 01: Mata derrubada esperando o mato secar para ser queimada, para fazer o roçado. Vila de Areião, Cametá-Pará, 2013. Arquivo da pesquisa.

Imagem 02: Limpeza do roçado (coivara). Vila Areião, Cametá-Pará, 2013. Arquivo da pesquisa.

Imagem 03: D. Generosa arrancando mandioca na roça. Vila de Areião, Cametá-Pará, 2014. Arquivo da pesquisa.

Imagem 04: Seu José Tenório e D. Vera Tenório raspando mandioca. Vila de Areião, Cametá-Pará, 2014. Arquivo da pesquisa.

Imagem 05: Seu José Tenório carregando mandioca da roça na moto, um dos novos métodos de carregar a mandioca. Vila de Areião, Cametá-Pará, 2013. Arquivo da pesquisa.

Imagem 06: D. Generosa peneirando a massa de mandioca. Vila de Areião, Cametá-Pará, 2014. Arquivo da pesquisa.

Imagem 07: Seu Elielson Tenório torrando a farinha. Vila de Areião, Cametá-Pará, 2014. Arquivo da pesquisa.

Imagem 08: Casa do forno que serve também como moradia. Vila de Areião, Cametá-Pará, 2014. Arquivo da pesquisa.

.

c) FONTES BIBLIOGRÁFICAS

BLOCH, Marc Leopold Benjamim, 1886-1944: Apologia da História, ou, O ofício de historiador / Marc Bloch; prefácio, Jaques Le Goff; apresentação à edição brasileira, Lilia Moritz Schwarcz; tradução, André Telles. – Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed. 2001.

SARAT, Magda & SANTOS, Reinaldo dos. História Oral como fonte: COSTA, Célio Juvenal, MELO, Joaquim José Pereira, FABIANO, Luiz Hermenegildo (Orgs). *Fontes e Métodos em História da Educação*. Dourados, MS Ed. UFGD, 2010, p. 49-78.

SILVA, Giselda Brito. História e Linguística: algumas reflexões em torno das propostas que aproximam a História da análise do discurso. *Saeculum- REVISTA DE HISTÓRIA* [11]; João Pessoa, ago./ dez, p.111-118.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AABV, Arrico Agronegócios em Beneficiamento e Comércio de Vegetais e Comércio LTA ME, 2010.

AGUIAR, Pinto de, 1919 – Mandioca: Pão do Brasil / Pinto de Aguiar. – Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1982. (Coleção Retratos do Brasil; v. 166).

ALVES, R. N. B; MODESTO JÚNIOR, M de S; SILVA. E. S. A: “Produtividade de mandioca cultivada por agricultores familiares em áreas de mata de Paragominas, Pará”.

ALVES, R, N, B; MODESTO JÚNIOR, M de S; ANDRADE; A.C. da S. O Trio da produtividade na cultura da mandioca: estudo de caso de adoção de tecnologia na região no baixo Tocantins, estado do Pará. In: CONGRESSO DA ABIPTI 2008, Campina Grande – PB.

ARAÚJO, João Sebastião de Paula. Produção de farinha na Agricultura Familiar/ João Sebastião de Paula Araújo, Clarindo Aldo Lopes. –Niterói: Programa Rio Rural, 2008.

BATALHA, Mário Otávio; BUAINAIN, Antônio GUANZIROLI, Carlos; SOUZA FILHO, Hildo Meirelles de. Agricultura Familiar e Tecnologia no Brasil: características, desafios e obstáculos. In: CONGRESSO DA SOBER, 42, 2004, Cuiabá. *Anais...* Cuiabá:

SOBER, 2004. v. 1. p. 1-20. Disponível em: <http://www.sober.org.br/palestra/12/09O442.pdf>. Acesso em: 04 março de 2014.

BATISTA. Maria Grings. “Terra da família, família de trabalho: estudo de famílias no Nordeste Paraense”. Dissertação (mestrado)- Universidade Federal do Pará, Belém, 2009.

BLOCH, Marc Leopold Benjamim, 1886-1944: Apologia da História, ou, O ofício de historiador / Marc Bloch; prefácio, Jaques Le Goff; apresentação à edição brasileira, Lilia Moritz Schwarcz; tradução, André Telles. – Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed. 2001.

CAMARGO, Regina Aparecida Leite de; OLIVEIRA, Julieta Teresa Aier de, SOBER 47º Congresso da Sociedade brasileira de Economia Administração e Sociologia Rural, 2009.

CEREDA, M. P, VILPOUX, Olivier: Produção de farinha d'água no Estado do Maranhão. In: FUNDAÇÃO CARGIL, Culturas de Tuberosas Amiláceas latino-americanas. V.3- tecnologias, usos e potencialidades de tuberosas, São Paulo, set. 2006.

CHISTÉ, Renan Campos; Estudo processo de fabricação da farinha de mandioca / Renan Campos Chisté e Kelly de Oliveira Cohen. – Belém, PA: Embrapa Amazônia Oriental, 2006.

CHISTÉ, Renan Campos: Estudos das Propriedades Físicos- Químicos e Microbiológicos na produção da farinha de mandioca dos grupos seca e d'água, subgrupo fina, tipo 1.67f. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia Agroindustrial)- Universidade do Estado do Pará, Belém- PA. 2006.

COHEN, Kelly de Oliveira: Quantificação de Teores de Compostos Cianorgânicos totais em produtos elaborados com raízes de mandioca/ por Kelly de Oliveira Cohen, Suzi Sarzi Oliveira e Renan Campos Chisté – Belém, PA: Embrapa Amazônia Oriental, 2007.

DAMETTO, Adriana; MORETTO, Fátima Cleide: Agricultura Familiar, Processo Produtivo e Trabalho: Uma Pesquisa em Propriedades Rurais do Município de Tapejara (RS), 2011.

DAMACENO; Alexandre Vinicius Campos: A cultura de Farinha: Um estudo da Matemática através dos Saberes dessa Tradição; Anais do VIII ENEM- Comunicação Científica, 2004.

DIAS, Elizabeth Costa. Condições de vida, trabalho, saúde e doença dos trabalhadores rurais no Brasil. In: PINHEIRO, Tarcísio Márcio Magalhães. *Saúde do Trabalhador Rural* – RENAST. Disponível http://www.medicina.ufmg.br/dmps/2006/saude_trabalhador_rural.pdf. Acesso em: 05 de fevereiro de 2014.

ESTUDO DE MERCADO SEBRAE, ESPM, Relatório completo, Setembro de 2008.

FAUSTO, Carlos. Artigo apresentado ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Museu Nacional Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2006, Instituto Ciência Hoje.

FREITA. C. G. de; FARIAS. C. S. de; VILPOUX. O. F. “A produção camponesa de farinha de mandioca na Amazônia sul ocidental”, 2011.

HALL, Stuart. Identidade cultural na pós-modernidade. Rio de Janeiro: DP&A, 1997.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Instituto Nacional de Geografia e Estatística. Levantamento Sistemático da produção Agrícola. Set. 2010.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATISTICA (IBGE). “Produção agrícola municipal: Culturas temporárias e permanentes”. Rio de Janeiro, 1992-2009.

LAMARCHE, Hugues; (Coord.). A agricultura familiar: Uma realidade multiforme. Campinas, Ed. Unicamp, 1993.

LARAIA, Roque de Barros, 1932- Cultura: um conceito antropológico / Roque de Barros Laraia. – Rio de Janeiro: Zahar, 1986. (Antropologia Social).

LODY, Raul (organizador). Farinha de Mandioca: O sabor brasileiro e as receitas da Bahia. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

LODY, Raul. 1. Alimentos- aspectos culturais 2. Farinha de mandioca – Aspectos culturais 3. Culinária (farinha de mandioca). São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

MAGALHÃES, General José Vieira Couto de. O Selvagem, comp. Editora Nacional, São Paulo. 1935, 2ª edição.

MANDIOCULTURA: Derivados da mandioca / integra Consultoria e Representação e Comércio. –Salvador: SEBRAE Bahia, 2009.

MAUAD, Ana Maria, Através da imagem: fotografia e história interfaces. Tempo, Rio de, vol. 3, nº, 3,1996, p. 01-15. NASSAR, M. A. Nagib. Departamento de Genética e Morfologia, Universidade de Brasília, artigo desenvolvido o Instituto Ciência Hoje. Vol. 39. Nº. 231.

NASSAR, M. A. Nagib. Departamento de Genética e Morfologia, Universidade de Brasília, artigo desenvolvido o Instituto Ciência Hoje. Vol. 39. Nº. 231.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A ALIMENTAÇÃO E A AGRICULTURA (FAO). Faostat 2006. Disponível em <http://faostat.fao.org>. Acesso em 15-3 20014.

OLIVEIRA, Suzinei Silva; ROCHA, Maria Regina Teixeira da: A Participação da Mulher nos Sistemas de Produção do Município de Pium – Tocantins: o Caso do Projeto Forter: 2º encontro da Rede de Estudos Rurais, agricultura familiar e formação de organização do trabalho, Rio de Janeiro, 2007.

PACHECO, Maria Emília Lisboa. Em defesa da agricultura familiar Sustentável com igualdade de gênero. Artigo publicado no livro perspectiva de gênero: debates e questões para ONGS-Recife-2002.

POMPEU, José Danuzio Pinto. Evolução Territorial e Urbana do Município de Cametá- Estado do Pará-Coleção Novo Tempo Cabano, Vol. I Cametá-Pará, 2002.

PINTO, Benedita Celeste de Moraes: Nas Veredas da sobrevivência: memória, gênero e símbolos de poder feminino em povoados amazônicos / Benedita Celeste de Moraes Pinto. – Belém: Paka-Tatu, 2004.

SARAT, Magda & SANTOS, Reinaldo dos. História Oral como fonte: COSTA, Célio Juvenal, MELO, Joaquim José Pereira, FABIANO, Luiz Hermenegildo (Orgs). *Fontes e Métodos em História da Educação*. Dourados, MS Ed. UFGD, 2010, p. 49-78.

SILVA, Giselda Brito. História e Linguística: algumas reflexões em torno das propostas que aproximam a História da análise do discurso. *Saeculum- REVISTA DE HISTÓRIA* [11]; João Pessoa, ago./ dez, p.111-118.

SILVA, Paula Pinto e, Farinha, Feijão e carne seca: Um Tripé Culinário no Brasil Colonial/ Paula Pinto e Silva. – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2005.

VELTHEM. Lucia Van; KARTZ. Ester. “A farinha especial: fabricação e percepção de um produto de agricultura familiar no Vale do Rio Juruá, Acre”. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas*, 2012.

ANEXOS

ANEXOS: QUESTIONÁRIO

1- NOME:

2-QUAL A SUA ESCOLARIDADE

- a) Não tem estudo / Analfabeto ()
- b) Primário / Fundamental Incompleto ()
- c) Primário / Fundamental Completo ()
- d) Secundário / Médio Incompleto ()
- e) Secundário / Médio Completo ()
- f) Outros ()

3-QUAL ATIVIDADE QUE DESENVOLVE NA UNIDADE PRODUTIVA?

- a) Apenas farinha de tapioca ()
- b) Farinha de tapioca e de mandioca ()
- c) Apenas farinha de mandioca ()
- d) Cultivo de mandioca e farinha de mandioca ()

3-SEMPRE DESENVOLVEU ESTA ATIVIDADE?

- a) Sim ()
 - b) Não ()
 - c) Em Caso de responder não, qual a outra atividade que desenvolvia?
-
-

4- Em caso que desenvolva o cultivo de mandioca, realiza tratamentos culturais (adubação, inseticida e outros)?

- a) Sim ()

b) Não ()

5 DESDE QUANDO DESENVOLVE ESTA ATIVIDADE?

a) De 0 a 5 anos ()

b) De 5 a 10 anos ()

c) De 10 a 15 anos ()

e) De 15 a 20 anos ()

f) De 20 a 25 anos ()

g) Mais de 25 anos ()

6- QUEM PARTICIPA DAS ATIVIDADES PRODUTIVAS?

a) Família ()

b) Contratado ()

c) Família e contratado ()

7- OS MEIOS DE PRODUÇÃO É:

a) Próprio ()

b) De Terceiro ()

c) Outros ()

8- A CADEIA DE COMERCIALIZAÇÃO DA PRODUÇÃO SE REALIZA:

a) Na unidade produtiva ()

b) A varejo em pontos estratégicos ()

c) Para os supermercados ()

d) Nas feiras livres ()

e) Na residência para os atravessadores ()

9- QUAL A IMPORTANCIA DA CULTURA DA MANDIOCA PARA A SUA FAMÍLIA E PRINCIPALMENTE PARA A VILA DE AREIÃO?

10-QUAL A RELAÇÃO DE TRABALHO COM OS OUTROS AGRICULTORES?

11- VOCÊ ACHA QUE A PRODUÇÃO CONTRIBUI COM A ECONOMIA DA VILA DE AREIÃO, CAMETÁ-PARÁ?

12- VOCÊ E SUA FAMÍLIA ESTÃO INSCRITO EM ALGUMA ASSOCIAÇÃO?

13-COMO VOCÊ SE INSERIU NESSA PRODUTIVIDADE? E POR QUÊ?