A PRODUÇÃO DE FARINHA DE MANDIOCA E ORGANIZAÇÃO DA COMUNIDADE INDIGENA DE FEIJOAL, BENJAMIN CONSTANT (AM)

Máximo Alfonso Rodrigues Billacrês[1]
Ivan Ferreira do Nascimento[2]

Resumo: A produção de mercadoria, apresenta em seu contexto uma (re) produção e/ou organização espacial peculiar. Neste contexto, se identifica a produção de farinha de mandioca da Comunidade Indígena de Feijoal, em Benjamin Constant (AM), caracterizando-se como circuito inferior. O objetivo deste trabalho é analisar as etapas de produção da farinha de mandioca, identificando as (infra e super) estruturas da Comunidade Indígena de Feijoal. O trabalho teve enfoque na Pesquisa Social. A atividade camponesa, por meio da agricultura familiar é base do circuito produtivo da economia da farinha de mandioca. A farinha de mandioca é a maior fonte de renda das famílias.

Palavras-chaves: Farinha de mandioca, comunidade, Benjamin Constant, indígenas.

Abtract: The production of merchandise presents in its context a (re) production and / or private spatial organization. In this context, the production of cassava flour of the Feijoal Indigenous Community in Benjamin Constant (AM) is identified, characterizing itself as lower circuit. The objective of this work is to analyze the stages of production of cassava flour, identifying the (infra and super) structures of the Feijoal Indigenous Community. he work focused on Social Research. Peasant activity, through family farming, is the basis of the productive circuit of the cassava flour economy. Cassava flour is the largest source of income for households.

Keywords: Manioc flour, community, Benjamin Constant, indigenous people

INTRODUÇÃO

A produção de mercadoria, apresenta em seu contexto uma (re) produção e/ou organização espacial peculiar, que são realizados por uma propriedade da mercadoria, o de ser *produto do trabalho humano*, que se organizam como substancia social que lhes é comum (MARX, 1999).

Neste contexto, se identifica a produção de farinha de mandioca da Comunidade Indígena de Feijoal, em Benjamin Constant (AM), onde as relações sociais de produção se caracterizam pela produção familiar e as relações sociais de comercialização se

[1] Geógrafo. Professor do Centro de Estudos Superiores de Tabatinga da Universidade do Estado do Amazonas. Doutor em Biotecnologia.
[2] Licenciado em Geografia pelo Centro de Estudos Superiores de Taba tinga da Universidade do Estado do Amazonas.

materializam-se nas feiras localizadas nas cidades de Benjamin Constant (AM) e de Tabatinga (AM).

Diante disto, as etapas espaciais produtivas (produção, circulação, distribuição e consumo) da farinha de mandioca, parafraseando Santos (2008), caracterizam-se como *circuito inferior*, pois apresenta os seguintes aspectos: trabalho intensivo, capital reduzido, custos fixos desprezíveis, entre outros.

Por questões metodológicas é necessário identificar um dos elementos do espaço da farinha de mandioca da Comunidade de Feijoal. Sobre os elementos do espaço, Santos (1985), coloca de modo generalizante os *homens*, e se classificam como elemento, devido, as suas qualidades de fornecedores de trabalho. Neste trabalho, aceita-se o uso de *sujeitos*, pois as suas *qualidades* de fornecedores de trabalho são particulares.

Desta forma, por se tratar de uma comunidade indígena, as principais etnias encontradas, são: Tikuna, Kokama, Kambeba, Caixana (predominantes na comunidade), Kanamari, Katukina, Mura, Maku, Makuna, Miranha, Mayuruna, Desana, Tukano e Tuyuka.

Por se tratar de conjunturas históricas e socioeconômicas, que envolvem a reprodução do campesinato amazonense, conforme Costa e Nunez (2017), tal campesinato pode vir com os mais variados nomes culturais e institucionais, ou oriundos de escolas econômicas: caboclo, ribeirinho, lavrador, agricultor familiar, pequeno agricultor, pescador ribeirinho, entre outros.

Esta ressalva, deve-se ao fato, de o município de Benjamin Constant ser constituído de cinqüenta e nove (59) comunidades rurais, das quais trinta e nove (39) ribeirinhas e vinte (20) indígenas. O último censo registrou uma população total de 23.633 habitantes, 14.171 na área urbana e 9.462 na área rural com (IBGE, 2000 *apud* SILVA, 2009).

Assim sendo, o objetivo deste trabalho é analisar as etapas de produção da farinha de mandioca, identificando as (infra e super) estruturas da Comunidade Indígena de Feijoal.

Maximo Alfonso Rodrigues Billacres, Ivan Ferreira do Nascimento.

MATERIAL E MÉTODOS

Este trabalho é o fragmento de um trabalho de conclusão de curso de graduação, que teve o enfoque na *Pesquisa Social* (MINAYO, DESLANDES, NETO, GOMES, 2002). Desta forma, os elementos metodológicos utilizados foram:

a) *Definição da amostragem*: a pesquisa não se baseou nos aspectos numéricos, mas nos sujeitos sociais com maior significância, entre eles: os indígenas produtores de farinha, os atravessadores e os comerciantes.

b) *Coleta de dados*: Foram realizadas pesquisa de campo na Comunidade Feijoal, com entrevistas semiabertas aos agricultores indígenas; e nos locais de comercialização da farinha de mandioca produzida pela comunidade. O material técnico utilizado foi *cadernos de campo para as anotações*, *formulários para entrevistar os agricultores indígenas*, *câmeras fotográficas para fotografar as áreas de cultivo da unidade de produção de farinha na comunidade*.

Neste item, a importância do trabalho de campo ocorre, pois:

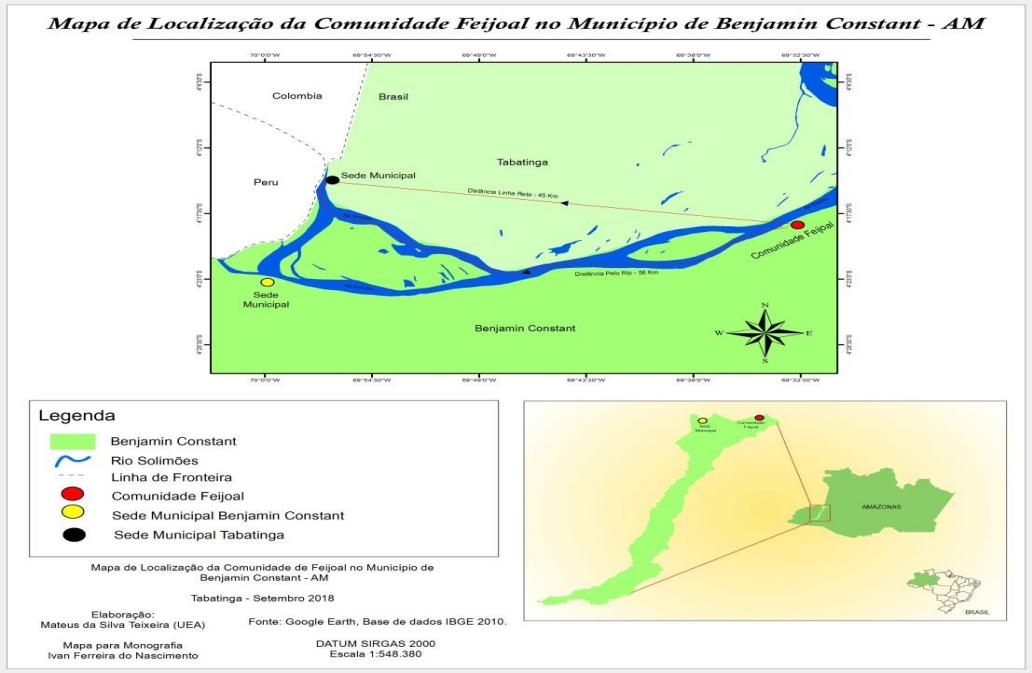
> A dialética baseada no trabalho de campo é, portanto, um elemento indispensável da percepção objetiva dos dados de base do raciocínio científico; quando ele está ausente, elaboram-se teorias que só tem relações longínquas com a realidade perceptível e que por esse motivo, não tem qualquer utilidade social, pois não podem orientar a ação (TRICART, 2006 p.107)

c) *Organização e análise dos dados*: analisou-se e interpretou-se os dados, correlacionando com as pesquisas bibliográficas, com enfoque: geográfico, econômico, social.

Área de estudo

A comunidade indígena de Feijoal, pertencente ao município de Benjamim Constant-(AM) no alto Solimões, está distante 56 km pelo rio da sede do município (**figura 1**), e 48 Km da cidade de Tabatinga.

Figura 1: Localização da Comunidade indígena de Feijoal e dos municípios sede do alto Solimões Benjamim Constant e Tabatinga-AM.



Fonte: NASCIMENTO, 2019

A agricultura familiar e circuito inferior na Comunidade Feijoal

> Vivendo na terra e do que produz plantando e colhendo o alimento (...) o camponês é o trabalhador que se envolve mais diretamente com os segredos da natureza. (...). Seu conhecimento do tempo e do espaço é profundo e já existia antes daquilo que convencionamos chamar de ciência (MOURA, p.8, 1986).

A natureza que o camponês se envolve, assim como o espaço, com o espaço, é simultaneamente posta em pedaços, fragmentadas e destruída e remanejada segundo as exigências da sociedade neocapitalista, onde as relações sociais envolvem a venalidade da própria natureza (LEFEBVRE, 2008), principalmente do que é por ela produzida.

Contraditoriamente, a lógica capitalista, ainda faz persistir e/ou resistir a economia campesina de produção de mercadoria, que é a *produção simples de*

mercadorias, sendo combinada com a *produção dos meios de vida,* as duas atividades econômicas do camponês (SANTOS, 1984)

> Assim, a produção camponesa realiza o ciclo mercadoria-dinheiro-mercadoria, ou seja, o processo de vender para comprar, culminando o ciclo na obtenção de valores de uso; a mercadoria é retirada da esfera da circulação e introduzida na esfera do consumo camponês. O processo de trabalho camponês vai obedecer a essa lógica econômica (SANTOS, p.69-70, 1984)

Assim surge a necessidade, dos circuitos da economia urbana (SANTOS, 2008). Primeiramente, porque a produção familiar da farinha de mandioca da Comunidade de Feijoal, abastece a comunidade e os centros urbanos de Benjamin Constant e de Tabatinga.

Neste sentido, a atividade camponesa, por meio da agricultura familiar é base do circuito produtivo da economia da farinha de mandioca. A relação inicial, na maior parte, e neste estudo é com o *circuito inferior*, que como caracteriza Santos (2008) "... é formado por atividades de pequena dimensão e interessando principalmente às populações pobres, é, ao contrário, bem enraizada e mantém relações privilegiadas com a sua região". (p.22)

Além do mais, compreende as atividades de fabricação tradicionais, como artesanato, assim como os transportes tradicionais e prestações de serviços (SANTOS, 2008). A circulação da mercadoria farinha de mandioca, da produção ao consumo, apresenta, em seus aspectos de *comercialização*, fatos de agricultura familiar tradicional que ainda prevalecem nas pequenas propriedade rurais (JÓIA, GREGÓRIO, 2016), que é a utilização de contratos informais, com base na *confiança*, que é motivada pelo longo tempo de relacionamento e pela alta frequência que as transações costumam repetir. (AZEVEDO, FAULIN, 2005).

A produção familiar, o conhecimento sobre as técnicas de produção e as práticas de comercialização, tendem a ser transmitidos dentro da família, sendo, portanto, fortemente ligado as práticas tradicionais. (AZEVEDO, FAULIN, 2005).

Máximo Alfonso Rodrigues Billacrês, Ivan Ferreira do Nascimento.

E por se tratar, de uma comunidade indígena, as unidades de paisagem na agricultura dos povos Ticuna e Cocama (as predominantes), são caracterizados por arranjos produtivos, e formas de gestão de recursos naturais, onde a organização social e econômica é fundada no parentesco e na apropriação comunal dos recursos naturais existentes (NODA *et all,* 2012).

As unidades familiares apresentam fraca vinculação e dependência ao mercado e suas regras. As formas de produção adotadas pelos agricultores familiares correspondem aos sistemas de manejo que integram a agricultura aos diversos ambientes acessados. As organizações sociais existentes nas comunidades favorecem a participação de todos e de cada um nas decisões que envolvem o ambiente (SILVA, 2009).

Sendo assim, a produção da farinha de mandioca da Comunidade indígena de Feijoal, se caracteriza no circuito inferior de produção, pois se difere das agriculturas modernas, capitalistas, que se caracterizam no circuito superior de produção. Segundo Costa (2006), as diferenças dessas agriculturas, não é apenas pela extensão das áreas exploradas, como e principalmente, pela tecnologia aplicada, o uso de mão-de-obra e o montante de recursos financeiros e materiais, e pelo funcionamento econômico, social, político e cultural (COSTA, 2006).

RESULTADO E DISCUSSÃO

(Super e infra) estrutura da comunidade indígena de Feijoal

Para este trabalho, a comunidade é:

> entendida como lugar e enquanto tal representa o poder e a superioridade do coletivo sobre o pessoal e individual nas relações sociais, ecológicas e na produção do espaço; é um espaço físico e social onde se manifesta a organização do sistema ecológico compreendido no conhecimento ecológico tradicional (NODA, 2000, p. 42 *apud* SILVA, 2009)

Nesse espaço físico é que são materializados e geografizado o trabalho humano, as *infra-estruturas*, que posteriormente, Santos (1997) denominou de *Sistemas de Engenharia*.

De acordo, com o pensamento marxista (BOTTOMORE, 2001) as infraestruturas são as estruturas econômicas de uma sociedade, no qual, condiciona a existência e as formas do Estado e da consciência social (superestruturas). Esses elementos são formados pela sociedade a partir das bases materiais e das relações sociais que elas correspondem.

Desta forma, os elementos das bases materiais e das relações sociais identificados na Comunidade Indígena de Feijoal, foram: os níveis de escolaridade, os tipos de moradia e a fonte de renda dos agricultores.

Nível de escolaridade

O nível educacional dos agricultores camponeses na comunidade indígena de Feijoal é baixo, pois alguns não são alfabetizados e apenas a metade dos agricultores não sabe assinar o nome. Outros cursaram apenas as séries iniciais do ensino fundamental (1 a 4ª série).

Já entre os filhos dos agricultores, indígenas e não indígenas, o nível de engajamento nas escolas é bem expressivo, pois 95% dos menores de 18 anos estão efetivamente matriculados. Esse resultado está associado ao Programa Bolsa Família e ao processo de interiorização da educação básica.

A comunidade indígena de feijoal possui duas escolas, sendo que uma escola é da rede municipal de ensino (figura 2) e a escola do estado do Amazonas, que está sendo reformada.

Figura 2: Escola municipal indígena da comunidade de feijoal, no Município de Benjamin Constant



Fonte: Nascimento, 2019.

Tipo de moradia

As residências desses agricultores são rústicas, muitas delas são a margens do rio (**figura 3**). Possuem casa de palafitas com paredes de madeira, o que é justificado pela disponibilidade dessa matéria prima na comunidade. Isto também, é válido para o caso do piso da casa, em que também são de madeira, pois é muito comum o uso de assoalhos visto que a maioria destes produtores é ribeirinho. Com relação ao tipo de cobertura é normal de zinco e palha.

Figura 3: Moradia dos Agricultores Indígenas da Comunidade de Feijoal.



Fonte: Nascimento, 2019.

A comunidade também tem gerador de energia próprio que foi destinado pelo governo federal no (programa luz para todos), com isso todas as residências dos produtores têm acesso à energia elétrica. Antigamente, a energia obtida pela comunidade era por motores a diesel que funcionam poucas horas do dia, basicamente durante à noite para viabilizar o funcionamento dos aparelhos eletrônicos.

A água consumida na comunidade é geralmente obtida pelas chuvas. Mas, também os moradores utilizam a água do rio, Essa água, modo geral, é armazenada em caixa de água grande e em bote de barro, não é submetida a nenhum tipo de tratamento antes do consumo, alguns moradores informaram filtrar a água e utilizam hipoclorito que normalmente é doado em campanhas de saúde pública.

Quanto à destinação do esgoto, jogam os resíduos diretamente no rio. Estes envolvem resíduos de limpeza de alimentos, lavagem de roupas e utensílios domésticos

e destinação de fezes. Em um dos casos a destinação é o poço negro e neste caso refere-se aos banheiros localizados fora de casa e que são construídos sobre um buraco.

Quanto à disponibilidade de serviços de saúde, a comunidade possui dois postos de saúde (**figura 4**), de acordo com a Cacique a senhora Dálíce Felix Almeida, os dois postos de saúde possuem 46 funcionários, sendo 23 agentes de saúde, 8 técnicos de enfermagem, 2 médicos e 13 auxiliares de serviços gerais.

Figura 4: Postos de Saúde Indígena na Comunidade de Feijoal, Município de Benjamin Constant.



Fonte: Nascimento, 2019.

Fonte de renda dos agricultores

A principal fonte de renda das famílias entrevistadas vem da produção de farinha de mandioca. Em segundo lugar, vem os recursos da bolsa família que são acessados por grande parte das famílias. Esses valores oscilam entre R$ 68,00 e R$ 200,00, dependendo da composição familiar e da faixa etária dos filhos.

Entre os entrevistados as famílias beneficiadas recebem, em média, R$ 250,00 por mês. O extrativismo vegetal, também é uma importante atividade geradora de renda em todas as famílias a desenvolve em conjunto com a produção de farinha. Os principais produtos obtidos são o açaí, bacaba, banana, abacaxi, pupunha e cupuaçu. Em seguida vem à pesca artesanal, desenvolvida por quase todos os moradores.

Nesse caso na comunidade de Feijoal, os agricultores tem um papel importante no aspecto econômico que envolve o sustento familiar, sendo que não depende só da produção de farinha mais de outros mecanismos naturais da comunidade ou de outro lugar para o sustento de sua familia.

Máximo Alfonso Rodrigues Billacrês, Ivan Ferreira do Nascimento.

Produção simples da farinha

O camponês é personificação da forma de produção simples de mercadorias, na qual o produtor direto detém a propriedade dos meios de produção (terra, objeto de trabalho e outros meios de trabalho), e trabalha com estes meios de produção. Esta combinação de elementos faz com que o camponês se apresente no mercado como vendedor dos produtos do seu trabalho, como produtor direto de mercadorias, como produtor venderá seus produtos para adquirir outros, qualitativamente diferentes, que possam satisfazer suas necessidades de consumo individual ou produtivo (SANTOS 1984).

Os camponeses fazem uma circulação simples de sua mercadoria, na qual os mesmos vendem, para comprar o que eles não produzem, assim a produção camponesa realiza o chamado ciclo mercadoria- dinheiro-mercadoria, desse modo o processo da sua venda da mercadoria depende muito dos sujeitos sociais que são os atravessadores, lojas, supermercados, e consumidor final.

Quando se fala em comercialização, um dos lugares mais requisitados são as feiras livres, pela mercadoria oferecida, localização e estrutura da feira. Vale destacar que um dos itens determinantes para tal preferência, são os valores das mercadorias disponíveis e a facilidade de acesso.

As feiras contribuem de forma significativa para a economia das cidades. Nas feiras o campo e cidade se completam, assim como diferentes sujeitos urbanos e rurais. O principal produto comercializado na feira do município de Tabatinga-AM é a farinha de mandioca, embora haja outros de relevância, como por exemplo, o peixe, a banana e o açaí.

Comercializações da farinha no município de Tabatinga-AM

A feira livre **(figura 5)** na cidade de Tabatinga-AM, ocorrem de domingo a domingo, das 05hs da manhã às 18h da tarde. Dentro das feiras também tem outros tipos de comercializações, em geral, todos alimentícios, porém de diferentes tipos. A farinha é vendida em seguida de outros produtos agrícolas, frutas e vegetais, como por exemplo, o ingá-cipó, cupuaçu, jenipapo, pupunha e tucumã, abacaxi, maracujá e entre outras como mostra a imagem abaixo.

Figuras 5: Mercado indígena de tabatinga-AM. Imagem: feira livre no porto de tabatinga-AM.



Fonte: NASCIMENTO, 2019

Isso se dá porque segundo Marx (1999), "a mercadoria é, antes de tudo, um objeto externo, uma coisa que, por suas propriedades, satisfaz necessidades humanas, seja qual a natureza, a origem delas, provenham do estomago ou da fantasia".

As mercadorias que são comercializadas na feira de Tabatinga, nem sempre são produzidas pelos próprios feirantes. Convém ressaltar que não são produzidas no município de tabatinga-AM, essas mercadorias são trazidas pelos produtores ribeirinhos das comunidades próxima e das comunidades peruanas, que traz sua mercadoria como carvão, banana, farinha e entre outras, para a cidade de tabatinga-AM. Como por exemplo, comunidades, São Raimundo, Nova Esperança, Santa Rosa e entre outras.

Como veremos adiante, o trabalho do camponês na produção da farinha de mandioca engloba a participação de toda a família, o trabalho é coletivo, sendo que há certa divisão especificada para cada indivíduo que é responsável por exercer funções que lhe são atribuídas, cada uma dessas forças produtivas forma um conjunto, que são estabelecidas em uma única mercadoria.

Nesse caso, de acordo com os produtores quando a farinha de mandioca é transportada para a cidade de Tabatinga ou em outros municípios arredores é vendida para os atravessadores, no qual um paneiro de farinha de (25 kg) é vendido por R$ 60,00 a R$ 80,00 ou uma saca de farinha de (50 kg) é vendida por R$120,00 a 160,00, ou seja, não satisfaz o agricultor, como de fato poderia ser vendida por um preço maior, portanto o atravessador torna a revender essa mesma mercadoria por um preço acima do qual foi vendida pelo camponês.

Máximo Alfonso Rodrigues Billacrês, Ivan Ferreira do Nascimento.

Figura 6: paneiro de farinha e atrevassadores.



Fonte: NASCIMENTO, 2019

Identificou-se, que os camponeses, por meio da comercialização, muito deles possuem transporte próprio que possibilita levar sua produção até a cidade de Tabatinga, entre outras e outros precisam pagar o aluguel do transporte, alguns deles levam somente 5 sacas de farinha que nem sempre sua produção tem o valor suficiente para cobrir suas despesas, e quando chegam na cidade imediatamente os atravessadores e os consumidor local chegam até o porto para comprar sua mercadoria.

Desse modo torna a revender, no qual tem como princípio dinheiro mercadoria dinheiro (D -M-D), vender para ter lucro, dessa forma como afirma Oliveira (2007, p.176) “a compra dessa força de trabalho é a compra de uma mercadoria especial, pois é a única capaz de criar outras mercadorias, ou seja, a única que cria mais valor do que a aquele que ela própria contém”.

De acordo, com os atravessadores do porto de Tabatinga, a farinha que chega das comunidades indígenas é bem qualificada para o consumo e principalmente para suas vendas, nesse caso eles ressalta que o período que a farinha fica cara é no tempo da vazante do rio, na qual o paneiro da farinha chega a custar aproximadamente R$ 150,00. E já no período da cheia do rio a farinha fica mais barata principalmente nos meses de novembro e dezembro.

Posteriormente os atravessadores também relatam que a o lucro que se obtêm comprando e vendendo a farinha é de aproximadamente de R$ 20,00 a R$ 30,00 dependentemente do valor que eles compram, como exemplo se eles compram cada paneiro ou saca de farinha com um preço razoável eles conseguem adquirir um bom

lucro o que eles mais ganha é vendendo a farinha por quilos, sendo que custa R$ 5,00/Kg.

Nesse caso cada atravessador tem seu local próprio para a venda da farinha destinado pela prefeitura da cidade de Tabatinga, na qual os mesmo chamam de Casa da *Farinha* (figura 7).

Figura 7: local da venda de farinha pelos atravessadores na feira livre de Tabatinga-AM



Fonte: NASCIMENTO 2019.

Nesse local eles guardam a farinha e vedem para o consumidor local ou até mesmo para os moradores dos países vizinhos como a cidade de Leticia-COL e Santa-Rosa-PER.

Períodos do cultivo da mandioca

A mandioca é uma planta resistente, mas ela só irá se desenvolver e apresentar qualidade se for cultivada nas condições adequadas, isso inclui ter um solo bem preparado à sua disposição.

Segundo os agricultores indígenas de Feijoal a mandioca é um cultivo de ciclo longo, pois sua colheita pode ser feita a partir do oitavo mês de produção e durar até dois anos. Há casos em que você poderá colher a mandioca no sétimo e até no sexto mês, tudo irá depender do diâmetro da raiz, o qual é recomendado possuir mais do que três centímetros.

As etapas de produção de farinha na comunidade Feijoal

As casas de farinha

Os produtores de farinha da Comunidade Indígena de Feijoal possuem um local específico para exercer a sua atividade agrícola da mandioca, que é conhecida como a *Casa de farinha* (**figura 8**). A importância da casa de farinha para os agricultores dessa comunidade é pelo fato de ser um espaço que garante uma parte da alimentação e um complemento ou até mesmo a renda financeira dos agricultores.

Figura 8: Casas de farinha da Comunidade Indígena de Feijoal.



Fonte: NASCIMENTO, 2019

As casas de farinhas são locais de trabalho que dependem diretamente da mandioca, principal produto que garante o seu funcionamento. De acordo, com os agricultores indígenas da comunidade de Feijoal são envolvidos nesse trabalho geralmente toda a família, para um bom trabalho e também para que os mesmos obtenham uma produção de farinha adequada para sua comercialização.

Os trabalhadores que fazem farinha possuem uma rentabilidade econômica que abaixo de um salário mínimo e sua produção é feita por temporada, ou seja, dependendo do fator colheita, clima e comercialização do produto.

Nesse caso, podemos dizer que há falta de uma política agrícola do governo Municipal e Estadual e de incentivo para esses produtores que vivem em condições precárias, como saneamento básico, água tratada e uma boa educação de qualidade.

Produção de farinha de mandioca

De acordo, com os agricultores camponeses da comunidade indígena de Feijoal, os processos de produção que eles utilizam na fabricação da farinha é bem extenso

árduo. A maioria das famílias possuem suas próprias *casas de farinha*, geralmente são construídas próximas às roças, visto que para chegar em algumas áreas de plantio é necessário 1h de caminhada distante da comunidade.

Na produção de farinha de mandioca é de fundamental importância etapas de produção: *descascamento, lavagem, prensagem, esfarelamento, torração, peneiramento, resfriamento e ensacamento*.

Para a obtenção da farinha de mandioca na comunidade de Indígena de Feijoal é necessário realizar as etapas descritas abaixo:

Primeiramente eles iniciam na obtenção e transporte de lenhas (figura 9) até a casa da farinha, seguindo-se o arranque e transporte das raízes da mandioca, depois começa a remoção das cascas da mandioca, as ralação das raízes, prensagem, e peneiração da maça prensada, torração, e pôr fim a embalagem da farinha.

Figura 9: Obtenção de Lenhas dos Agricultores para a Fabricação da Farinha.



Fonte: NASCIMENTO, 2019

Colheita: segundo os agricultores indígenas, para se obter uma farinha de melhor qualidade, as raízes devem ser colhidas (**figura 10**) de 16 a 20 meses após a plantação, nos meses entre abril e agosto, quando apresentam maior rendimento. Transportadas para a casa de farinha, o processamento deve ser iniciado num prazo de 36 horas, uma vez que a fermentação das raízes começa logo após a colheita.

Máximo Alfonso Rodrigues Billacrês, Ivan Ferreira do Nascimento.

Figura 10: Roça dos Agricultores Indígenas da Comunidade de Feijoal



Fonte: NASCIMENTO, 2019

Ralamento: depois de limpas e descascadas, as raízes são colocadas no ralador (**figura 11**), atividade, de modo geral, realizada pelas mulheres, cabendo aos homens proceder ao trabalho de ralação. A massa ralada vai caindo diretamente sobre o "cocho" de madeira, colocado embaixo do ralador.

Figura 11: Ralamento da Mandioca para a Fabricação da Farinha na Comunidade Indígena de Feijoal



Fonte: NASCIMENTO, 2019

Prensagem: consiste em eliminar o excesso de água presente nas raízes após a ralação, e deve acontecer logo após a trituração para impedir a fermentação e o escurecimento da farinha.

De acordo, com os agricultores indígenas da comunidade de Feijoal, esse processo pode ser realizado por meio de prensas artesanais, como o tipiti indígena, ou construído em madeira (figura 12), em que em ambos a massa é condicionada dentro de

recipientes e comprimida para ser retirado o excesso de água e facilitar o processo de torração.

Figura 12: Prensa utilizada pelos agricultores na produção da Farinha de Mandioca na Comunidade Indígena de Feijoal



Fonte: NASCIMENTO, 2019

Peneiramento: quando retirada da prensa, por ter sido submetida a fortíssima compressão, a massa está muito compactada precisando ser esfarelada e, em seguida, peneirada (**figura 13**). O peneiramento retém os fragmentos mais grosseiros da massa, chamados *crueira*, permitindo a obtenção uma farinha mais uniforme.

Figura 13: Momento da peneiração da massa para a produção da Farinha de Mandioca na Comunidade Indígena de Feijoal.



Fonte: NASCIMENTO, 2019

Torração: Essa técnica requer muita habilidade por parte dos agricultores. A massa peneirada é então colocada no forno (figura 14) para eliminar o alto teor de

Máximo Afonso Rodrigues Billacrês, Ivan Ferreira do Nascimento.

umidade que ainda permanece na farinha crua. O forneiro, ou farinheiro, com o auxílio de um remo de madeira como e chamado pelos agricultores, vai mexendo a massa até a secagem final

Figura 14: Torração da Farinha de Mandioca na Comunidade Indígena de Feijoal.



Fonte: NASCIMENTO, 2019

O processo de torração define a qualidade e o sabor da farinha que, de acordo com as habilidades de cada produtor, pode ser mais fina ou mais grossa, mais ou menos seca, com mais ou com menos amido. A gradação desses tipos depende da habilidade do farinheiro no controle do tempo de torração e da temperatura do forno.

Embalagem da farinha: concluído o peneiramento, a farinha é resfriada em um local limpo com uma temperatura ambiente razoável. Depois os produtores utilizam como embalagem saca de fibra e paneiro artesanal (**figura 15**) feito pelos mesmos, os produtores relatam que o para obter essas matérias artesanais como o paneiro a folha, eles procuram na mata um cipó chamado de arumã e jurai e as folhas são chamada pariri. Todos esses produtos artesanais são de origem dos próprios indígena.

Figuras 15: tipo de embalagem da farinha pelos agricultores indigenas



Fonte: NASCIMENTO, 2019

Segundo Bezerra (2006), a armazenamento da farinha de mandioca deve seguir alguns requisitos como, os fardos devem estar dispostos sobre estrados de madeira, afastados no mínimo 60 cm do teto e 35 cm das paredes, e colocados de acordo com princípio do sistema PEPS (Primeiro que Entra é o Primeiro que Sai), ou seja, utilizar o produto que entrou primeiro no estoque.

Divisão do trabalho na produção de farinha na comunidade de Feijoal

Os agricultores relataram também, que: a) cabe aos homens cortar e transportar a lenha, b) arrancar e transportar as raízes da mandioca para a casa da farinha. Para essas duas tarefas os agricultores da comunidade de Feijoal costumam transportar nas suas próprias costas, porque eles não utilizam e não têm transportes específicos para esse processo de trabalho. Além das etapas inicias, os homens também ficam responsáveis pelo processo *de ralação, prensagem, rescaldamento, torração da massa e na embalagem* da farinha.

O papel das mulheres são peças fundamentais no processo da produção da farinha, que possibilita um trabalho mais rápido, cabe as elas a responsabilidade da raspagem das raízes da mandioca para a produção da farinha amarela ou branca, e também segundo os agricultores elas auxiliam nas duas etapas de produção que são a peneiração da massa prensada e da farinha torrada.

O envolvimento das crianças nos trabalhos da roça não é expressivo. Os produtores justificam que o trabalho é pesado e muitas operações envolvem riscos como no caso da coivara e das capinas, em que pode ocorrer o ataque de cobras, ou no preparo de manivas, onde as crianças podem se cortar. Assim, na roça a etapa em que as crianças mais estão envolvidas é no plantio, onde auxiliam no fechamento das covas após a colocação das manivas.

De acordo com os agricultores as etapas que exigem maior esforço físico na produção da farinha são as de transporte da mandioca que demora cerca de 1 a 2 horas carregada até a casa de farinha e torração devido a quentura do forno e a fumaça que afeta seu olhos, esses processos de produção geralmente são executadas por homens mais jovens, quando uma família não tem um membro jovem, as vezes são contratado outros agricultores para executar as atividades da produção de farinha, o pagamento desses agricultores contratados é feito por diárias ou participação na venda da farinha.

Máximo Afonso Rodrigues Billacrês, Ivan Ferreira do Nascimento.

Máximo Alfonso Rodrigues Billacrês, Ivan Ferreira do Nascimento.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudo identificou que a produção de farinha de mandioca contém diversas etapas de processamento, consideradas de baixa complexidade, pois grande parte do processamento pode facilmente ser realizada sem necessidade de mecanização. O controle de qualidade, tanto da matéria prima ao ser recebida, quanto do produto final é de extrema importância para a padronização e qualidade do produto.

De acordo com os agricultores, a farinha de mandioca é a maior fonte de renda das famílias. Constatou-se que os camponeses utilizam somente a força de trabalho e eventualmente fazem mutirão. As mercadorias são comercializadas na feira da cidade de Tabatinga e Benjamin Constant.

Os camponeses possuem transporte próprio para levar a sua produção até a cidade, mesmo assim, comercializam sua mercadoria para os atravessadores, que comercializam nas feiras. Observou-se que as famílias estão sempre trabalhando em sua unidade de produção, desempenhando suas atividades nas casas de farinha, sendo a mandioca é considerada concomitantemente a base econômica que sustenta a família camponesa.

Nesse modo satisfazendo suas necessidades, o consumo e a produção se correlacionam entre si, o camponês produz para o consumidor final, a mercadoria passa por vários processos, que faz com que os sujeitos sociais se encontrem com diferentes objetivos, tanto com a obtenção de renda, como de lucro, que resulta na comercialização.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AZEVEDO, Paulo Furquim de; FAULIN, Evandro Jacoia. Comercialização na agricultura familiar. In: FILHO, Hildo Meireilles de Souza; BATALHA, Mário Otávio (Org). **Gestão Integrada da agricultura familar**.- Sâo Carlos: Edufscar, 2005

BOTTOMORE, Tom (ed.). **Dicionário do pensamento marxista**. 2001

COSTA, Gilson da Silva. **Desenvolvimento rural sustentável com base no paradigma da agroecologia**. Belém: UFPA/NAEA, 2006.

COSTA, Reinaldo Corrêa; NUNEZ, Cecília Verônica. Biodiversidade e Cadeia Produtivas: Potencialidades sinérgicas. In: COSTA, Reinaldo Corrêa; NUNEZ, Cecília Verônica. (Orgs). **Cadeias Produtivas & seus ambientes**. Manaus: Editora INPA, 2017

JOIA, P. R. ; GREGORIO, E. C. . A Produção de Farinha de Mandioca Pela Agricultura Familiar no Município de Anastácio-MS. **GEOFRONTER,** v. 1, p. 63-79-79, 2016

LEFEBVRE, Henri. **Espaço e política**. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2008
MARX, Karls. **O capital: Crítica da economia política**: Livro 1. 17º Ed.- Rio de Janeiro: Civilização brasileira, 1999.

MINAYO, M. C. S.; DELANDES, Suely Ferreira ; GOMES, Romeu . **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. 21. ed. Petrópolis: Editora Vozes, 2002

MOURA, Margarida Maria. **Camponeses**. São Paulo: Editora Ática S. A., 1986

NODA, Sandra do Nascimento; MARTINS, Ayrton Luiz Urizzi; NODA, Hiroshi; SILVA, Antonia Ivanilce Castro da; BRAGA, Maria Dolores Souza. Paisagens e etnoconhecimentos na agricultura Ticuna e Cocama no alto rio Solimões, Amazonas**. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi.** Ciências Humanas, v. 7, n. 2, p. 397-416, maio-ago. 2012.

OLIVEIRA, Ariovaldo Umbelino de. A Geografia Agrária e as transformações territorias recentes no campo brasileiro. In: CARLOS, Ana Fani (Org). **Novos caminhos da Geografia**. São Paulo: Contexto, 2007.

SANTOS, José Vicente Tavares dos. **Colonos do Vinho**. São Paulo: Hucitec, 1984;

SANTOS, Milton. **Espaço e Método.** São Paulo: Nobel, 1985

_____. **Metamorfoses do Espaço Habitado:Fundamentos teóricos e metodológicos da Geografia**. Editora Hucitec. São Paulo, 1997

_____. **O espaço dividido: Os dois circuitos da economia urbana dos países subdesenvolvidos.** Edusp, 2008

SILVA, Antonia Ivanilce Castro da. **Governança ambiental e segurança alimentar: a agricultura familiar no Alto Solimões, AM**. Dissertação (Mestrado em Ciências do Ambiente) — Universidade Federal do Amazonas, 2009

TRICART, Jean. **O campo na dialética da Geografia**. Revista do Departamento de Geografia, 2006