



**Cultivo e beneficiamento de mandioca (*Manihot esculenta* Crantz.) em comunidades tradicionais da Reserva Extrativista Rio Xingu, Terra do Meio, Pará**

*Manioc [Manihot esculenta Crantz.] farming and processing in traditional communities in the Xingu River Extractive Reserve, Terra do Meio [Midland] Region, State of Para*

CASTRO, Roberta Rowsy Amorim de<sup>1</sup>; OLIVEIRA, Myriam Cyntia Cesar de<sup>2</sup>

1Mestre em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável. Universidade Federal do Pará, roberta\_rowsy@hotmail.com; 2 Docente do Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas. Universidade Federal do Pará, myriam@ufpa.br

**Resumo**

Este texto objetiva descrever e analisar os processos de cultivo e beneficiamento de mandioca realizados em comunidades tradicionais da Reserva Extrativista Rio Xingu, destacando a relação dessas atividades com os diversos ecossistemas locais e os saberes tradicionais inerentes as mesmas. A amostra de 23 famílias baseou-se no princípio da saturação teórica. As técnicas de coleta de dados foram entrevistas semiestruturadas, observação direta e participante e caminhadas nas áreas de roça onde eram realizados os plantios da mandioca, além do acompanhamento e participação em todo o processo de beneficiamento da mandioca para fabricação de farinha. Constatou-se que os processos de cultivo e beneficiamento da mandioca estudados possuem fortes relações com os diferentes ecossistemas como o rio, a floresta e a terra e os conhecimentos tradicionais são repassados através das gerações por meio das práticas na execução dos processos, envolvendo todos os membros das unidades familiares.

**Palavras-chave:** Unidades de Conservação; Conhecimentos tradicionais; *Manihot esculenta*; Ecossistemas; Amazônia.

**Abstract**

This text aims to describe and analyze the manioc farming and processing steps in traditional communities in the Xingu River Extractive Reserve, highlighting the relations between these activities and the diverse local ecosystems, as well as their own traditional knowledge. The sample of 23 families was based on the theoretical saturation principle. Gathering data techniques contained semi-structured interviews, direct and interactive observation and walks in the farming areas where manioc was planted, not to mention attendance and participation in manioc processing turning it into flour. It has been observed that farming and processing steps studied have strong relations with different ecosystems such as the river, the forest, the land and the traditional knowledge passed by generations through their practices, evolving all household members.

**Keywords:** Conservation Reserves; Traditional Knowledge; *Manihot esculenta*; Ecosystems; Amazon.

**Introdução**

As atividades de subsistência realizadas pelas populações tradicionais são fortemente associadas aos recursos naturais disponíveis, onde “a terra, a floresta e a água participam de modo decisivo da forma como esses agentes sociais procuram dar plenitude à vida” (WITKOSKI, 2010, p. 190). As roças, por exemplo, são os



sistemas de uso da terra mais utilizados na Amazônia, sendo o cultivo de espécies anuais um dos principais meios de subsistência das populações ribeirinhas (CASTRO, et al., 2007). Neste subsistema, a mandioca é um dos principais elementos, sendo considerada um componente básico dos sistemas de produção agrícola, por apresentar dupla finalidade: subsistência e comercialização (FRAXE, 2004). Além do seu consumo *in natura*, a mandioca é beneficiada por estas populações, transformando-se em farinha, cujas características nutricionais garantem, juntamente com outros alimentos como o peixe, grande valor energético para a dieta local.

Diante da importância dessa espécie para manutenção e reprodutibilidade das famílias ribeirinhas amazônicas, esta pesquisa buscou descrever e analisar o cultivo e o beneficiamento da mandioca em comunidades tradicionais da Reserva Extrativista Rio Xingu, no Pará, destacando a relação dessas atividades com os diversos recursos naturais existentes, bem como os saberes tradicionais intrínsecos as mesmas.

### **Metodologia**

Este trabalho é parte da dissertação de Castro (2013) e foi realizado em quatro comunidades ribeirinhas da RESEX Rio Xingu, sendo elas: Baliza, Pedra Preta, Morro Grande e Morro do Félix. O método baseou-se no princípio da saturação teórica (BARTALOTTI et al., 2008) e as técnicas de coletas de dados foram entrevistas semiestruturadas realizadas com 23 famílias residentes dessas comunidades, além de observação direta (CHIZZOTTI, 2003), observação participante (MARTINS, 1996; HAGUETE, 2005) e caminhadas nas áreas de roça onde eram realizados os plantios da mandioca, além do acompanhamento e participação em todo o processo de beneficiamento da mandioca para fabricação de farinha.

### **Resultados e discussões**

O plantio da mandioca e a produção da farinha envolvem todos os membros das unidades familiares. Em regra, as áreas onde são plantadas as roças de mandioca



são pequenas, não chegando a dois hectares, sendo que o tamanho da área cultivada está associado a capacidade produtiva da família, como descrito por Aguiar e Fraxe (2009).

Após escolhida a área, geralmente, capoeira com dois a três anos de pousio, é realizada a broca (ou roço), a derrubada e a queima. Nesse processo, as famílias informaram que fazem a proteção para que o fogo não ultrapasse para a floresta através do uso de aceiros. Mesmo utilizando-se fogo, não foram encontrados indícios de que as atividades agrícolas praticadas pelas comunidades pesquisadas representem ameaças significativas para manutenção dos ecossistemas locais, em decorrência, principalmente, da escala de produção e tamanhos das áreas das roças.

O plantio é realizado nos meses de novembro, dezembro e janeiro e as colheitas começam a ser realizadas após um ano ou quando a farinha estocada do ciclo agrícola anterior começa a diminuir. Em alguns casos, colhem em maiores quantidades em mutirão com parentes e vizinhos, que trabalham também durante a fabricação e, posteriormente, dividem a quantidade fabricada.

Após a colheita, inicia-se o beneficiamento, com o procedimento chamado de “pubar” a mandioca. O processo consiste em colocar a mandioca já descascada dentro d’água por até cinco dias para garantir o amolecimento da mesma. Geralmente, a mandioca é colocada em baldes dentro do rio ou em pequenas embarcações artesanais de madeira (canoas) onde se adiciona água. Após essa fase, quando a mandioca já esta amolecida, espera por uma nova leva que é colhida da roça para ser misturada com a primeira que já está “pubada”. Esta mandioca fresca, retirada da roça há pouco é passada em uma máquina artesanal ou elétrica para moer, e em seguida, ocorre a união da mandioca nova com a pubada, formando uma massa quase homogênea que é colocada em prensas de madeira adaptadas pelos ribeirinhos. Na prensa, a massa de mandioca é disposta em camadas separadas por palhas retiradas do coqueiro babaçu (*Orrbignya speciosa* (Mart.) Barb. Rodr.). Ao separar as camadas, coloca-se pesos (pedaços de madeira



ou pedras) em cima das palhas, para que a umidade seja retirada de forma mais rápida. Então, a mandioca é deixada de um dia para o outro na prensa para que possa escoar o máximo de água e ácido cianídrico.

No dia seguinte, já nas casas de farinha, “onde estão os fornos e diversos utensílios como bacias, peneiras e prensa” (CASTRO, et al., p. 80, 2007), a mandioca é peneirada para separar e afinar os grãos. Após peneirada é colocada em vasilhas para facilitar o manuseio e o deslocamento até os fornos onde é torrada. Em todos os processos ocorre a participação de homens, mulheres e crianças: o plantio e a colheita podem ser realizados por homens e mulheres. No processo de pubar, as mulheres começam a atuar com mais evidência, pois são elas que descascam a mandioca e colocam na água. Além disso, durante a moagem e a prensagem, as mesmas atuam fortemente e nestes casos, os homens atuam como ajudantes.

Entretanto, no processo de torração, a massa peneirada é colocada no forno para retirar o teor de umidade existente, e os homens retornam a cena. Por este ser um trabalho mais árduo devido à forte temperatura dos fornos, os homens são quem o realizam, e em alguns casos, são acompanhados pelos filhos pequenos. Paralelamente, as filhas, geralmente, ficam cuidando dos afazeres domésticos ou ajudando a mãe, enquanto esta realiza as atividades de sua competência na casa de farinha. Durante todas as fases, os filhos e filhas acompanham o trabalho realizado por pais e mães, ajudando sempre que há necessidade. Portanto, nestes momentos, é feito o repasse dos saberes e conhecimentos através do acompanhamento e da prática.

A farinha produzida é utilizada principalmente na alimentação familiar e o excedente é comercializado ou trocado por outros alimentos com regatões ou indígenas cujas terras estão localizadas próximas a RESEX.

### **Conclusões**

Nos processos de cultivo e beneficiamento da mandioca estudados ficou evidente as inter-relações existentes entre os diferentes ecossistemas, pois para produção da



mandioca, as comunidades locais se utilizam tanto da terra para o cultivo, como do rio (no processo de amolecimento) e dos recursos da floresta (madeira e palhas de babaçu utilizadas nas prensas). Os conhecimentos são transmitidos através das gerações por meio das práticas que envolvem todos os membros das unidades familiares.

**Referências bibliográficas:**

- AGUIAR, J.; FRAXE, T. J. P. Produção e beneficiamento de mandioca em comunidades ribeirinhas das Reserva de Desenvolvimento Sustentável Amanã RDSA, Amazonas, Brasil. In: Congresso Brasileiro de Mandioca, 8., 2009, Botucatu. **Anais...** Botucatu: Unesp, 2009. p. 1144-1148.
- BARTALOTTI, C. C. et al. O. Concepções de profissionais de educação e saúde sobre Educação Inclusiva: reflexões para uma prática transformadora. **O mundo da saúde**, São Paulo, v.2, n.32, p. 124-130, abr./jun. 2008.
- CASTRO, A. P.; SILVA, S. C. P.; PEREIRA, H. S.; FRAXE, T. J. P.; SANTIAGO, J. L. A agricultura familiar: principal fonte de desenvolvimento socioeconômico e cultural das comunidades da área focal do Projeto Piatam. In: FRAXE, T. J. P.; PEREIRA, H. S.; WITKOSKI, A. C. (Orgs.). **Comunidades ribeirinhas amazônicas**: modos de vida e uso dos recursos naturais. Manaus: EDUA, 2007. p. 55-88.
- CASTRO, R. R. A. **Comunidades tradicionais e Unidades de Conservação no Pará**: a influência da criação da Reserva Extrativista Rio Xingu – Terra do Meio, nos modos de vida das famílias locais. 2013. 167 f. Dissertação (Mestrado em Agriculturas familiares e desenvolvimento sustentável). Universidade Federal do Pará, Belém, 2013.
- CHIZZOTTI, A. **Pesquisa em ciências humanas e sociais**. 6. ed. São Paulo: Cortez, 2003. 164 p. (Biblioteca da educação. Série 1. Escola; v. 16).
- FRAXE, T. J. P. Cultura cabocla-ribeirinha: mitos, lendas e transculturalidade. São Paulo: Annablume, 2004. 374 p.
- HAGUETE, T. M. F. **Metodologias qualitativas na Sociologia**. 10<sup>a</sup>. ed. Petrópolis: Editora Vozes, 2005.
- MARTINS, J. B. Observação participante: uma abordagem metodológica para a psicologia escolar. **Semina: Ciências Sociais/Humanas**, Londrina, v. 17, n. 3, p. 266-273, set.1996.
- WITKOSKI, A. C. **Terras, florestas e águas de trabalho**: os camponeses amazônicos e as formas de uso de seus recursos naturais. 2. ed. São Paulo: Annablume, 2010. 484 p.