



MUDANÇAS TECNOLÓGICAS NA PRODUÇÃO DE FARINHA EM DUAS COMUNIDADES QUILOMBOLAS DO IGARAPÉ MARUPAÚBA, TOMÉ AÇU, PARÁ.

Alexandre Sebastião de Alencar Neto / Edsara Gonçalves dos Santos

*Estudantes do Curso de Graduação em Licenciatura em Educação do Campo – Turma 2016 (Intensivo), da
Universidade Federal do Pará (UFPA) / Campus Universitário de Abaetetuba. E-mail:
alexandrenetost20@gmail.com e edsarasantos@gmail.com*

RESUMO

A pesquisa tem como finalidade compreender as mudanças no cultivo de mandioca e produção de farinha na comunidade quilombola Igarapé de Marupaúba. A metodologia da pesquisa consistiu em pesquisa bibliográfica, entrevistas com 14 famílias, sendo dez na comunidade do Igarapé Marupaúba e quatro na São Pedro, e observação da prática da produção e manuseio das novas técnicas de produção e fabricação de farinha. Nas Comunidades ocorreram mudanças tecnológicas na produção de farinha de mandioca, que são mais notadas no processo de fabricação do que nos cultivos das roças. Porém, nem sempre esses fatores ocasionam mudanças significativas na qualidade de vida das pessoas, que acabam por depender de políticas públicas que nem sempre chegam às comunidades. A falta de oportunidade aos moradores, principalmente os jovens, ocasiona migração para áreas urbanas em busca de melhores condições de vida, e a comunidade vai envelhecendo, os remanescentes que ficam são aqueles que se recusam a abandonar suas terras. Esses problemas podem ser amenizados por estratégias produtivas que valorizem o conhecimento local e o trabalho familiar em diálogo com políticas públicas que subsidiem a produção de alimentos com sustentabilidade.

Palavras-chave: Transformações. Tecnologia. Mandioca. Inovações.

1 INTRODUÇÃO

As comunidades quilombolas do Igarapé de Marupaúba e São Pedro, estão localizadas na região do Marupaúba, na PA 140, Km 34, Ramal do Crescencio, município de Tomé-Açu/ PA. Foram formadas por grupos quilombolas que se instalaram às margens do igarapé, muitos dos quais foragidos, conforme Sales (1971) refugiados de fazendas da paróquia de São José de Acará. Com a chegada desses povos nessa região eles trouxeram várias particularidades culturais, entre elas o cultivo de mandioca (*Manihot Esculenta* Crantz), que desde então é atividade produtiva desenvolvida pelos moradores da comunidade, que a utilizam para subsistência e comercialização, ou seja, a partir da farinha os produtores realizam os projetos familiares.

Nesse sentido, este trabalho tem como finalidade apresentar as mudanças no cultivo de mandioca e produção de farinha em suas comunidades quilombola na região do Igarapé de Marupaúba. A metodologia da pesquisa consistiu em pesquisa bibliográfica, entrevistas com 14 famílias, sendo dez na comunidade do Igarapé Marupaúba e quatro na São Pedro,



realizadas em 28 e 29 de junho de 2017, e observação da prática da produção e manuseio das novas técnicas de produção e fabricação de farinha.

2 A PRODUÇÃO DE FARINHA DE MANDIOCA NAS COMUNIDADES QUILOMBOLAS DA REGIÃO DO MARUPAÚBA

No início da ocupação do Marupaúba as famílias tinham sua subsistência garantida na agricultura, caça e pesca. A produção de farinha, por exemplo, era voltada para o consumo familiar e as ferramentas utilizadas eram diferentes das tecnologias atuais. O senhor Dionísio da Graça Paiva, de 94 anos “aqui nos plantávamos arroz, feijão e fazíamos a farinha, caçávamos e também tínhamos o peixe no igarapé; o produto principal que precisávamos comprar era o sal de cozinha para armazenar os alimentos, as vezes comprávamos também”. Outro entrevistado, segundo Saturnino Felizardo Ferreira, de 85 anos, morador da comunidade, complementa: “ao chegarmos nessa comunidade tínhamos poucas ferramentas para trabalhar então plantávamos pouco em pequenas áreas, pois a nossa plantação era voltada para nosso sustento e consumo”. Pode-se concluir que nessa situação que grande parte dos moradores dessa comunidade tem na base da produção o trabalho familiar.

Segundo a agricultora Diva Paiva Ferreira, mais conhecida como Diva: “nossas produções de farinha e para nosso sustento financeiro e consumo familiar, há muitos anos atrás a nossa tecnologia dentro do retiro (casa de farinha) eram mais simples, quando chegamos neste terreno não tinha nada, pois nossa cultura sempre foi a mandioca essas tecnologias que usamos hoje não existia, como: a prensa, o tipiti de fibra, motor, o caititu (ralador de mandioca) etc. Essas tecnologias estão avançando todos momentos dentro da casa de farinha, hoje contamos com a energia elétrica dentro de nossa comunidade”.

As relações de comércio dentro da comunidade no início de sua formação eram voltadas para as trocas; quem plantava o milho, por exemplo, trocava por outros cultivos, como o feijão, o arroz e outros.

3 AS INOVAÇÕES TECNOLÓGICAS IMPLANTADAS NAS CASAS DE FARINHA

Atualmente a produção de farinha de mandioca, tem sido vista como uma das principais fontes de renda para a população da região do Marupaúba, devido ser uma a principal cultura agrícola local e por ser cultivada em solos com diferentes graus de



fertilidade, desde baixa até alta. Ao longo dos anos as técnicas utilizadas no processo de fabricação de farinha vêm sendo substituídas por novas tecnologias inseridas nas casas de farinhas. Mudanças como: troca da tala do guarumã (*Calathea juncea*) utilizada na fabricação do tipiti e da peneira (objetos utilizados no processo de secagem e peneiração da massa da mandioca) pela fibra plástica, que tem uma durabilidade maior; mudança do ralo de mão pelo caititu e o motor; o forno de cobre pelo de ferro; e, em algumas casas de farinha, a troca do tipiti pela prensa. Nas figuras de 1 a 5 estão algumas tecnologias que estão em uso nas comunidades.



Figura 01. Prensa de madeira utilizada para prensar a massa de mandioca.
Fonte: Pesquisa de campo (2017)



Figura 02. Carro de mão usado para carregar a mandioca da roça.
Fonte: Pesquisa de campo (2017)



Figura 03. Forno de cobre usado para torrar a farinha.
Fonte: Pesquisa de campo (2017)



Figura 04. Tipiti feito de fibra para fazer a retirada do tucupi.
Fonte: Pesquisa de campo (2017)



Figura 05. Paneiro de cipó material que foi substituído pelo carro de mão.
Fonte: Pesquisa de campo (2017)

As tecnologias chegaram às comunidades para auxiliar na produção de farinha de mandioca. Muitos objetos foram modificados e melhorados e outros substituídos por mais



tecnologia, com isso o processo produtivo vou transformado. Porém, mesmo com as inovações os quilombolas relatam que a qualidade do produto está diminuindo ano após ano, o senhor Dionísio Paiva Da Graça diz expõe sua observação: “quando começamos a plantar assim que chegamos nessas terras a mandioca era grande rápido enchíamos um paneiro, hoje é muito mais demorado porque as mandiocas estão mais finas e menores”. Portanto, a constatação é que a maior demanda pelo produto e o decréscimos produtivos estão diretamente ligados ao esgotamento dos recursos naturais, pois fica cada vez mais difícil de ter uma boa colheita. As inovações utilizadas nem sempre respondem à resolução desse problema e, no caso em estudo acabam por interferir principalmente nos aspectos de produção farinha e não necessariamente nas roças das famílias. Em todo caso, esses problemas podem ser amenizados por estratégias produtivas que valorizem o conhecimento local e o trabalho familiar em diálogo com políticas públicas que subsidiem a produção de alimentos com sustentabilidade. Conforme destaca Simões:

“O estímulo a produção rural familiar pode ser considerado uma opção trágica para o desenvolvimento endógeno sustentável nos diferentes contextos territoriais, sendo que muitas vezes os próprios aspectos tradicionais e locais da pequena produção se transformam em valores de mercado, que quando bem trabalhados no território podem proporcionar o alcance de maior renda, pelo produtor, promovendo a dinâmica das economias locais (SIMÕES, 2014, p.35).

No caso em estudo, esse estímulo parece ser dificultado, uma vez que as Comunidades Quilombolas do Igarapé Marupaúba vêm sofrendo com a ausência ou pouca significância de políticas governamentais, tanto Municipais, Estaduais e Federais.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Através da pesquisa de campo realizada na Comunidade Quilombola Igarapé de Marupaúba e São Pedro podemos observar que aconteceram mudanças tecnológicas na produção de farinha de mandioca, que são mais notadas no processo de fabricação do que nos cultivos das roças. Porém, nem sempre essas refletem qualidade de vida para as pessoas, que acabam por depender de políticas públicas que nem sempre chegam às comunidades. A falta de oportunidade aos moradores, principalmente os jovens, ocasiona migração para áreas urbanas em busca de melhores condições de vida, e a comunidade vai envelhecendo, os remanescentes que ficam são aqueles que se recusam a abandonar suas terras.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS



SALES, V. **O Negro no Pará**. Rio de Janeiro: FGV/UFPA. 1971.

SIMÕES, A. **Agricultura Familiar**, Pesquisa, formação e Desenvolvimento: Processo Inovação Camponesa, Belém, NCADR, 10, 2010.