

A PRODUÇÃO DE FARINHA DE MANDIOCA COMO ESTRATÉGIA DE SOBERANIA ALIMENTAR: UM ESTUDO DE CASO DA COMUNIDADE DO MARANHÃO EM PARINTINS/AM.

Artenes Barbosa de Aguiar¹
Alem Silvia Marinho dos Santos²

RESUMO

Este artigo discute sobre a Soberania Alimentar por meio da produção, consumo, comercialização e troca da farinha de mandioca utilizada como alimento estratégico da comunidade do Maranhão, assentamento INCRA, em Parintins. A farinha de mandioca é nosso objeto de estudo pela qual desvelaremos sua organização em diversos momentos como parte da soberania alimentar desta comunidade. Essa realidade é notória em um município que sofre há algum tempo com o desabastecimento desse alimento e que precisa importar grande parte de outros municípios, sobre tudo do Estado do Pará. Entretanto na referida comunidade não existe crise alimentar. A disponibilidade desse alimento é anual entre as famílias camponesas que se utilizam do “pão dos trópicos”, a farinha faz parte da resistência frente à homogeneidade da alimentação moderna carregada de agrotóxicos e de doenças. Alimentação é vida, é cultura, é resistência. Por outro lado pode significar o oposto disso tudo, quando não se procura o ponto de equilíbrio entre as relações sociais, culturais e de mercado. A macroeconomia atua e interfere de maneira significativa na vida das comunidades em todo o globo e, na comunidade do maranhão não é diferente. Diferenciada é maneira de encarar essas mudanças. Os comunitários procuram a Independência definindo estratégias de produção, troca e comercialização, ou seja, ao fazê-lo reproduzem seu próprio modo de vida. Além disso, o ‘pão dos trópicos’ referido é herança dos nossos antepassados e tornou-se item importante na alimentação regional e também do povo parintinense. Entretanto, esse alimento ainda é marginalizado em relação a outros, pois existem poucos estudos sobre a farinha e sua relação com a soberania alimentar dos povos amazônicos. Dessa maneira, o objetivo desse trabalho é conhecer o processo de organização da produção, comercialização e troca de farinha de mandioca, verificando as estratégias para a soberania alimentar da comunidade do maranhão.

Palavras chave: Soberania Alimentar. Povos Amazônicos. Farinha de Mandioca.

¹ Graduando do Curso de Geografia do CESP/UEA - Email: arthenes_tene@hotmail.com

² Prof^a Dr^a. em Desenvolvimento Sustentável do CESP/UEA - Email: alemsilvia@gmail.com

1 INTRODUÇÃO

Os estudos sobre a produção de alimentos e sua relação com a soberania alimentar dos povos amazônicos em comunidades rurais ganham uma importância na atualidade, devido ao aumento dos problemas ambientais globais, sobretudo, aquecimento global, que podem redefinir a geografia da produção de alimentos no mundo.

A produção de farinha de mandioca como estratégia de soberania alimentar na comunidade do Maranhão no município de Parintins/AM mostra como essa atividade tornou-se chave de compreensão de sua resistência. Apresenta-se como acontece essa estratégia de soberania alimentar, em dados levantados diretamente em campo com os produtores locais, onde se percebeu uma autonomia na produção de certos alimentos devido à apropriação pelos comunitários de todas as etapas da cadeia produtiva.

A necessidade do ser humano pelo alimento como condição vital para a sobrevivência tem papel social importante. Por isso, torna-se um bom motivo para pesquisar a oferta e demanda com a finalidade de entender o acesso, ou seja, a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). A preocupação em conhecer sobre a produção de farinha de mandioca e saber como se torna estratégia para os moradores da Comunidade do Maranhão para terem a condição de disponibilidade desse alimento para seu consumo.

Observou-se que não são todas as famílias na Comunidade do Maranhão que cultivam a roça de mandioca. Entretanto, das que cultivam possuem a condição de ter o alimento e poder negociar esse alimento com outros que não produzem. Em tempos de globalização onde o papel das técnicas e da informação sendo essenciais para a configuração espacial da sociedade, cada vez mais urbanizada, torna-se a característica de autonomia alimentar importante frente à oscilação de preço desse produto no mercado local.

Sendo uma pesquisa de cunho qualitativo os dados coletados referentes à investigação tiveram como técnicas de pesquisa a observação direta que utiliza os sentidos na obtenção de determinados aspectos da realidade, vai permitir observar o processo de produção da farinha de mandioca a qual propicia uma autonomia na produção do alimento. Este estudo baseou-se no método estudo de caso apoiado com as técnicas de pesquisa observacional e analítico. Utilizou-se de dez entrevistas com produtores que comercializam na feira do produtor localizada na sede do município, em visitas a comunidade responderam nossas questões com o intuito de coletar as informações necessárias para este estudo.

O Artigo está dividido em duas partes, na primeira discorre da conversa com autores que falam da pertinência dos assuntos abordados, fazendo uma conexão entre os temas e o

contexto da comunidade pesquisada. Na segunda parte expomos a discussão e análise dos dados apresentados.

2 FARINHA DE MANDIOCA: POSSIBILIDADE DE RESERVA ALIMENTAR

Em pleno século XXI observam-se situações que ainda nos preocupam em uma sociedade que se diz tão avançada em relação às passadas, remete-se a uma reflexão, que racionalidade é essa em que o Homem não conseguiu entrar em um consenso verdadeiro nas discussões políticas administrativas, onde as atitudes que forem tomadas possam ser fundamentais para o bem coletivo das sociedades.

Nas discussões sobre o direito humano à alimentação adequada e saudável no mundo, sob orientação do conselho da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO) no ano de 2004, os EUA foram negativamente contrários as recomendações que ali se foram discutidas.

Por meio da agricultura familiar temos a condição de se ter alimentos, e que possibilite não ser uma questão de oportunidade, como assim infelizmente já se fora pronunciado no passado por determinada potencia capitalista, mas sim como uma questão de ser humano sensível com gestão participativa abrangendo uma equidade social, aí sim verdadeiramente um ser racional.

Uma das principais características da agricultura familiar tradicional na Amazônia é o processo produtivo, basicamente direcionado ao atendimento das necessidades da manutenção e reprodução biológica e social do produtor rural. Abramovay (1998) considera a agricultura familiar como uma gestão da propriedade e da maior parte do trabalho com sendo de indivíduos que mantêm entre si laços de sangue ou de casamento, ou seja, ou núcleo familiar. Conforme Fraxe (2001) a família, na Amazônia tem uma característica de núcleos familiares extensos.

Por conseguinte, foram entrevistadas 10 unidades produtivas familiar na área de estudo referida. Os aspectos históricos e geográficos da Comunidade do Maranhão serão referidos no próximo tópico.

2.1 Área de Estudo

A comunidade Nossa Senhora das Graças do Maranhão, faz parte do projeto de assentamento do INCRA de Vila Amazônia, localizada a margem esquerda do rio Uaicurapá, no Município de Parintins, Estado do Amazonas/Brasil, com sua sede comunitária implantada num pequeno planalto a 16 metros de altura em relação ao rio, distando da ilha Tupinambarana por via fluvial, cerca de 30 km. Ocorrendo a predominância dos solos Latossolo Amarelo Álico e Podzólico Vermelho Amarelo Álico, sendo uma comunidade de área de terra firme (PMDRS, 2005-2012).

Fundada no dia 10 de maio de 1943, com uma população estimada em 120 famílias distribuídas na sede comunitária e nas cabeceiras. Comunidade católica, seu santo padroeiro é Nossa Senhora das Graças, festejada no dia 13 de maio, pertencente à paróquia de Nossa Senhora de Lourdes.

Em relatos da senhora Maria Iracy Rodrigues de Souza³ (Dona Zizi) que nasceu em 1930, filha do casal, Maria José Rodrigues de Souza, e João Jacy de Souza Brasil, que eram agricultores, e que fugindo da seca do Nordeste vieram para esta localidade, natural do Estado do Maranhão, e que habitou por muitos anos este lugar, por isso, a origem do nome Maranhão, foi uma homenagem a este migrante.

Hoje, a comunidade tem uma boa infraestrutura em alguns serviços básicos, oferecidos pelo poder público para a comunidade como: posto de saúde, que funciona diariamente e conta com uma técnica em enfermagem que atende a comunidade e outras comunidades vizinhas do entorno.

Uma escola bem estruturada, que atende os estudantes nos três turnos, matutino e vespertino (no ensino fundamental), e a noite (o tecnológico), tanto os moradores da comunidade como do entorno. Há água encanada, e energia elétrica em todas as residências da comunidade. Sua economia é gerada pelos servidores públicos, aposentadoria, pesca, e principalmente do cultivo da mandioca, dados coletados com a secretária da comunidade.

³ Informação do histórico da comunidade cedida pela secretária da Comunidade do Maranhão

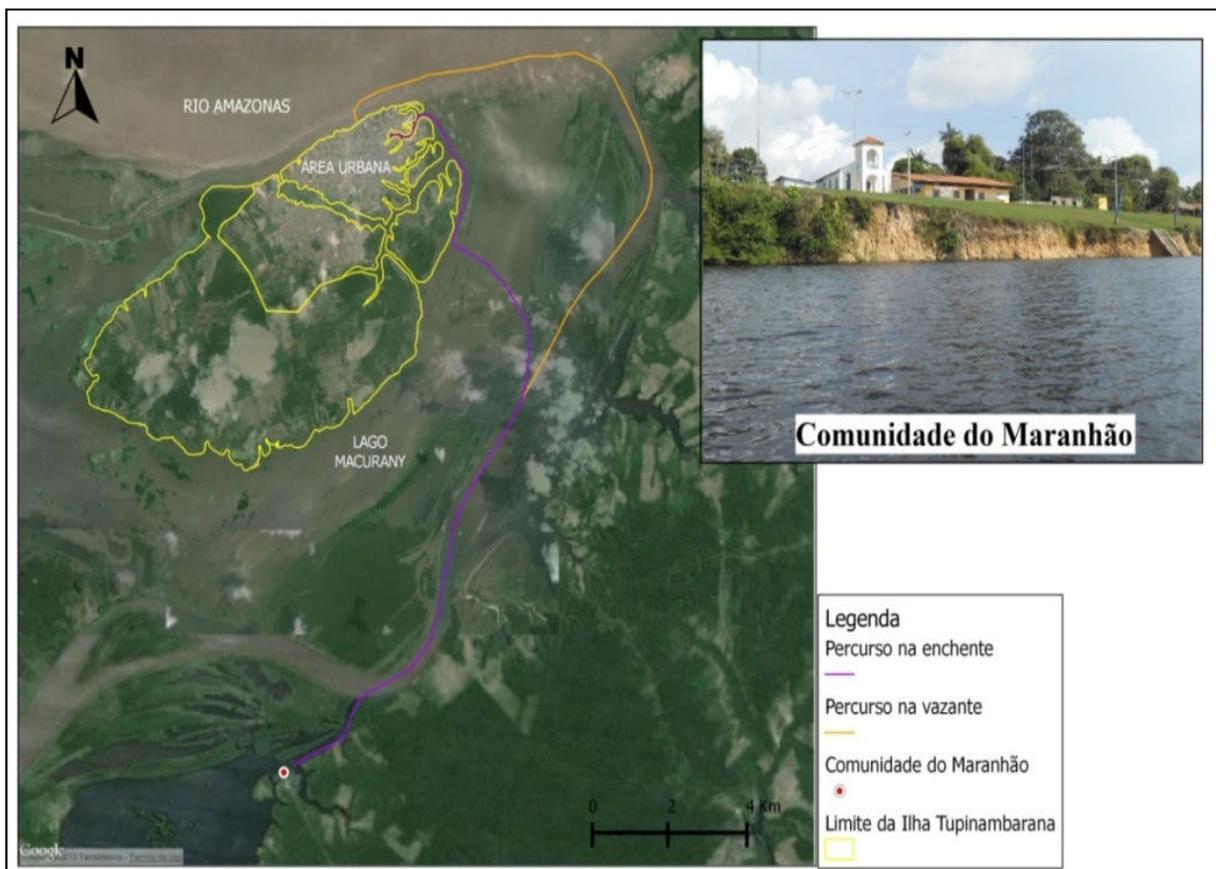


Figura 01 – Área de Estudo
Org. ANJOS, Rodrigo, AGUIAR, Artenes, 2013.

Na Comunidade do Maranhão existe uma permanência das práticas de produção agrícola, com o cultivo de roça de mandioca em média entre 1 a 2 hectares que está dentro dos padrões da agricultura familiar, mesmo com a diminuição da mão de obra, em virtude dos jovens migrarem do campo para as cidades. Dados de pesquisa da professora Sandra Noda, as unidades de produção em ecossistema de terra firme variam de 0,85 a 3,65 ha por unidade familiar de produção. Em nossa área de estudo o valor referido também se mostra dentro dessa media, conforme gráfico abaixo.

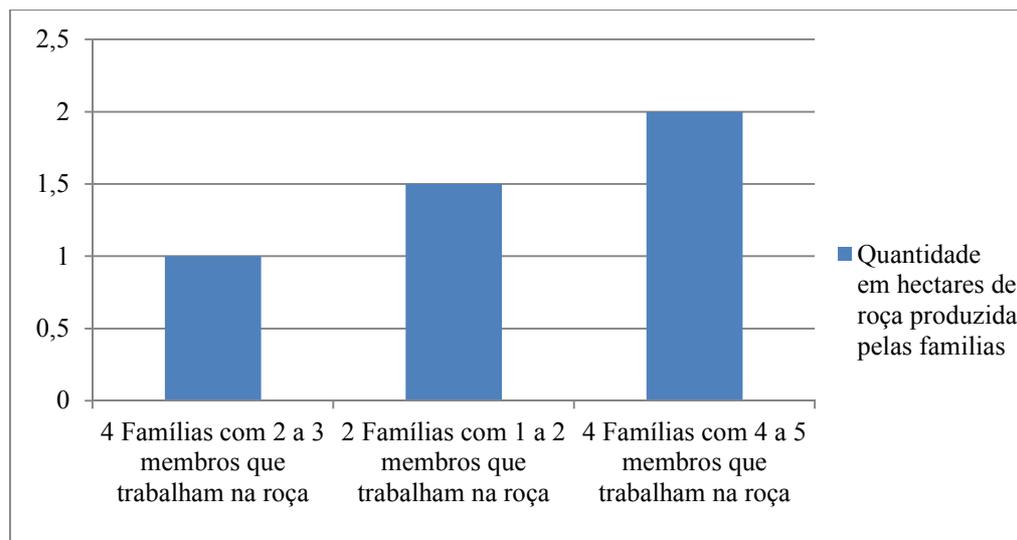


Figura 02: Produção de roça de mandioca pelas unidades familiares na comunidade.
Fonte: Trabalho de campo, 2013.

Observa-se na Figura 02 referente à quantidade de roça em média, que os entrevistados se dispõem na comunidade, possuindo uma autonomia no cultivo da roça de mandioca. Para os comunitários é suficiente essa produção de farinha de mandioca do tipo d'água, também conhecida como farinha amarela na região. Esse nome deve-se ao tipo de mandioca usada na fabricação, que na pesquisa foram mencionados os tipos como a coraci, judá e milagrosa na fabricação que resulta em uma farinha de cor naturalmente amarela boa para seu consumo, mesmo que não havendo excedente para comercialização fora da comunidade.

Essa farinha amarela é a consumida na comunidade e os próprios moradores afirmam ter sua disposição o ano todo, seja por meio de produção, comercialização ou rede de reciprocidades, pois esta última acontece quando há inúmeras possibilidades de trocas alimentares entre familiares, amigos e vizinhos. Um disponibilizando o que outro não tem ou não produz como, por exemplo, quando um morador oferece do excedente de peixe pescado em troca do excedente da farinha produzida de um morador e assim como outros alimentos.

2.2 Contra a fome, com soberania alimentar pela agricultura familiar

A possibilidade de ter alimento tem uma relevância muito mais abrangente do que podemos pensar, pois a alimentação sendo algo que deve ser discutido no campo político das sociedades, sob a responsabilidade para se pensar a permanência das mesmas no mundo. Quando que ainda se observa em relatório lançado pelas agências das Nações Unidas ligadas a alimentação cerca de 842 milhões de pessoas, em média um em cada oito sofreu de fome

crônica no período 2011-13, não obtendo alimento suficiente para levar vidas ativas e saudáveis.

Entende-se que no fortalecimento da agricultura familiar, como uma forma de equilibrar as diferenças em relação à quantidade suficiente, e ao acesso de alimentos saudáveis, ampliando seu alcance e chegando à sede do município de Parintins. Onde a agricultura familiar é possibilidade para dispor uma boa alimentação à grande parte dos segmentos da sociedade. O aprimoramento agrícola com os pequenos agricultores que compõem a maior parte dos pobres no mundo para que eles possam determinar o suficiente para alimentar-se e gerar produção para o mercado local, é um passo necessário para ação contra a fome (FOODFIRST, 2013).

Na pioneira obra de Josué de Castro na década de 1940, intitulada Geografia da fome, o autor observou a farinha de mandioca como principal alimento na Amazônia, e analisa Amazônia como área de fome endêmica, entende-se que ele apenas observou o lado protético dos alimentos consumidos, e considerou que na Amazônia, o tipo de ocupação era limitado pelas forças da natureza e pelos obstáculos opressores do meio, que para ele resultava em um baixo consumo de calorias, relatou que “tal tipo de farinha, regionalmente chamado de farinha d’água, constitui um complemento obrigatório de quase tudo que se come na região” (CASTRO, 2008. p. 64).

A partir da colocação do autor compreende-se que ele não considerou a alimentação na Amazônia como estratégia adaptativa cultural, não entendendo a relação existente do habitante amazônico, que tem a “Mãe Natureza” como protetora, de acordo com o respeito que se tem a ela, onde o alimento lhe é dado de conforme a necessidade, e eles estão ali no rio a ser pescado, na terra a ser cultivado, na árvore frutífera a ser colhido como uma relação maternal.

ÁREA E ÉPOCA	ALIMENTOS
Amazônia na visão de Castro década 40.	<ul style="list-style-type: none"> • Farinha de Mandioca. • Feijão. • Peixe. • Rapadura.
Comunidade do Maranhão visão do pesquisador na atualidade.	<ul style="list-style-type: none"> • Farinha de Mandioca. • Peixe. • Aves (criação, pato, peru e galinha) • Carnes (porco, gado, caça). • Café. • Frutos (guaraná e outros) • Industrializados em geral (arroz, feijão, conservas, congelados, enlatados).

Quadro 01: Comparativo de dieta alimentar década de 1940 e atualidade.

Fonte: CASTRO, 2008 e Pesquisa de campo, 2013.

Org. AGUIAR, Artenes, 2013.

Os dados apresentados no quadro 01 acima mencionam uma mudança na dieta alimentar, no sentido de uma ampliação da variedade dos alimentos na atualidade, comparando- os a partir da visão de Josué de castro na década de 1940, pois na pesquisa foi observada uma disposição em alimentos proporcionados pela iniciativa dos moradores como foi citado no gráfico.

Ampliação essa que é concretizada a partir da determinação dos moradores da comunidade em poder ter a disponibilidades desses alimentos também como opção de reserva alimentar objetivando a não carência dos mesmos. Chama-se atenção para a não dependência de alimentos por completo, pois vão à cidade apenas para comercializar na feira do produtor seus produtos derivados da mandioca com a exceção da farinha, e resolver alguns assuntos particulares e comprar os complementos diversos em necessidades básicas.

Na comunidade do Maranhão boa parte dos moradores que também são agricultores, utiliza-se do cultivo da roça de mandioca para obterem uma quantidade suficiente com a sua produção da farinha de mandioca do tipo d'água, para seu sustento e comercializando quando preciso com outros moradores da mesma comunidade, possibilitando um auxílio na disposição desse alimento, determinando assim sua soberania alimentar confirmado em conceito na sua legitimidade em discussões internacionais como:

Soberania Alimentar é o direito dos povos definirem suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos que garantam o direito à alimentação para toda a população, com base na pequena e média produção, respeitando suas próprias culturas e a diversidade dos modos camponeses, pesqueiros e indígenas de produção agropecuária, de comercialização e gestão dos espaços rurais, nos quais a mulher desempenha um papel fundamental [...]. A soberania alimentar é a via para erradicar a fome e a desnutrição e garantir a segurança alimentar duradoura e sustentável para todos os povos. (Fórum Mundial sobre Soberania Alimentar. Havana (Cuba), 2001).

A nossa legislação perante a sociedade nos orienta dos deveres a cumprir, mas devemos lembrar que também nos cabe direitos. A SAN é um objetivo de ações e políticas públicas subordinadas a dois princípios que são o direito humano a alimentação adequada e saudável e a soberania alimentar (MALUF, 2007 p.19). Direito esse podendo ser respeitado com atitudes de governantes verdadeiramente responsáveis em atender as necessidades básicas do povo, gerenciando com justiça e transparência com seus atos sempre beneficiando igualmente a sociedade.

O Brasil tem um imenso potencial agrícola e condições para desenvolver sua soberania alimentar e atender os objetivos de uma segurança alimentar. Observa-se a falta de comprometimento de políticas públicas pela qual resolveriam a questão da alimentação em nosso país. Os processos de desenvolvimento econômico ligam-se à questão alimentar por motivos de ordem ética, econômica e política, e esta questão influi de forma decisiva no padrão de equidade social de uma sociedade (OpCit, 2007).

2.3 Um saber tradicional em prol da disponibilidade desse alimento

Tratar de farinha de mandioca na Amazônia perpassa por um resgate histórico sobre a determinação dos povos indígenas, que com habilidade domesticaram plantas e com autonomia usando-as para seu consumo alimentar, deixando até aos tempos de hoje uma herança cultural riquíssima no contexto das particularidades de uma região.

Na Amazônia, o branco aprendeu com o índio a arte de conviver na floresta, conhecendo e adaptando-se a eles como o exemplo do consumo alimentar dos povos amazônicos possuindo a riqueza histórica da longevidade do peixe e da farinha como sustentáculos da subsistência dos povos na Amazônia.

A mandioca (*manihot esculenta* Crantz), alimento que quando os conquistadores europeus chegaram as Américas, já era cultivada há mais de 5.000 anos numa área bastante vasta, que abrangia a América Central, as Antilhas e toda a vertente atlântica da América do Sul. A partir do Século XVI, o tubérculo passou a ser disseminado pela África e Ásia pelos

mercadores portugueses, tornando-se um dos mais respeitados cultivares do mundo contemporâneo (ADAMS, et. al, 2006).

Pois se trata de ser um alimento propício ao lugar, isso na questão de ser adaptável ao empobrecimento do solo das regiões tropicais, mas com uma possibilidade de ser uma fonte soberana de reserva alimentar podendo permanecer por longos períodos sendo usada de acordo com as necessidades alimentares e com práticas sustentáveis de subsistência.

Segundo Adams, (et.al, 2006) nosso país bem antes da chegada dos portugueses a farinha de mandioca constituía a base da alimentação de muitas sociedades indígenas e a partir do primeiro centenário de colonização, o tubérculo também passou a ser consumido pelos novos povos que davam início a ocupação do território, e com a problema de aclimação das espécies alimentares ocidentais trazidas pelos conquistadores levou à busca de suplente, dos quais a mandioca era a mais popular.

Isso se reforça a ideia de que o ser humano através do seu conhecimento na natureza, respeitando-a e aprendendo com ela, sendo adquirido pela necessidade de sobrevivência e intenção de lutar pela sua existência, constrói durante sua história uma habilidade em se tratando do seu inventivo, como forma de assegurar uma adaptação, que lhe daria mesmo que uma vitória incerta e precária. Mas, contudo significativa no processo para atingir um grau de sobrevivência nas diversidades, um tipo de segurança alimentar para a época.

A farinha teve papel fundamental na alimentação do povo quando estava presente em todas as refeições, com técnicas criadas pelos índios, sendo consumida por todas as classes sociais da colônia como os brancos, escravos, e mestiços que eram chamados de caboclos, caiçaras e caipiras, e que a comiam sob diversas formas de preparo como farinhas, mingaus, bolos, beijus, aguardente, maniçoba como relata (ADAMS, et. al, 2006). Vale ressaltar que a farinha como o principal delas, sendo até chamada de pão dos trópicos pela forma de seu preparo por ser substituto do pão europeu pelos colonizadores. Seu processo relatado abaixo:

A produção de farinha de mandioca, o mais importante dos subprodutos da planta, era um trabalho essencialmente feminino. Depois de arrancar as raízes, as índias ralavam o alimento em uma espécie de prancha de madeira cravejada de pedras pontudas. A massa resultante era então passada no tipiti, instrumento de tranças vegetais feito para escoar a manipueira⁴, e levada a grandes panelas de barro sobre o fogo. Sem parar de mexer, as índias deixavam a massa ser cozida até atingir o ponto desejado (NADMATAYZA, 2009, p.1).

Habilidades construídas junto de um sentimento de respeito à vida, pela necessidade de subsistência, quando que nessa época havia dois tipos principais de farinha, a fresca, que

⁴ Caldo venenoso pela presença do ácido acinídrico

durava somente três dias, e a outra eram chamadas de farinha-de-guerra, que deixada torrar bastante no fogo, durava mais de um ano.

A farinha recebeu a denominação de farinha-de-guerra por agregar o farnel das expedições guerreiras tanto de índios quanto de portugueses. A forma de consumo da farinha pelos índios foi apelidada pelos europeus de arremesso, isso porque eles pegavam a farinha com os dedos, fazendo um punhado, e atiravam à boca sem deixar cair um grão sequer (NADMATAYZA, 2009).

Entende-se esse alimento como herança de uma construção social de modos de preparo artesanal, que apesar das dificuldades de produção árdua, se firma como resistência aos novos modos de produção e consumo de alimentos.

Maluf (2007) argumenta que o comprometimento das esferas nacional, estadual e municipal, sendo a receita para sermos positivos em amenizar a deficiência no que diz respeito a alimentos e alimentação. Dando apoio no sentido da ampliação da cultura de uma agricultura familiar, onde as famílias tenham o fortalecimento e o respeito para poder ter uma alimentação suficiente e saudável que possam ter alimentos através de meios de uma agricultura sustentável.

Alimento nativo da América do Sul, a mandioca, é conhecido por suas qualidades nutritivas, “como grande fornecedora de energia: rica em carboidratos (féculas e açúcares), também é fonte de vitaminas e sais minerais como a vitamina C, cálcio, ferro, potássio e fósforo” (SCHRIPE, 2011 p.17). Opção relevante no contexto de combate a fome sendo alimento que poderia ser olhado com mais estratégias de sustentabilidade, com um plano agrícola direcionado as questões de subsistência possibilitando uma melhoria na qualidade de vida em uma necessidade básica essencial para se chegar à equidade social.

Contudo nos tempos atuais houve uma grande queda no seu consumo partindo de uma observação na Prevalência de consumo familiar, onde o consumo de farinha de mandioca *per capita* na região Norte do Brasil, registra um consumo alimentar de 16.863kg/ano segundo dados (POF 2008-2009 IBGE).

Agora fazendo parte como complemento nas refeições diárias, mas ainda sendo uma representante fiel da cultura regional identificada com a riqueza da culinária Amazonense. Demonstra-se um tipo de invisibilidade por parte das políticas alimentares para com os atores da produção agrícola familiar, responsável por grande parte dos alimentos que abastecem cidades do Brasil, pois ainda não são prioridades nas discussões que envolvem uma política de oportunidade como a reforma agrária que aí sim sendo visíveis reconhecendo sua importância, e valorizando suas habilidades.

Apesar do descaso das políticas públicas, esse alimento é capaz de manter a segurança alimentar da comunidade de estudo. Essa segurança mantém-se para além da disponibilidade de alimentos, perpassa pela soberania alimentar, ou seja, sendo fundamental para simbolizar a cultura contando uma história de conquista dentro do contexto diário da comunidade.

A produção agrícola municipal devia-se ser organizada como forma de estratégia, com políticas de gestão mais participativa, sendo realmente direcionada para uma saída de amenizar problemas como o abastecimento pelos alimentos de origem municipal, buscando assim se ter uma possível soberania alimentar como política de estado para o bem estar coletivo dos parintinenses, assegurando-os de qualquer eventualidade seja de condições climáticas ou de questões de ordem política fronteira do território.

ANO	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
TONELADAS	39.513	39.513	39.513	11.500	11.500	2.700	2.700	96	57.600	58.344	65.901

Quadro 02: Demonstrativo da produção de mandioca em Parintins.

Fonte: IBGE – Produção Agrícola Municipal.

Org. AGUIAR, Artenes, 2013.

O quadro apresentado indica que no Município de Parintins/AM, têm uma média de produção de mandioca que segundo dados da produção agrícola municipal do IBGE que chegou a 65.901 toneladas no ano 2010. Ainda observa-se uma pouca oferta da produção em relação a uma demanda significativa, pelo qual se tem uma população de 102.033 habitantes pelos dados do último censo demográfico do (IBGE, 2010).

Sendo colocada a questão de abastecimento de determinados derivados desse alimento, como se observa o caso da farinha d'água, que fica na dependência de outras cidades com políticas agrícolas bem mais eficientes. Mas no caso específico da comunidade do Maranhão vemos que isso não ocorre, pelo contrário esse alimento é disponível e tem-se o ano todo sem depender de outro lugar.

A escassez de um plano de política agrícola direcionada a valorização do cultivo da mandioca pela agricultura familiar, lembrando-se que toda medida deve ser colocada a frente às questões de sustentabilidade na busca de um equilíbrio nas ações em defesa da harmonia e respeito das sociedades tradicionais, meio ambiente e abastecimento de alimentos que envolvem a necessidade humana de subsistência.

Entende-se que a mandioca apresenta uma forma possível de se ter reserva em relação à quantidade de alimentos suficiente, matéria prima da farinha d'água e da farinha de tapioca que estão presentes na alimentação do parintinense, mas sabe-se do risco que assombram essa cultura, lembrando-se do que já aconteceu com outras culturas como o feijão, arroz e café, por

exemplo, que foram perdendo espaço nas unidades de produção familiar, que por sua vez ficaram na dependência do industrializado provocando a falta de soberania alimentar direcionada a esses alimentos.

Confirma-se essa ideia pela necessidade de políticas públicas integradas e participativas que estejam voltadas para a melhoria da qualidade de vida dos povos. Mas, contudo com relevância em valorizar a agricultura familiar, acredita-se que isso pode acontecer através de uma autoconfiança provocada pela sociedade organizada e pelos responsáveis em elaborar planos municipais agrícolas que abrangem todo o município, para se ter um pouco mais na quantidade dos alimentos e assim pelo menos a acessibilidade a eles possa ser priorizada.

Observa-se que por meio de uma política de soberania alimentar, mesmo que essa seja protecionista, assim como acontece em outros lugares onde existe incentivo para a produção de alimentos saudáveis como também o incentivo para o consumo do mesmo, fazendo assim uma condição que determina o começo e a continuidade desses projetos, beneficiando diretamente aos mais interessados que são os habitantes daquele lugar; logo fortalecendo a economia local com a certeza de se ter alimentos de origem confiável para o consumo valorizando a agricultura familiar como principio das ações de território, almejando sempre buscar uma autonomia como já se tinha com nossos ancestrais e procurando construir uma sociedade sustentável.

Compreende-se que para se ter uma boa alimentação dever-se-ia começar pela autonomia da escolha de nossos alimentos, procurando saber sua procedência com o conhecimento de suas atribuições para nosso organismo, sendo assim um tipo de educação importante podendo ser orientada para os indivíduos desde criança para poder viver bem o presente, usufruindo das riquezas naturais e das cultivadas pelo Homem como o caso dos alimentos mais saudáveis, aqueles orgânicos que não usam nenhum tipo de agrotóxico causador de danos a saúde humana.

Evidencia-se um alarmante empobrecimento das famílias de baixa renda com a falta de acessibilidade aos alimentos em alguns lugares, com perda de autonomia no consumo alimentar tradicional pelo excesso de industrializados em comunidades, visto que na atualidade sendo impossível a não visualidade dos mesmos, pela influencia da globalização das informações, onde a mídia se posiciona como um parceiro recíproco nessa caminhada, onde tem agricultores que já vivem apenas de assistencialismo estatal, uma vez por outra pesca, caça-se ou faz algum trabalho recebendo por diária.

Soberania Alimentar confunde-se com autonomia, é poder de decisão. É a valorização da produção familiar com via para essa soberania de produzir quando e quanto quiser, ter acesso ao alimento de maneira quantitativa e qualitativa sendo suficiente na sua quantidade para alimentar sua família, e ser saudável para proporcionar uma qualidade de vida oriunda dessa produção familiar.

Sendo do campo que vem a engenhosidade de se lidar com a natureza fazendo dela seu aliado na luta por um mundo em que o respeito recíproco vem desde a relação com o meio ambiente até a sensibilidade para com as causas da coletividade.

3. UMA ANÁLISE DA COMUNIDADE DO MARANHÃO POR MEIO DA DISCUSSÃO DOS DADOS OBTIDOS

3.1 A produção de farinha de mandioca do tipo d'água

Os agricultores familiares da comunidade do Maranhão fazem seus roçados de forma tradicional, quase da mesma forma que seus antepassados, seguindo os ensinamentos de seus pais e avós escolhem uma área para fazer seu roçado de mandioca, roçam, derrubam a capoeira, deixam a vegetação secar e queimam, esperam uns vinte dias após a queima e o período das chuvas para plantar, geralmente nos meses de setembro, outubro no máximo em novembro.

Utilizando-se de várias ferramentas como: terçado, enxada, machado e o motor de serra que já é um equipamento moderno, que tem grande capacidade de destruição em menor espaço de tempo. Assim atendendo sua organização da cadeia de produção e sua indústria caseira com a matéria-prima que vem dos roçados, a mandioca.

Acompanha-se o desenvolvimento do plantio com duas a três capina em média para manutenção da limpeza da área, dependendo da mandioca pode-se colher já a partir de seis meses após o plantio, para fazer a farinha do tipo d'água arranca-se uma quantidade de mandioca e colocar na água no primeiro dia de colheita, já no segundo dia arrancam-se mais uma quantidade equivalente ao do dia anterior e aí se descasca a mandioca colhida dos dois dias. Em seguida tritura toda a mandioca no motor acoplado em uma mesa, depois faz a mistura de toda a mandioca triturada na garera.

No terceiro dia espremesse no tipiti ou usa-se uma prensa para tirar o tucupi, em seguida peneira a massa em uma peneira apropriada para tirar a crueira, para depois aquecer o forno para esquentar a massa mexendo com uma cuia e o rodo até ficar bem torrada e assim

alimentar sua família por um determinado tempo até a necessidade de se produzir mais alimento.



Figura 03: Farinha de mandioca sendo torrada no forno da casa de farinha.
Fonte: AGUIAR, Artenes, 2013.

Observou-se a solidariedade, companheirismo e socialização existente entre os produtores na relação de trocas de maniva⁵ e nas casas de farinha, presenciada na pesquisa onde a casa de farinha de algum está em reforma, a do outro lhe é oportunizada para seus trabalhos. Em tempos que a socialização do puxirum quase não é mais perceptível existe esse outro lado que é da cordialidade remanescente.

Atualmente existe o PRONAF⁶ que se destina exclusivamente a produção de mandioca, mas não está ainda alavancando o aumento da disponibilidade da farinha na cidade. Torna-se mais vantajoso a comercialização de outros seus derivados.

Com recursos próprios, os comunitários produzem uma grande variedade de produtos derivados da mandioca e que abastece as feiras de Parintins. Entretanto os mesmos recebem pouca assistência técnica e econômica por parte do poder público. Assim sendo ficam refém do mercado flutuante e desvalorização do produto, pois ainda não se reconheceu a valorosa importância dos mesmos no cenário econômico do município.

⁵Caule da planta que serve como semente

⁶ Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar

QUANTIDADE DE MANDIOCA	QUANTIDADE DE PRODUÇÃO DE DERIVADO
Quatro a Cinco sacos de mandioca	Um saco de farinha d'água
Seis a sete sacos de mandioca	Um saco de farinha tapioca
Um saco de Mandioca	45 a 50 Unidades de beiju pé de moleque
Um saco de mandioca	10 litros de tucupi

Quadro 04: Média de mandioca para produção de alguns derivados.

Fonte: Pesquisa de campo 2013.

Org. AGUIAR, Artenes, 2013.

O quadro acima citado refere-se à contabilidade relatada pelos agricultores, do não interesse de produzir farinha d'água para comercializar-se na feira, pois a venda dos outros derivados é mais compensatória, em virtude de não se ter um preço justo, valorizados pelo trabalho que ela proporciona.

Segundo a agricultora Senhora V.N.S.⁷ 45 anos, a renda com os outros derivados é satisfatória quanto que, vende-se um beiju pé de moleque atualmente por quatro reais, apurando um valor entre R\$180,00 a R\$200,00, para um consumo de matéria prima equivalente a um saco de mandioca como está relatado no quadro 04. Enquanto que até o momento da pesquisa, foi observado que o valor do saco da farinha do tipo d'água era entre R\$150,00 e R\$200,00 para um consumo de matéria prima equivalente de quatro a cinco sacos de mandioca.

Logo, percebe-se a estratégia usada pela agricultora para fazer render seu produto, justifica a invisibilidade da mandioca pelas políticas publicas tratadas linhas acima. Uma política municipal que não direciona, no sentido de proteger e regular o abastecimento de alimentos, para o fortalecimento e a motivação das comunidades rurais em produzir alimentos.

Entende-se que a partir da sensibilidade em discutir e tomar decisões, conciliada a uma gestão participativa envolvendo os agricultores para reconhecer que sendo eles, fundamentais para contribuir significativamente em compartilhar sua produção de alimentos, oferecendo-nos o saudável e sendo valorizado pelo seu trabalho importante para o abastecimento alimentar de nossa cidade.

⁷ Comunitário entrevistado sendo preservada sua identidade

A Comunidade do Maranhão se demonstra ter uma disponibilidade de alimento, no que se refere à farinha de mandioca, sendo que seus moradores, aqueles que cultivam a roça de mandioca, conseguem administrá-la tanto para seu consumo alimentar através da produção de farinha d'água e farinha de tapioca, quanto o que compreende a uma parte para a produção de outros derivados da mandioca que são comercializados nas feiras da sede do município de Parintins, possibilitando com a renda proveniente de tais produtos supri outras suas necessidades.

O depoimento de um dos produtores o Sr. C.T.S.⁸ 58 anos, confirma o ponto chave de nossa pesquisa, quando o mesmo analisa a importância e valorização da produção de farinha de mandioca para sua família, se expressando da seguinte forma, “Não só para minha, mas sim é importante para a alimentação de todas as famílias na comunidade. É a nossa farinha que é a boa nessa região”.

A pesquisa revelou que, de 1hectare de roça de mandioca, em média se produz para o consumo anual de uma família com cinco pessoas, sendo levada em consideração uma média de consumo de 16.863kg/*per capita*/ano na região norte do Brasil. Segundo dados da pesquisa de orçamentos familiares do (IBGE, 2008-2009), uma quantidade aproximada de dois sacos de farinha d'água, sendo que um hectare de roça de mandioca tem a possibilidade em média de se produzir de 45 a 50 sacos de farinha d'água pesando em média 50 kg, segundo os próprios produtores na comunidade estudada.

Uma contabilidade que exalta o pensamento pela pesquisa, dá disponibilidade de farinha de mandioca do tipo d'água pelos moradores da comunidade, como estratégia de soberania alimentar pela sua autonomia e iniciativa de Independência.

A mandioca “alimenta” sua unidade de produção familiar com a produção dos seus derivados como: a farinha d'água e a farinha de tapioca, beiju lavado e quebradinho, beiju cica, beiju lenço e quebradinhos (feitos da tapioca), pé-de-moleque, tucupi bem fervido. Depois de produzidos e embalados, são levados de bajara⁹ para a sede do município de Parintins, e ao chegar ao porto da francesa no período de cheia é embarcado em um triciclo¹⁰, mais utilizado pelos produtores, e é levado para a feira do produtor e exposto em uma banca, onde é comercializado pelo próprio produtor para aumentar sua renda familiar, ele fica três dias na semana, (quinta, sexta e sábado ou domingo pela manhã).

Dependendo do excedente de produtos que eles levam para a comercialização na feira, ou conforme o movimento de venda na mesma, ou seja, se vendem rápido os produtos, eles

⁸ Comunitário entrevistado sendo preservada sua identidade

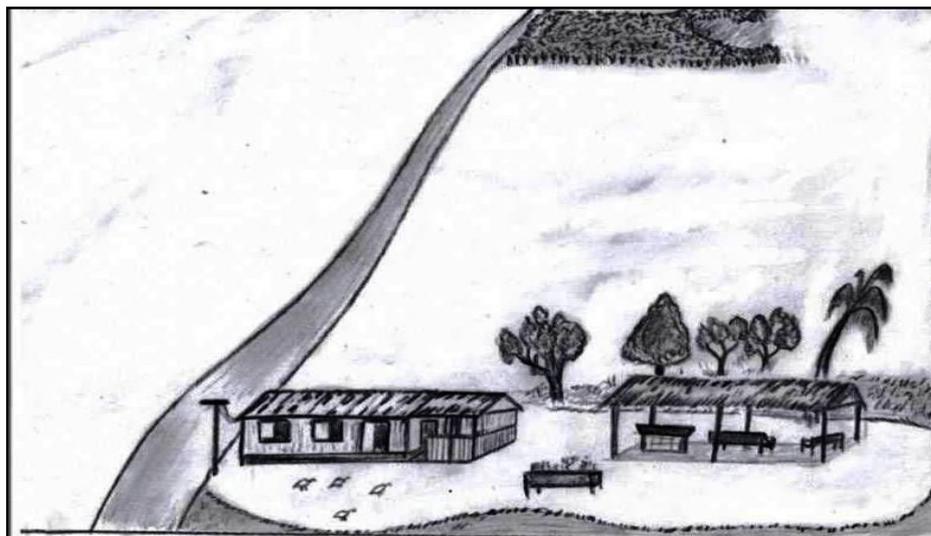
⁹ Tipo de embarcação comum na região

¹⁰ Meio de transporte de pessoas e carga local

retornam logo para a sua comunidade, mas, quando não conseguem vender tudo e precisam voltar logo, eles repassam o restante para os chamados atravessadores a um preço menor.

Geralmente, os produtores que ficam mais tempo comercializando seus produtos na feira, são aqueles que têm residência na sede do Município de Parintins. Após suas vendas, com parte da renda apurada eles fazem a compra de outras necessidades complementares e retornam para sua comunidade já pensando na próxima oferta de produtos a serem trazidos novamente.

Visualiza-se no Quadro 03 logo abaixo, um esquema da unidade de produção familiar em forma de croquis, demonstrando a interligação entre sua moradia, casa de farinha, roça e demais itens como a criação de patos, galinhas, sua pequena horta e ao redor arvores frutíferas onde compreende sua área de moradia.



Quadro 03: Esquema de unidade de produção e a sua roça.
Fonte: Pesquisa de campo 2013.
Desenho: Rodrigo dos Anjos.

Sua indústria caseira é chamada de casa de farinha tradicional, e formada de uma estrutura de madeira coberta de palha com medidas de mais ou menos (6x4 m) e com área de 24 m², estruturada com vários equipamentos rústicos como:

- Forno que tem sua parede feita de barro em forma de círculo, com chapa de aço na cobertura que é para torrar a massa que é transformada em farinha.
- A garera que é feita de madeira, é usada para armazenar e temperar a massa.

- A mesa é de madeira e são usadas para manusear os produtos.
- O tipiti que é um instrumento de tranças vegetais que são usadas para secar a massa.
- As pazinhas ou remos também de madeira são usados para escaldar ou mexer a massa no forno.
- Um remo fino de madeira para escaldar a massa, um remo redondo de madeira para mexer a farinha depois de escaldada e um remo de madeira tipo rôdo para terminar o processo de torrar.
- Uma cuia e uma saca para ensacar a farinha depois de pronta, sendo só amarrado após a farinha esfriar.
- A bancada de madeira com um motor acoplado a diesel ou a gasolina é usado para triturar a raiz.
- As peneiras com tela de nylon grossa ou fina é usada para peneirar a massa.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A resistência de determinadas comunidades rurais, como a de Nossa Senhora das Graças do Maranhão nos leva a uma reflexão e reconhecimento da pouca eficiência de políticas publicas voltadas para nos oferecer uma segurança alimentar pautada não apenas em linhas de crédito, mas valorização da farinha com parte de nossa cultura.

As ações e políticas publicas devem ser reivindicada para que realmente possam favorecer a coletividade, dentre essa está os personagens principais que nos proporcionam a possibilidade da fartura dos alimentos orgânicos.

Com isso se pensar em uma equidade social, com respeito a todos aqueles que estão na base da produção da sociedade, que são os produtores familiares rurais. Percebeu-se que a produção de farinha não é apenas econômica, mas estratégia de sobrevivência de uma cultura especifica-a cultura da mandioca.

Por intermédio desse trabalho percebemos mais de perto a riqueza de conhecimentos do povo morador em comunidades rurais, pois percebemos em seus olhares o orgulho e a satisfação da sua profissão e de fazer parte desse contexto, precisando apenas de ser visto com mais respeito, e não mais com o olhar preconceituoso de que o homem do campo virou

preguiçoso. Na verdade a comunidade do maranhão nos mostrou que ainda existe produção de alimentos, e quem é esse que não queria o seu trabalho reconhecido, valorizado?

A produção de alimentos em quase sua totalidade sendo oriunda da zona rural, sendo assim a sede do município precisa dar mais importância para a mesma, respeitando e valorizando a relevante contribuição para a disposição dos alimentos vindos das comunidades rurais.

Por conseguinte, sendo um novo campo de pesquisa ecologia e alimentação ainda necessita mais ser explorado. Acreditamos que uma aproximação da academia pode ser um dos suportes para que essas praticas de produção de alimentos possam se fortalecer cada vez mais.

REFERÊNCIAS

ABRAMOVAY, Ricardo. **Agricultura familiar e serviço público: novos desafios para a extensão rural**. Cadernos de Ciência & Tecnologia, Brasília, v.15, n.1, p.137-157, jan./abr. 1998.

ADAMS,C;MURRIETA,R;NEVES,W.(orgs.)**Sociedades Caboclas Amazônicas: Modernidade e Invisibilidade**.São Paulo:FABESP,Ed.Arunablume, 2006.

ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE MULHERES CAMPONESAS-ANMC- Julho de 2011.
CASTRO, Josué de, 1908-1973. **Geografia da Fome**. - 8ª ed. – Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008.

COUTO, R. (org.) P699 **Plano Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável: Parintins – AM, 2005-2012** / Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar, Projeto de Apoio aos Pequenos Produtores Rurais do Estado do Amazonas – Manaus: IBAMA, Pro Várzea, 2005.

FAO.**Fome global diminui, mas milhões ainda estão cronicamente famintos**. Disponível em: <http://www.fao.org.br/fgdmaecf.asp>- Acesso às 22h31min do dia 05/10/2013.

FOODFIRST. Posição Política de Foodfirst nº 12: **Dez Razões pelas quais a Aliança por uma Nova Revolução Verde** Disponível em:<http://www.foodfirst.org/files/pdf/policybriefs/PB1210ReasonsPortugue.Pdf>- Acesso às 00h40min do dia 03/10/2013.

FRAXE,T;PEREIRA,H;WITKOSKI,A.**Comunidades ribeirinhas amazônicas: modos de vida e uso dos recursos naturais** -Manaus: EDUA, 2007.

NADMATAYZA. **Origem da Farinha de Mandioca** Disponível em:<http://www.nadmatayza.wordpress.com/2009/11/2222h32min> do dia 27/09/2013.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATISTICA. **Censo Demográfico Nacional: IBGE, 2010**.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATISTICA. **Censo Produção Municipal: IBGE, 2010**.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATISTICA. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: IBGE**.

NODA, H; NODA, S; Martins,A. **Segurança Alimentar em Comunidades Tradicionais no Alto Solimões, Amazonas**. Recife, PE: XIII Congresso Brasileiro de Sociologia, 2007.

MALUF, Renato S. Jamil.**Segurança Alimentar e Nutricional**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2007.

SANTOS, Alem Silvia Marinho dos,**Segurança Alimentar no ritmos das águas:mudanças na produção e consumo de alimentos e seus impactos ecológicos em Parintins/AM**.Tese de doutorado.Centro de Desenvolvimento Sustentável Brasília, 2012.

SCHRIPPE, Patrícia. **Estudo da viabilidade técnico-econômica da recuperação de fécula da massa residual em uma fecularia de mandioca** / Patrícia Schrippe. – Medianeira PR. UTFPR, 2011.

SEVERINO, Antonio Joaquim, 1941-**Metodologia do Trabalho Científico**-23.ed. rev. e atualizada – São Paulo: Cortez,2007

TRIVIÑOS, Augusto Nivaldo Silva. **Introdução à Pesquisa em Ciências Sociais a Pesquisa Qualitativa em Educação**. São Paulo-Atlas: 2008.