

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
FACULDADE DE EDUCAÇÃO
LICENCIATURA EM EDUCAÇÃO DO CAMPO
CIÊNCIAS SOCIAIS E HUMANIDADES**

THAÍS ANERITA MENDES SANTOS

**A CULTURA DA MANDIOCA: As transformações técnicas e sociais no
processo da produção de farinha e goma na comunidade Riacho dos Cavalos-
Rio Pardo de Minas-MG**

**RIO PARDO DE MINAS
2023**

THAÍS ANERITA MENDES SANTOS

A CULTURA DA MANDIOCA: as transformações técnicas e sociais no processo da produção de farinha e goma na comunidade Riacho dos Cavalos-Rio Pardo de Minas-MG

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Licenciatura em Educação do Campo, habilitação em Ciências Sociais e Humanidades, da Faculdade de Educação da Universidade Federal de Minas Gerais, como requisito parcial para obtenção do grau de Licenciado em Educação do Campo.

Orientador: Prof. Dr. Mateus de Moraes Servilha

Coorientador: Prof. Me. Danilo Marques Silva

RIO PARDO DE MINAS

2023

Dedico esse trabalho a todos os produtores rurais da comunidade Riacho dos Cavalos. A minha família. Aos amigos que sempre torceram e acreditaram em mim. E todos da Universidade Federal de Minas Gerais.

RESUMO

Esse trabalho se trata de uma monografia sobre a cultura da mandioca e as transformações técnicas e sociais no processo da produção de farinha e goma na comunidade Riacho dos Cavalos-MG. Esta pesquisa qualitativa tem como principal hipótese as inter-relações entre mudanças técnicas e sociais na vida campesina. Com o objetivo de compreender técnicas e práticas sociais relacionadas à cultura da mandioca na comunidade, buscamos identificar as mudanças que ocorreram nas produções no decorrer dos anos a partir das vozes de agricultores familiares. Entrevistas semiestruturadas e pesquisa bibliográfica foram os procedimentos metodológicos usados para obter dados e informações necessárias na realização da pesquisa. Analisar as transformações que ocorreram nos cultivos e produções associadas à cultura da mandioca nos permitiu ampliar nosso entendimento sobre como as técnicas e práticas sociais nessa atividade estão sendo vividas e interpretadas, nos dias atuais, pelas famílias entrevistadas. A produção da mandioca é relevante socialmente como temática de estudo não apenas pela sua importante participação na geração de renda para a agricultura familiar, mas também pela sua relação indissociável com os saberes e práticas sociais campesinos.

Palavras-chave: Mandioca, Agricultura Familiar, Técnica, Prática Social.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Mandioca

Figura 2. Feira Livre e Cultural da Agricultura Familiar

Figura 3. Descascador de mandioca

Figura 4. Roda de ralar mandioca

Figura 5. Forno de torrar farinha

Figura 6. Forno de torrar farinha

Figura 7. Lugar onde se coloca o fogo para torrar a farinha

Figura 8. Localização do Município de Rio Pardo de Minas/MG

Figura 9. Imagem aérea da comunidade Riacho dos Cavalos

Figura 10. Cartaz da festa

Figura 11. Roda utilizada na casa de farinha.

Figura 12. Descascador

Figura 13. Saída do amido

Figura 14. Máquina de decantação

Figura 15. Caixa onde cai o amido

AGRADECIMENTOS

Em primeiro lugar agradeço a Deus por me dar vida e saúde e ter me concedido essa oportunidade.

Aos meus pais, obrigado pelo exemplo de vida, por estarem sempre ao meu lado e me incentivarem nos estudos. Vocês fazem parte dessa conquista.

Minha irmã, obrigado por todo incentivo.

Ao meu esposo, obrigado pela paciência e apoio, por estar sempre ao meu lado me apoiando. Você faz parte disso.

A todos os amigos, obrigado por todo apoio e colaboração, sem dúvidas foram muito importantes nessa minha trajetória.

Aos professores e coordenação, vocês fazem parte da minha formação.

Aos meus colegas de turma, foi uma experiência maravilhosa conhecer e passar todo esse processo com vocês.

Às amigadas que construí durante essa trajetória.

Aos orientador Prof. Mateus Servilha e coorientador Prof. Danilo Marques, pela confiança, parceria e colaboração para realização dessa pesquisa e na construção de conhecimentos.

Aos agricultores, sujeitos dessa pesquisa.

Enfim, agradeço a cada um que fez parte e contribuiu direta ou indiretamente nessa trajetória.

SUMÁRIO

MEMORIAL.....	7
INTRODUÇÃO	10
1 CULTIVO DA MANDIOCA: OS PERCURSOS TEÓRICOS DA PESQUISA.....	12
1.1 <i>Cultivo da mandioca na produção de farinha e goma: história geral.....</i>	<i>12</i>
1.2 <i>A Produção de Farinha e Goma na Vida Social Campesina</i>	<i>16</i>
2. O CULTIVO DA MANDIOCA EM RIO PARDO DE MINAS	19
2.1 <i>A prática da produção de farinha e goma: uma inicial descrição</i>	<i>19</i>
2.2 <i>A produção da mandioca na comunidade Riacho dos Cavalos</i>	<i>22</i>
2.3 <i>Práticas sociais relacionadas à produção de mandioca na comunidade Riacho dos Cavalos</i>	<i>31</i>
3 CONSIDERAÇÕES FINAIS	34
REFERÊNCIAS.....	38

MEMORIAL

Sou filha de agricultores familiar, meus pais José dos Santos e Sara Mendes dos Santos sempre me ensinaram a importância daquele que trabalha no campo, minha família tem como costume cultivar o milho, porém até alguns anos atrás eles ainda cultivavam a mandioca e hortaliças.

Sempre estudei em escola pública. Iniciei meus estudos no ano de 2002, na Escola Estadual Norberto de Almeida Rocha e estudei na mesma até o Ensino Médio. Formei-me no ano de 2014, sonhando fazer uma faculdade, mas meus pais não possuíam condições financeiras, e por morar numa cidade do interior as oportunidades se tornavam mínimas. Para que eu conseguisse cursar o ensino superior, teria que mudar de cidade, e isso se tornava mais complicado, uma vez que meus pais não aceitariam uma “menina” ir para outra cidade distante e ainda fazer faculdade.

Em 2016, comecei a trabalhar numa fazenda próxima da minha comunidade, na colheita do café. Levantava às quatro e meia da manhã, começava a trabalhar às sete horas, tínhamos dez minutos para tomar café e às onze horas da manhã era o almoço. A gente deslocava do cafezal até um pequeno galpão, para o horário de almoço e ao meio dia retornava ao trabalho, encerrando as dezessete e trinta, chegando em casa a partir das dezoito e trinta. O serviço durava cerca de quatro meses e chegava a ser exaustivo. O percurso de casa até o trabalho ia de ônibus, que era pago pela empresa, porém havia pessoas que faziam o trajeto por conta própria, pois o ônibus não ia até sua comunidade. Nos meados do ano de 2017, quando acabou a colheita, iniciei o curso de Magistério, com duração de um ano e meio, na Escola Estadual Norberto de Almeida Rocha. Em dezembro de 2018 concluí o curso, era muito difícil conseguir emprego mais as vezes conseguia cobrir uma professora ou outra em uma das creches na cidade.

Em 2019, eu fui aprovada no curso de Licenciatura em Educação do Campo (LeCampo) da Faculdade de Educação (FaE) da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG). Apesar de ter me inscrito em edições anteriores, somente nesse ano que consegui ingressar. Essa aprovação foi uma grande alegria para mim, uma camponesa, que sempre almejou estudar e agora estava tendo essa oportunidade. Porém, meus pais não aprovaram a minha ida para a faculdade, mesmo em um curso em alternância. Eles tinham uma opinião formada sobre o que era estudar em

uma universidade. Para eles ir para faculdade era algo ruim, por sermos cristãos. Acreditavam que desviaria do caminho certo e iria para maus caminhos. Porém, depois de conversar e dizer que seria uma grande oportunidade para mim, concordaram e, em julho de 2018, iniciei os estudos. Sem dúvida, foi uma das maiores conquistas da minha vida, iria finalmente fazer um ensino superior e em uma das principais universidades do país.

A Licenciatura em Educação do Campo (LeCampo) foi uma das experiências mais incríveis que já vivi. Quando ingressei, ainda não possuía uma visão completamente formada sobre a Educação do Campo e a sua importância para os camponeses. No início tinha receio, medo de não conseguir concluir os quatro anos de curso, porém com o espírito de coletividade que a LECampo produz, consegui chegar até aqui.

Durante esse período de formação, pude ampliar a minha visão sobre o que realmente é a Educação do Campo e sua importância para todos os camponeses, sendo esta, uma enorme oportunidade de buscar, levar e aprofundar seus conhecimentos. Com isso escolhi o meu tema, podendo contar sobre a minha terra, minha comunidade, suas mudanças e suas riquezas.

Em minha pesquisa buscarei discutir sobre o cultivo da mandioca e a experiência social da comunidade Riacho dos Cavalos em Rio Pardo de Minas, para trazer a valorização dos sujeitos do campo e seus saberes, despertando curiosidades sobre como era o campo anos atrás e como é nos dias atuais, sobre o que mudou ou o que levou a tais mudanças. O meu avô cultivava a mandioca, com o tempo ele construiu uma tenda e juntamente com outras pessoas produzia a farinha e a goma. Lembro que a minha avó contava como era divertido todos ali reunido e trabalhando.

Meu interesse por essa temática decorre da minha trajetória de vida e de minha história social, pois sou nascida e criada no município de Rio Pardo de Minas, no seio de uma família camponesa. Desde minha infância, lembro-me de algumas práticas sendo realizadas dentro da comunidade, em várias famílias, inclusive dentro do meu próprio contexto familiar. Trago em minhas memórias a minha avó me contando como era antigamente: quando uma pessoa ia plantar, apareciam outras pessoas para ajudar e assim ajudavam a plantar, limpar a roça dos matos, na colheita ajudavam a colher, quando que era tempo de produzir reuniam umas dez pessoas para raspar as mandiocas e realizar todo o processo e, com isso, cortavam

madrugadas secando farinha, fazendo beiju da massa e isso era algo bom para eles, era divertido e o pagamento era um pouco do que era produzido. Minha vó ainda ressaltava que vinham pessoas de longe para ajudar. A farinha e a goma eram vendidas na própria cidade, se não fossem vendidas eram trocadas por outros produtos.

E por isso que busquei trazer para a minha monografia as lembranças daqueles que já trabalharam e a realidade dos que ainda trabalham e lutam para terem o seu sustento e uma vida melhor. E esse trabalho fez com que aflorasse ainda mais minhas raízes e vínculo com a comunidade de Riacho dos Cavalos. Conversas com meu esposo e colegas sobre a vontade de pesquisar algo que envolvesse minha própria comunidade contribuíram, também, na escolha pessoal dessa temática.

INTRODUÇÃO

Esta monografia teve como foco analisar as transformações técnicas e sociais na produção da mandioca e seus derivados na comunidade Riacho dos Cavalos, localizada no município de Rio Pardo de Minas, região Norte do estado de Minas Gerais. O meu interesse por esse tema baseou-se na minha trajetória de vida. Investigar essas atividades e práticas dentro da comunidade é mostrar a importância que essas famílias trazem dentro de um contexto social, mostrar seus conhecimentos e saberes tradicionais presentes na agricultura familiar, apreciando uma parte da cultura do município através dessas famílias camponesas. Mostrar que os camponeses são sujeitos da sua própria história.

Compreender as formas que a pesquisa pode contribuir no meio acadêmico, levando experiências presentes no campo para dentro da universidade é levar novas possibilidades, culturas e saberes do povo camponês, mostrando as diversidades que o campo apresenta. Na minha comunidade, é o primeiro trabalho realizado sobre tais práticas sociais.

O objetivo geral desse trabalho foi compreender as transformações vividas durante a produção da farinha e da goma. Para atingir tal objetivo, foram necessários: 1. levantar as práticas sociais vividas durante a produção de farinha e goma na comunidade; 2. levantar as mudanças que ocorreram nas práticas sociais vividas durante a produção da farinha e goma na comunidade; 3. levantar as técnicas presentes na produção da farinha e da goma na comunidade; 4. levantar as mudanças que ocorreram nas técnicas presentes na produção de farinha e da goma na comunidade; 5. reconhecer os saberes da comunidade na produção da farinha e da goma; 6. entender como os saberes na produção da farinha e da goma são construídos/transmitidos

Foi desenvolvida uma pesquisa qualitativa, para a qual os sujeitos da pesquisa são pessoas produtores rurais que cultivam a mandioca e também produzem a farinha e a goma na comunidade Riacho dos Cavalos, sendo que, algumas dessas pessoas ainda exercem esse trabalho e outras não. Os entrevistados permitiram que essas falassem sobre suas memórias, saberes e práticas associadas ao plantio e produção.

A pesquisa qualitativa procura tratar de aspectos sociais, que envolvem experiências dos sujeitos e suas relações.

A pesquisa qualitativa responde a questões muito particulares. Ela se preocupa, nas ciências sociais, com um nível de realidade que não pode ser quantificado, ou seja, ela trabalha com o universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos à operacionalização de variáveis (MINAYO, 2002, p. 21-22).

Foi realizada uma revisão bibliográfica sobre as produções, culturas, técnicas e práticas. Realizamos, como procedimento metodológico principal, entrevistas semiestruturadas. A entrevista semiestruturada colabora para que o entrevistado se sinta a vontade na hora de responder sem fugir do assunto proposto. Para Minayo (2009, p. 64), “a entrevista semiestruturada combina perguntas fechadas e abertas, em que o entrevistado tem a possibilidade de discorrer sobre o tema em questão sem se prender à indagação formulada”. As entrevistas foram realizadas presencialmente.

Os sujeitos da pesquisa foram moradores da comunidade Riacho dos Cavalos, município de Rio Pardo de Minas. As entrevistas foram realizadas com duas famílias. A primeira pessoa entrevistada foi a minha avó Ana de 82 anos, moradora da comunidade Riacho dos Cavalos, que desde mais nova trabalhou no cultivo da mandioca e na produção de farinha.

A segunda família entrevista foi a da senhora Déir, de 52 anos, e seu filho, Lucas, de 27 anos. Eles são amigos de longa data da minha família e ambos também são moradores da comunidade e trabalham na produção de goma. Déir trabalha por conta própria, enquanto Lucas trabalha registrado em uma firma de produção de goma.

A comunidade Riacho dos Cavalos, município de Rio Pardo de Minas, foi o espaço geográfico do campo de pesquisa para a realização desta monografia. A comunidade possui vários produtores que cultivam e fabricam principalmente a goma.

No capítulo 1, falaremos sobre a produção da mandioca e seus derivados na visão de produções bibliográficas levantadas. No capítulo 2, apresentaremos e analisaremos as falas de nossos entrevistados, relatando suas experiências e vivências relacionadas à produção da mandioca. Nas considerações finais falaremos sobre as conclusões desenvolvidas através da pesquisa.

1 CULTIVO DA MANDIOCA: OS PERCURSOS TEÓRICOS DA PESQUISA

1.1 CULTIVO DA MANDIOCA NA PRODUÇÃO DE FARINHA E GOMA: HISTÓRIA GERAL

A mandioca é bastante conhecida no território brasileiro, possuindo diferentes nomes que variam de acordo com a região, sendo os mais conhecidos: aipim e macaxeira. Segundo Ferreira (1979, p. 5),

São conhecidas duas espécies de mandioca, cujas denominações variam nas regiões brasileiras. No Nordeste, elas se denominam macaxeira e mandioca, que se distinguem uma da outra principalmente por ser venenosa (...) Somente a macaxeira pode ser consumida pelo homem, após simples processo de cozimento. De acordo com os tabus existentes no Brasil, a raiz ainda é a única parte comestível da planta. Entretanto, relatórios africanos acusam o costume existente entre várias comunidades no Congo e Nova Guiné de usarem como alimento também as folhas, consideradas como fonte alternativa de proteínas.

Figura 1. Mandioca



Fonte: arquivo pessoal (2023)

A mandioca é um dos principais alimentos consumidos no Brasil, a mesma já era cultivada pelos indígenas antes mesmos da chegada dos portugueses. De acordo o site Brasiliana (2022),

Durante séculos, a mandioca foi o principal alimento consumido no Brasil. Muito antes da chegada dos colonizadores, a raiz já era cultivada pelos povos indígenas em seu sistema de manejo da floresta, em que diversas espécies de culturas podem conviver, e que respeita a biodiversidade. A

capacidade de adaptação da mandioca a diferentes solos e a possibilidade de mantê-la intacta por até dois anos à espera de ser colhida encantaram os portugueses, que aprenderam com os povos originários a cultivar o alimento e também as diferentes formas de consumi-lo.

Nesse trecho é possível observar que a mandioca já é cultivada a muito tempo antes mesmo do Brasil ser colonizado. Os indígenas já produziam a mandioca e alimentavam-se dela.

Registros históricos documentam que no Brasil a mandioca já se constituía um dos principais alimentos para os índios. Os tipos de instrumentos então usados na sua preparação levaram os historiadores a deduzir que o processamento da farinha de mandioca já era também praticado entre os índios, tarefa esta que era inteiramente desempenhada pelas mulheres. (FERREIRA, 1979, p. 5).

Quando os portugueses chegaram ao Brasil notaram a importância que os derivados da mandioca como a farinha poderia, ser usada como alimento nos navios, já que os demais alimentos perdiam rapidamente, e isso foi diminuindo as taxas de mortalidade durante as viagens.

De acordo com o site Folha de Pernambuco (2017), as técnicas utilizadas pelos indígenas na produção de farinha praticamente se mantêm até os dias de hoje. A farinha era produzida em barracões de chão batido, cobertos de palha, eram chamados por eles como a casa-de-farinha, todos da tribo participava.

O processo consistia em descascar e lavar as raízes com a ajuda de pedras afiadas, após o que as raízes eram raladas até se transformarem numa massa que era depois colocada dentro do tipiti para extração da água. O produto resultante era, finalmente, cozido até se obter o total grau de secagem e depois medido quando o produto final estivesse completamente solto. A técnica empregada durante o período colonial era bastante similar. (FERREIRA, 1979, p. 6).

O autor nos traz os processos e técnicas utilizadas pelos indígenas na produção da farinha, que até pouco tempo ainda eram as mais usadas nas produções. O site Folha de Pernambuco (2017) nos traz itens que eles utilizavam como, espinhos ou dentes de animais para ralar a mandioca que nos dias atuais é de ferro e chama “cevador” ou ralador, que serve para ralar a mandioca, depois de descascada e lavada.

Mãos indígenas espremiavam essa mandioca ralada com um cilindro de palha (tipiti), separando o líquido da massa; o cilindro indígena foi, depois,

substituído por prensas mecânicas. Enquanto o líquido é colocado em alguidar para decantar - originando (no fundo) uma goma muito fina usada nas tapiocas; e outra mais grossa e escura (na superfície), usada em beijus e tapiocas escuras (conhecidas como saboronga ou sabonga). A massa que sai da prensa vai para a secagem. Os índios dependiam das incertezas do sol; enquanto, hoje, é usado o forno (por 3 a 4 horas), mexendo sempre até chegar ao ponto de farinha. Tudo fazendo com que essa farinha se mantenha a mesma, no gosto, ao longo dos séculos. A diferença fica por conta do aspecto - que a indígena tinha grumos; enquanto as de hoje, com essas modernizações, acabaram mais homogêneas. (Folha Pernambuco, 2017).

Com base na citação acima, podemos observar que a produção da farinha de mandioca foi passada desde os indígenas, assim considerando uma cultura que os indígenas nos ensinaram e que mesmo com o passar do tempo e inovando em tecnologias, muitas práticas ainda continuam similares às deles.

Ainda na era colonial, a mandioca começou a ser produzida pelos portugueses. O site Brasiliana nos fala que os missionários exportavam a mandioca para a Angola em troca de pessoas escravizadas. Com isso, podemos então dizer que a mandioca começou a fazer parte da economia brasileira na era colonial, e isso nos leva a questionar o porquê da mandioca ser pouco mencionada quando se fala da era colonial e do seu papel econômico. Para Guimarães (2016, p. 8),

Esse reconhecimento do papel econômico exercido pela cultura da mandioca no Brasil e no contexto do império português se contrapõe ao desprestígio dados a ela na historiografia brasileira, onde o foco, até bem pouco tempo, esteve direcionado para outras atividades produtivas, sem se levar em conta a questão da subsistência dos diversos sujeitos sociais integrados à economia-mundo no Brasil e nas demais áreas do império português.

A mandioca é um dos principais alimentos consumidos no Brasil. Sua produção pode ser encontrada em quase todo território brasileiro. Segundo Ferreira (1979, p. 2), a mandioca é de fácil adaptação, sendo raros os casos de prejuízo para quem a cultiva.

A cultura da mandioca distingue-se por sua facilidade de adaptação a grandes variações climáticas. Seu cultivo, entretanto, utilizando técnicas intensivas em mão-de-obra limita-se às regiões tropicais, onde, por coincidência, existe excedente de trabalhadores no setor rural. Uma outra característica importante é que, embora se estime um prazo médio de 12 meses como o ideal para sua colheita, a raiz pode permanecer no solo por períodos bem mais longos, sendo, portanto, um meio de segurança contra uma escassez imprevisível de alimentos, ou até mesmo servindo de fonte secundária de renda em período de ascensão de seu preço no mercado. (FERREIRA, 1979, p.2).

A mandioca é um alimento que já se tornou típico, bastante consumido pelos brasileiros, seja cozida, frita ou através de seus derivados, de variados tipos de farinha, fécula e a goma (doce ou azedo). Da farinha temos o beiju e da goma temos o pão de queijo e a tapioca.

A mandioca (*Manihot esculenta Crantz*) desempenha um importante papel na dieta alimentar dos brasileiros, por seu alto teor energético. O Brasil figura como um dos maiores produtores dessa cultura e também como grande consumidor, apresentando em 1999 um consumo de raízes *per capita* de 42,9Kg/hab/ano, enquanto o consumo *per capita* mundial foi de apenas 16,4Kg/hab/ano (dados da FAO de 2003) (CHISTÉ; COHEN, 2006, p. 8).

Segundo os autores, a mandioca possui grande valor energético, e isso faz com que as pessoas consumam em dietas, principalmente seus derivados. A mandioca é considerada o alimento do século, além de ser um alimento saudável. De acordo com o site VEJA SAÚDE, a mandioca possui, além do carboidrato, fibras, vitamina C e minerais como o potássio, o magnésio e cálcio, reduzindo o risco de diabetes tipo 2, prolongando a saciedade e contribuindo nas energias diárias.

Os derivados da mandioca são acessíveis e entre os mais procurados estão a farinha, bastante usada em farofas, pirão, assim como a tapioca, muito usada, principalmente, por quem pratica exercícios físicos associadas a específicas dietas. Podemos dizer que os preços dos produtos não são altos e são hoje encontrados em quase todo supermercado.

Segundo Gomes de Freitas (2011), em 2006, o Brasil se tornou um grande produtor de mandioca, aumentando 15% da produção mundial. No Brasil, o estado que possui a maior produção de mandioca de acordo com o quadro de evolução de produtividade do ano de 2017, da Embrapa (2018), é o Pará. O quadro aponta o estado com maior área plantada, produzindo toneladas de mandioca e colocando em segundo lugar o estado da Bahia. De acordo com os dados do IBGE, no ano de 2021, o Brasil produziu cerca de 18.098.115 toneladas de mandioca, enquanto, especificamente em Minas Gerais, a quantidade produzida foi de 547.267 toneladas.

De acordo com a Emater (2007), cerca de 800 agricultores familiares de Rio Pardo de Minas estão vencendo os desafios de ter mercado e preços garantidos para a produção agrícola. Podemos dizer que a produção da mandioca em Rio Pardo de Minas vem ganhando reconhecimento no mercado e valorizando os

produtores rurais.

1.2 A PRODUÇÃO DE FARINHA E GOMA NA VIDA SOCIAL CAMPESINA

Para entender um pouco mais sobre o cultivo da mandioca, se faz necessária uma abordagem que contemple os saberes e as práticas da produção camponesa. Segundo Marques (2008, p. 60),

O campesinato se refere a uma diversidade de formas sociais baseadas na relação de trabalho familiar e formas distintas de acesso à terra como o posseiro, o parceiro, o foreiro, o arrendatário, o pequeno proprietário etc. A centralidade do papel da família na organização da produção e na constituição de seu modo de vida, juntamente com o trabalho na terra, constituem os elementos comuns a todas essas formas sociais.

O campesinato é voltado para o trabalho familiar onde a produção está sempre voltada para as suas necessidades. Uma das especificidades do trabalho familiar é o envolvimento de toda a família nas atividades do cultivo. No momento de plantar todos vão para a roça e ali ajudam como pode. Lembro-me de quando o meu pai plantava, ele ia na frente abrindo as covas com a enxada, minha mãe adubando, minha irmã e eu jogando as sementes e tampando as covas com os pés. A minha avó, algumas vezes, também ia para nos ajudar, pois dizia que gostava de plantar mas, por conta da idade, se cansava rápido e voltava para casa.

A cooperação entre outras famílias também é algo que se destaca. Já presenciei inúmeras vezes quando o meu tio e sua família nos ajudavam a plantar e depois nós o ajudávamos no mesmo trabalho. Também costuma ter nas comunidades aquelas pessoas que sempre são chamadas para trabalhar em tempos de plantio e colheita, de forma remunerada.

A mandioca é um produto bastante produzido pelos camponeses, pois, como foi falado acima, a mesma é de fácil adaptação e com a produção é possível beneficiamentos através da farinha e da goma. Em alguns casos, a mandioca é produzida para complementação da renda familiar, já que não é preciso muito investimento e os prejuízos são mínimos.

Em geral, o processo de reprodução da produção camponesa é simples, o que significa dizer que o camponês repõe, a cada ciclo da atividade produtiva, os meios de produção e a força de trabalho para a repetição pura e simples dessa atividade produtiva. E esse processo de reposição pode se

dar por meio da produção direta ou por meio da troca monetária (OLIVEIRA, 2007, p. 42).

De acordo com o site da Embrapa, “a agricultura familiar responde por mais de 85% da produção” de mandioca no país. Em muitos casos, para a produção familiar e escoamento de mandioca são necessários incentivos, apoio técnico, investimentos e melhorias nas produções de farinha e goma para, assim, atingir uma maior produtividade.

Na cidade de Rio Pardo de Minas, o Sindicato dos Trabalhadores Rurais sempre tem propostas para oferecer aos trabalhadores e, em parceria com a prefeitura de Rio Pardo de Minas, teve início a “Feira Livre e Cultural da Agricultura Familiar”. A feira foi inaugurada no dia 12 de junho de 2019 e acontece todas as quartas-feiras, o que tem ajudado muitas famílias a vender seus produtos, como hortaliças, artesanato e a mandioca e seus derivados.

A feirinha tem ajudado tanto na economia da cidade como também aos agricultores que agora ganharam espaço para mostrar o seu produto. A Associação de Pequenos Trabalhadores Rurais também possui um papel fundamental na vida dos produtores, sempre buscando melhorias, avanços e incentivos aos agricultores.

Figura 2. Feira Livre e Cultural da Agricultura Familiar



Fonte: Prefeitura Municipal de Rio Pardo/ 2019.

O camponês vai além do cultivar e produzir, pois o cultivo e a produção estão imersos em experiências, saberes e valores sociais.

O homem camponês tem na produção de mandioca, produzida predominantemente por este, um meio de reprodução social que o identifica, e o sobressai em relação às mazelas capitalistas da sociedade atual, onde, ao lado das propriedades voltadas para o mercado monocultor, observa-se a permanência camponesa que cria meios de sobrevivência atrelados a sua essência no modo de produção baseado na simbiose terra, trabalho e família (SANTOS e SOUZA, 2015, p, 3).

O cultivo da mandioca tem para a cultura campesina um grande significado. Os camponeses estiveram sempre na luta em busca de reconhecimento e o direito à terra. O campesinato criou estratégias para a sobrevivência da família, sendo uma delas a mão de obra familiar, que, apesar dos desafios, sempre desempenharam e cumpriram seus papéis produtivo, social e cultural.

Espaço e Lugar, através do estudo da percepção, compreendem o meio de vivência e reprodução do camponês, é diante de tais categorias que é possível analisarem a estratégia camponesa, onde o sentimento de pertencer, a subjetividade envolvida na relação com a posse da terra e o trabalho identifica o espaço do homem camponês atrelado a mandiocultura enquanto materialização da reprodução camponesa e a casa de farinha como principal símbolo de identidade do lugar do homem camponês (SANTOS e SOUZA, 2015, p. 4).

A cultura campesina é algo bastante enriquecedor, não se tratando apenas de renda familiar, mas de relações sociais. É comum a ajuda mútua entre o povo camponês, sendo socialmente produzidas as trocas e solidariedades vividas cotidianamente com seu próximo, inclusive no processo produtivo. Temos, como exemplo, o cultivo da mandioca, no qual são bastante comuns às pessoas se ajudarem durante as plantações e as produções, seja de farinha ou goma.

O campesinato se refere a uma diversidade de formas sociais baseadas na relação de trabalho familiar e formas distintas de acesso a terra como o posseiro, o parceiro, o foreiro, o arrendatário, o pequeno proprietário etc. A centralidade do papel da família na organização da produção e na constituição de seu modo de vida, juntamente com o trabalho na terra, constituem os elementos comuns a todas essas formas sociais (MARQUES apud FARIAS, 2011, p. 32).

O campesinato é diversidade, baseado, acima de tudo, em trabalho familiar, constituído de diferentes modos de vida daqueles que acessam a terra.

2. O CULTIVO DA MANDIOCA EM RIO APRDO DE MINAS

2.1 A PRÁTICA DA PRODUÇÃO DE FARINHA E GOMA: UMA INICIAL DESCRIÇÃO

Como a mandioca é tão conhecida e cultivada, pode-se dizer que as práticas de produção utilizadas são as mesmas, independente de qual estado é produzida, e algumas vezes se trata do método manual. Para acontecer o plantio da mandioca é necessário que seja em terra húmida e não argilosa, e para que a semente não apodreça é sugerido uma terra mais arenosa, que facilita até mesmo na hora da colheita.

O plantio geralmente ocorre entre os meses de outubro e dezembro, início da estação de chuva. Para plantar a mandioca primeiro é necessário roçar a terra, fazendo coivaras¹ que facilitam a limpeza, retirando troncos de árvores que possam atrapalhar o desenvolvimento da planta. Para fazer as covas são utilizadas a enxada ou o tombador², abrindo as covas com cerca de cinco ou dez centímetros de profundidade, podendo ter em cada cova até três manaíba (maníva)³.

Depois de oito a doze meses a mandioca está pronta para ser colhida. Em alguns casos, a roça de mandioca fica distante da tenda (onde se produz farinha e goma), e para ser transportada é necessário um carro de boi⁴ ou um trator com carreta. Em duas das tendas, ou casas de farinha/gomas, como é de costume falar, que foram visitadas encontramos diferenças. A primeira, um pouco mais antiga, tem madeira como pilar, coberta por telhas antigas e chão de barro, não tendo nenhum tipo de recurso tecnológico, já a segunda possui pilares de cimento, piso, cobertura em telhas de cerâmica e 75% dos maquinários são tecnologias atuais.

As figuras 3 a 7 representam os recursos utilizados cerca de uns trinta anos atrás, quando se utilizava maquinários que não dependiam de eletricidade.

Na figura 3, vemos um descascador que auxiliava na preparação da mandioca. Antes de passar por essa ferramenta primeiro era necessário retirar, com o auxílio de uma faca, a parte grossa da mandioca. Na figura 4, temos a “roda”, que faz parte do descascador.

¹ Grandes quantidades de troncos e folhagens que se põe fogo

² Equipamento usado no preparo da terra também conhecido como arado

³ Peça do caule da mandioca que é usada para fazer a muda

⁴ Antigo meio de transporte de cargas

Figura 3. Descascador de mandioca



Fonte: Arquivo pessoal, 2022.

Figura 4. Roda de ralar mandioca



Fonte: Arquivo pessoal, 2022.

Na figura 5 temos o forno que era utilizado para torrar a farinha. Nos dias atuais, algumas pessoas ainda costumam torrar a farinha em fornos como este, porém em outros casos são utilizados fornos elétricos.

Figura 5. Forno de torrar farinha



Fonte: Arquivo pessoal, 2022.

Figura 6. Forno de torrar farinha



Fonte: Arquivo pessoal, 2022.

Figura 7. Lugar onde se coloca o fogo para torrar a farinha



Fonte: Arquivo pessoal, 2022.

2.2 A PRODUÇÃO DA MANDIOCA NA COMUNIDADE RIACHO DOS CAVALOS

Conforme dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a cidade de Rio Pardo de Minas foi criada no ano de 1831. A mesma está localizada no Norte de Minas, sendo próxima das cidades de Taiobeiras, Salinas, Montezuma, Novorizonte, Fruta de Leite, Serranópolis de Minas e Mato Verde. Ainda de acordo com o instituto, a cidade se estende em cerca de 3.118,67 quilômetros quadrados, em 2021 a população foi estimada em 31.171 de habitantes. O clima da região é semiárido, a estiagem é presente na maior parte do ano, as chuvas ocorrem nos meses de outubro a março.

Figura 8: Localização do Município de Rio Pardo de Minas/MG



Fonte: https://pt.wikipedia.org/wiki/Rio_Pardo_de_Minas. Acesso em: 26/01/2023

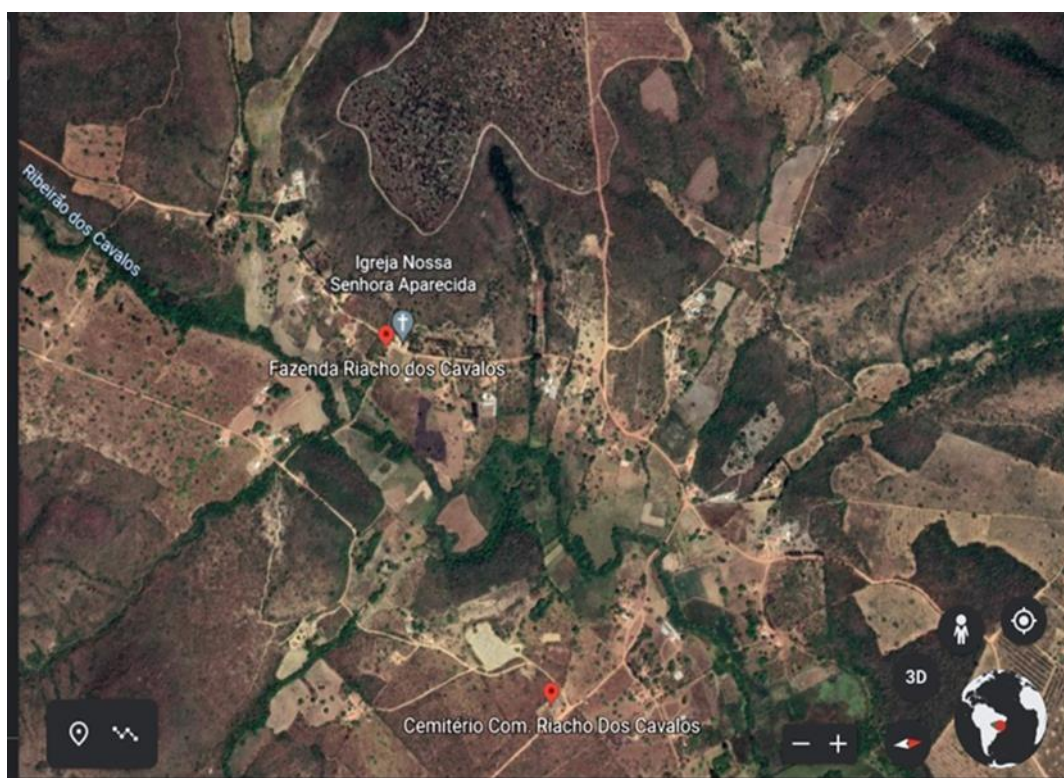
A comunidade de Riacho dos Cavalos está localizada aproximadamente a 15 quilômetros de Rio Pardo de Minas. A comunidade era banhada por um rio que passava dentro da mesma, algumas pessoas até faziam plantações as margens do rio como arroz, mandioca e outros cultivavam hortas plantava hortaliças entre outros. Porém, o plantio de eucalipto e o desmatamento nas margens colaboraram para que o rio secasse. Nos dias atuais, quando chove, ainda passa água pelo rio, mas, infelizmente, por pouco tempo.

Por conta disso, em certa época do ano, como nos meses de agosto e setembro, aconteciam às secas, deixando algumas famílias sem água, quem tinha um poço às vezes dividia água com quem não tinha. Em casa, quando faltava água, era preocupante, minha mãe e meu pai iam à casa do meu tio que tinha poço e enchiam garrafas para que a gente pudesse beber e fazer comida. Lembro-me das inúmeras vezes que saí de casa com uma carriola cheia de roupas procurando uma casa que tinha água para poder lavá-las, já que havia dias sem água. Às vezes, o abastecimento da comunidade era através de carros-pipa com mil litros de água que a prefeitura mandava semanalmente. Com muita luta, há uns sete anos, a comunidade conseguiu dois poços artesianos, mas, infelizmente, um dos poços não

obteve grande quantidade de água e foi desligado, enquanto o outro atende cerca de 60 famílias. Foi uma grande conquista. Algumas famílias abriram poços por conta própria.

A comunidade é habitada por cerca de 200 famílias. Sua principal fonte de renda são os produtos extraídos da mandioca, produção de eucalipto, renda de aposentados e servidores públicos e migração para colheita de café em fazendas próximas e no Sul de Minas. Entre os escassos trabalhos na comunidade, o mais encontrado está nas plantações de mandioca. O meu pai, José, costuma sempre trabalhar nos plantios de mandioca, e é pago para plantar, limpar e arrancar. Ele, juntamente com minha mãe, Sara, faz criação de galinha poedeira e também para corte, mais ainda é necessário trabalhar por fora para ajudar na renda mensal.

Figura 9: Imagem aérea da comunidade Riacho dos Cavalos



Fonte: Imagem do Google Earth. Acesso: 26/01/2023

O município de Rio Pardo de Minas conta com cerca de 104 comunidades, sendo considerado bem extenso e é comum encontrar nessas comunidades pequenas e grandes plantações de mandioca. Os derivados da mandioca, como a farinha e a goma (polvilho), são facilmente encontrados nos supermercados e no mercado municipal, grande parte desses produtos são cultivados e produzidos nas

comunidades. Porém, é comum alguns produtores venderem seus produtos para outras cidades vizinhas, como Salinas, que fica cerca de 90 km de distância. Alguns compradores dessa e de outras cidades que conhecem a qualidade dos produtos costumam passar nas comunidades para comprar a goma e revender em outras cidades onde as produções são menores. Muitas vezes é mais vantajoso para o produtor vender para esses compradores do que vender na própria cidade, já que o valor adquirido costuma ser maior. A farinha e a goma costumam ser vendidas em pratos⁵ e em sacos de 25 e 50 quilos.

No dia 27 de maio de 2023, a cidade de Rio Pardo de Minas teve a segunda festa do produtor rural e o tema desse ano foi a “cadeia produtiva da mandioca” (Foto 10), buscando mostrar a importância da mandioca e do produtor rural para a nossa cidade. A festa contou com comidas típicas com farinha de mandioca e também da goma, demonstração da casa de farinha (Foto 11), concurso de maior raiz de mandioca e o concurso “Miss Polvilho⁶” onde meninas de várias comunidades participaram.

Figura 10. Cartaz da festa



Fonte: Dilma, 2023

⁵ Forma de medida equivalente a 1,5kg (um quilo e meio).

⁶ Importante ressaltar que uma das alunas da Lecampo da área de Ciências da Vida e da Natureza (CVN 2021) participou desse concurso.

Figura 11. Roda utilizada na casa de farinha.



Fonte: Dilma, 2023

O cultivo da mandioca, juntamente com a produção da farinha e da goma, pode ser considerado como cultura da comunidade, já que essas práticas vêm sendo realizadas há mais de quarenta anos, e estão presentes na alimentação, indo além das questões financeiras. Em conversas iniciais com moradores da comunidade, eles relatam como eram realizadas as práticas do cultivo e das produções de farinha e goma.

Como exemplo, o cultivo que era realizado em conjunto, com a ajuda de vizinhos e parentes. Em entrevista, Ana, moradora da comunidade, de 80 anos, conta como era a produção de mandioca cerca de 40 anos atrás.

Antigamente a gente mesmo plantava as manaíba cortando as torinha jogando nas cova que abria com a enxada, eu era mocinha e nós já trabaiava na roça mais pai direto, antes era uns dois anos pra rancar mandioca, rancava com a enxada, pegava os balaião de mandioca e trazia pra tenda e ia rapar de faca, quando a mandioca era pouca era só nós de casa mesmo mais quando era muita ai vinha bastante gente ajudar, quando era de noite vinha bastante gente uns quinze homi pra puxar roda e ficava até madrugada torrando farinha. (Ana, 07 de março 2023, entrevista).

O relato da senhora Ana aponta como era a produção da mandioca desde a plantação até a produção da farinha. A mandioca chegava até a tenda através de balaios que eles mesmos carregavam, diferente dos dias atuais que são transportados por carro de boi ou trator. Em outro ponto da entrevista, ela diz: “nós usava a farinha pra comer e pai também levava pra feira pra trocar em outras coisas

que nós não prantava”.

Na entrevista com a senhora Ana, ela cita que a farinha era usada para consumo próprio e também para troca, isso era comum há alguns anos atrás. Às vezes, quando não conseguia vender o produto, se trocava por algo que não era produzido na família, como arroz, feijão, café e outros produtos, principalmente de limpeza. Porém, nos dias atuais, já não é tão comum a troca de produtos.

Tenho em minhas lembranças um diálogo (não em entrevista) com a minha mãe Sara, moradora da comunidade Riacho dos Cavalos.

Antigamente era muito sofrido, quando me casei com seu pai vim morar na casa dos pais dele a casa era cheia de gente e eu via seu avô, ele costumava plantar milho então nós debulhava o milho e se as galinhas tivesse botado ele juntava os ovos e ia de pé levar essas coisas pra vender e comprar açúcar, macarrão e produto de limpeza tipo sabão, essas coisa.

Essa fala retrata as dificuldades enfrentadas. Em outro ponto, ela ainda contava que o milho era debulhado sob a luz de lamparina, já que naquela época ainda não tinham eletricidade. Além da falta de luz, era necessário andar longas distancias a pé, pois o milho e os ovos faziam parte da renda familiar e era dali que saía o dinheiro para os alimentos.

Na entrevista com outra família, Déir, uma senhora de 56 anos, que considero uma ponte entre uma geração passada e a geração atual, vivenciou um pouco de como era alguns anos atrás e como está sendo as práticas nos dias atuais. Ela passou para seus filhos os saberes que adquiriu. De seus quatro filhos, o mais novo, Lucas, é um dos nossos entrevistados. A senhora Déir nos fala que deu início à produção de mandioca vendo seus pais e pessoas próximas cultivando. Cerca de quinze anos atrás ela e seu esposo começaram a cultivar a mandioca e produzir a goma, ela nos relata como foi no começo.

Aqui minha fia era o seguinte Tone trabalhava de pedreiro na época enchia o tabuleiro de mandioca, ela ia trabalhar e eu ficava com meu outro filho tinha dia que nos rancava três carriola de mandioca vixi era coisa demais, pra rancar na mão ou com enxadão numa terra dura que quando batia o enxadão a terra chegava jogar terra pra riba, nós rancava e trazia essas carriola de mandioca e rapava tudo na mão. Como essa época de junho é mais ruim as mandioca não escapelava, nós enchia uma caixa de água jogava as mandioca e ficava pisando em cima pra vê se ficava mais fácil para nos rapar. Ai nós lavava e rapava essas mandioca tudo na mão eu ficava até duas horas da manhã mexendo com goma sozinha (Déir, 07 de março 2023, entrevista).

Na entrevista acima, a senhora Déir nos fala como tudo começou e quando ela deu início à produção da goma. Trabalhando com um dos seus filhos ela conseguia produzir e vender para ajudar na renda familiar. Além dela produzir a goma, era de costume trabalhar em uma fazenda de café a qual a colheita durava cerca de quatro meses e, mesmo trabalhado na colheita, ela ainda cultivava a mandioca, produzia a goma, tomava conta da casa e ainda cuidava da sua sogra.

Como vemos as duas entrevistadas relatam as suas experiências com o cultivo da mandioca e a produção da farinha e da goma, e com seus relatos podemos observar como as técnicas de produção tem mudado. As técnicas de produção do plantio da mandioca eram basicamente todas manuais, a partir do momento em que a terra era preparada até a produção da farinha e da goma. Nos dias atuais, ainda é comum vermos pessoas que produzem manualmente, porém possuem máquinas que ajudam em algumas etapas da produção.

As técnicas de produção mudaram muito com o passar dos anos. Antigamente, era praticamente tudo manual, utilizava-se rodas para auxiliar a descascar da mandioca e, para torrar a farinha, eram necessários um forno e um rodinho (Figuras 2 a 6). Podemos também dizer o quanto essa atividade se torna desgastante fisicamente, como afirma a entrevistada senhora Déir.

Antes eu tirava tudo na mão e tinha que ser na mão, eu apertava o pano para sair a goma e não desperdiçar nem um farelo ainda não esses equipamentos que tem hoje, por isso que hoje eu num guento fazer mais nada esses problemas que tenho nas mãos é isso, já trabalhei demais, era difícil minha fia [...] (Déir, entrevista, março de 2023).

Como podemos observar no depoimento, a produção da goma pode se tornar desgastante e trazer problemas físicos. Nesse caso, a produtora desenvolveu um problema nas mãos por conta de excesso de trabalho e também por ser praticamente todo manual.

As tecnologias têm se tornado acessíveis ao campesinato há pouco tempo, sendo necessárias, facilitando o trabalho e aumentando as produções. Conversando com o nosso terceiro entrevistado, Lucas, filho da entrevistada Déir, ele nos relata sobre a pessoa que criou o primeiro ralador de mandioca do município de Rio Pardo de Minas e sobre suas pretensões futuras.

Eu estou trabalhando lá mais só pra aprender mesmo sabe, eu tenho vontade mesmo e trabalhar pra mim mesmo. Igual aqui tem os maquinário não tem porque eu ficar trabalhando para os outros, ai tô lá para aprender

mais e depois desenvolver o que aprendi num negocio que seja pra mim mesmo. (Lucas, 07 de março 2023, entrevista).

Quem fez o primeiro motor de ralar mandioca aqui foi seu Berto, pai dos donos da fabrica onde trabalho, ele adaptou no moto serra, ele ligou numa Corrêa e ai ralava a mandioca e depois disso que eles começou colocar os motor e aí vai depois da roda ele foi a primeira pessoa que montou um motor elétrico por indução própria (Lucas, 07 de março 2023, entrevista).

Como podemos vemos acima de acordo com o nosso entrevistado uma das descobertas importantes para o produtor foi realizada no próprio município. O nosso entrevistado iniciou na produção de goma aos quinze anos. Ele sempre via sua mãe trabalhando e a ajudava, o que o incentiva a continuar trabalhando e querer mais adiante trabalhar pra si mesmo. Quando Lucas completou dezoito anos ele se formou no Ensino Médio e começou a trabalhar fora. Ele relatou que trabalhou na colheita de café em uma fazenda próxima à comunidade e logo depois começou a trabalhar nessa fábrica, onde trabalha nos dias atuais.

Nessa fábrica, cerca de 70% do trabalho é realizado através de máquinas. Segundo Lucas, eles ralam “cerca de cinco mil quilos [de mandioca] por hora”. Ele nos detalha como são realizados os processos do momento em que a mandioca chega na fábrica até o momento que acontece a secagem da goma.

Na parte que sou responsável em fazer eu fico praticamente o tempo todo sentado quando a mandioca chega e vai passando nas roscas ai eu vou tirando pau, pedra, tudo que não seja mandioca, já no processo da chegada da mandioca as roscas puxam por condução própria, daí ela já vai pro descascador onde já sai totalmente descascada e ai já passa em outra maquina que já sai o amido dessa maquina passa pra outra que faz a separação da água, do amido e do lodo que vai direto pra decatação, depois da decatação o amido vai pra tipo umas caixa onde ela vai assentando ai depois do polvilho azedo ele vai para os estaleiro pra secagem e são muitos os estaleiros (Lucas, 07 de março 2023, entrevista).

Podemos observar nas entrevistas as diferentes maneiras nas produções, como as técnicas têm mudado com o passar dos anos. No processo que é narrado por Lucas (Figuras 11 a 14), notamos que eles apenas vão controlando as máquinas e o único momento em que tocam na goma é quando a mesma é levada para a secagem em estaleiros ao sol.

Figura 12: Descascador



Fonte: Lucas, 2023

Figura 13: Saída do amido



Fonte: Lucas, 2023

Figura 14. Máquina de decantação



Fonte: Lucas, 2023

Figura 15. Caixa onde cai o amido



Fonte: Lucas, 2023

2.3 PRÁTICAS SOCIAIS RELACIONADAS À PRODUÇÃO DE MANDIOCA NA COMUNIDADE RIACHO DOS CAVALOS

Assim como as técnicas mudaram no decorrer dos anos, podemos observar o quanto as práticas sociais também mudaram. O cultivo da mandioca e a produção da farinha e da goma são atividades culturais, que estão imersas em práticas sociais, e não exclusivamente econômicas.

As práticas sociais são vistas como construções dos atores sociais em seus contextos de interação, podendo esse contexto ser ou não uma organização. Os termos organização e práticas sociais estão interligados, sendo práticas entendidas como ações nas organizações, mesmo antes de serem princípios administrativos. (SOUZA et al, 2011, p. 213).

A cultura, construída a partir das trocas de experiências, é constituída de processos sociais que se modificam com o tempo. Sociedades se desenvolvem enquanto tal a partir dessas trocas e dos conhecimentos nelas produzidos. Portanto, a identificação e a compreensão dos processos produtivos a partir de experiências sociais, envolvem subjetividades e significados culturais.

Temos consciência de que a cultura material e seu papel na reconstrução do processo histórico não se resumem em tornar conhecidas as técnicas e ferramentas utilizadas numa certa prática produtiva, mas entender subjetivamente o uso destas, os significados e ressignificados construídos no cotidiano. (ARAÚJO, 2013, p. 7).

Com o passar dos anos, as maneiras de cultivar e produzir têm se modificado

com a inserção de novas técnicas e tecnologias. As produções, por um lado, estão aumentando e tendem a continuar aumentando, ao mesmo tempo, muitas vezes, aprofundando desigualdades socioeconômicas e reduzindo territorialidades e espaços sociais da vida campesina. As tecnologias têm chegado ao campo com grande impacto no plantio e nos processos de produção e venda. Como tais transformações são entendidas e impactam nas práticas sociais camponesas é parte central de nossa pesquisa.

Nessa linha, a possibilidade das práticas sociais mudarem ou inovarem-se está vinculada à condição de serem transferidas, construídas e reconstruídas por atores sociais de distintos contextos ou subculturas, por meio de inter-relações de significações (SOUZA et al, 2011, p. 213).

De acordo com Souza (2011), as práticas sociais vão se modificando e inovando, e isso está presente nas entrevistas. Quando a senhora Ana nos fala: “antigamente, quando era muita mandioca, aí vinha bastante gente ajudar”, e Déir nos fala: “era só eu e Ronivon, aí ele foi embora, ficou só eu e Lucas”, notamos as mudanças nas práticas que eram realizadas com muitas pessoas se ajudando. Um ponto que me chamou a atenção é que durante a entrevista com Lucas ele fala como é o funcionamento das máquinas, como ocorre toda a produção da goma, porém a socialização com os demais que trabalham entre eles é mínima, cada um se concentra nos seus afazeres e não ocorre interação entre ambos.

Podemos ver a diferença em cada entrevista, as mudanças não ocorreram somente nos maquinários ou nas casas de farinha. As mudanças podem ser boas em muitos aspectos, facilitando a nossa vida, mas, por outro lado, impactam profundamente na vida social campesina. Minha mãe sempre me dizia: “antigamente as coisas era mais difícil, mais parece que nós era mais feliz”. Assim como também a minha vó, Dona Ana, fala: “antes nós levantava de madrugada pra torrar farinha, todo mundo ali era divertido”.

Nos dias atuais, é difícil de encontrar isso, para os mais velhos o mais difícil estava associado a experiências boas e o mais fácil não é tão bom quanto parece ser. Segundo a senhora Déir, quando as pessoas se reuniam para trabalhar, eles criavam grandes laços de amizade e até histórias eram contadas, a mais contada era sobre a festa no céu. Essa é a história.

Certa vez, uma grande festa no céu reuniu muitos convidados, para chegar

até lá, em uma festa nas alturas, era necessário saber voar. Por isso, só as aves poderiam participar. O sapo, então cismou que também iria à festa. Mas, como sapo não sabe voar, ele pensou num plano. Que quando o urubu fosse ele pularia para dentro do seu violão. Quando chegou o dia da festa o se enfiou dentro do violão do urubu e ficou esperando até que ele fosse para a festa. Enquanto o urubu voava sentiu que seu violão estava um pouco mais pesado que de costume, mais seguiu viagem. Quando o urubu chegou na festa todos ficaram admirados e sem saber como o sapo tinha conseguido ir, e o sapo curtiu a festa a noite toda e se sentindo por ter conseguido ir a festa, quando chegou a hora de ir embora o sapo se escondeu novamente dentro do violão, porém, como estava demorando o sapo começou a se mexer e então o urubu notou que havia algo dentro de seu violão e virou o instrumento de boca para baixo e ficou espantado e nervoso quando viu o sapo despencar caindo de dentro. O sapo caiu esborrachado encima de uma pedra desde então ficou com a boca grande de tanto gritar e os olhos esbugalhados de tanto medo.

Minha mãe costumava sempre me dizer sobre a mudança na vida e nas pessoas. Já não vamos muito à casa do outro, está cada um em seu canto. Antes, as pessoas costumavam ir às casas dos vizinhos durante a noite, mesmo que naquele tempo não tivesse energia elétrica na comunidade, mas agora, que existe televisão e celular, as coisas pararam de ser compartilhadas como antes.

Os diferentes membros do grupo familiar participam de uma ou mais atividades do processo produtivo da farinha de mandioca, caracterizando um processo de divisão social do trabalho mais ou menos peculiar, onde as atividades consideradas mais pesadas ficam a cargo dos membros mais fortes e habilidosos no manuseio dos instrumentos de trabalho. Enquanto aos homens é determinado o trabalho de se sobrepor à capoeira e lavrar o solo, às mulheres são atribuídas as funções consideradas mais delicadas e menos masculinas, como descascar a mandioca. (LÍVIO, 2020, p. 6).

Lívio (2020) nos fala a importância das relações presentes nas atividades familiares. É visível que, baseando na família pesquisada por Lívio, havia separação de funções no trabalho, mas, baseando nas entrevistas realizadas por mim, podemos ver que essa separação de trabalho por gênero não está presente da mesma forma, já que, de acordo com a dona Ana e Déir, elas participaram do cultivo à produção de farinha e goma desde novas. Ambas, além de trabalhar na roça plantando a mandioca, também contribuíam para descascar, ralar até chegar ao

ponto de venda. A senhora Déir nos afirma com suas palavras: “Eu fazia tudo. Ralava, coava e entregava pra Tone a goma já ensacada. Era só vender e ainda cuidava da casa e da minha sogra que era doente”.

3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Como foi abordado ao longo do trabalho, nossa pesquisa buscou mapear, entender e ouvir moradores da comunidade Riacho dos Cavalos, buscando entender as transformações técnicas e sociais no cultivo da mandioca e na produção de farinha e goma. Ouvir famílias agricultoras foi de grande importância ao possibilitar entender como ocorreu o primeiro contato com a mandioca e quais razões os fizeram e fazem exercer essa atividade.

O estudo teórico nos possibilitou entender e abordar a temática debatida em diálogo com outras escalas, comunidades e sujeitos estudados. Através das bibliografias escolhidas, buscamos compreender a história do cultivo da mandioca, assim como as mudanças que ocorreram ao longo dos anos e como as mesmas afetaram os produtores camponeses.

A mandioca é um alimento bastante consumido no país e a mesma possui uma origem anterior ao ano de 1500, quando já era cultivada pelos indígenas. Quando citamos o cultivo da mandioca, nos lembramos da importância que ela tem para o povo camponês, contemplando os saberes e as práticas sociais de produção. O camponês possui seu trabalho voltado para o trabalho familiar, onde todos da família estão envolvidos aos trabalhos do campo, ambos se reúnem para exercerem a atividade que lhes foram propostas. No cultivo da mandioca se costuma ver a cooperação da família e de outras também, que se reúnem nas atividades do plantio. Ocorreram mudanças na parte técnica como também nas práticas. As práticas mudaram principalmente no modo de exercer as atividades e no envolvimento das famílias

Sobre as mudanças técnicas o que era produzido manualmente foi sendo substituído por máquinas elétricas. A mandioca que era descascada com faca, em alguns lugares, foi sendo beneficiada por uma máquina que descasca e lava; o forno a lenha que era usada para torrar a farinha substituído por um forno elétrico; a separação do amido era realizada com as próprias mãos foi substituído por uma máquina de decantação.

As máquinas tem feito com que os produtores aumentem seus cultivos e produção. Como vimos, com ajuda dos maquinários a produção de goma dobra e isso faz com que os produtores consigam aumentar suas rendas.

Podemos observar, através de nossas entrevistas, que as práticas sociais associadas ao cultivo de mandioca e seu beneficiamento também têm mudado significativamente. A partir do momento em que já não há encontros coletivos que eram realizados para exercer uma atividade, as experiências sociais comunitárias são bastante afetadas.

Neste trabalho, vemos, na história de cada entrevistado, como era o seu cultivo de mandioca e sua produção de farinha e goma. A nossa entrevistada mais velha, Dona Ana, nos falou da importância das pessoas de outras famílias reunidas enquanto torrava a farinha, enquanto a segunda entrevista nos relatou que quando começou a trabalhar por conta própria cultivando mandioca, contava apenas com a ajuda de seu marido e seu filho. Nesse ponto destacamos uma grande mudança geracional, do que costumava envolver outras famílias e se transformou em “apenas com os de casa”.

O terceiro entrevistado nos remeteu a um local de trabalho onde estão presentes diversas pessoas, porém não há muita socialização, pois todos ali têm suas ocupações e não tem “tempo” para socializar.

Esperamos que a pesquisa possa contribuir como estímulo e referência para novas pesquisas abordando essa temática referente ao campesinato, inclusive no Lecampo. A importância desse tema aponta para a possibilidade da mesma ser levada para as escolas do campo, para reflexões sobre nossa formação a partir de nossa própria realidade. Segundo Fontana & Fávero (2013, p. 4),

A reflexão na ação traz em si um saber que está presente nas ações profissionais. Diz respeito às observações e às reflexões do profissional em relação ao modo como ele transita em sua prática; a descrição consciente dessas ações pode ocasionar mudanças, conduzindo a novas pistas para soluções de problemas de aprendizagem. O pensamento crítico sobre sua atuação, assim exercitado, pode levar o profissional a elaborar novas estratégias de atuação, ajustando-se, assim, a situações novas que vão surgindo.

De acordo com os autores acima, as mudanças podem ser essenciais, levando a solucionar problemas, exercitar os pensamentos. As mudanças técnicas na produção campesina possuem seu lado positivo, como solucionar problemas e elaborar novas estratégias, por outro lado, podem desorganizar e desmobilizar práticas e experiências bastante relevantes para a reprodução social da comunidade. Podemos concluir então que a complexidade das mudanças estudadas

nesse trabalho apontam para nossa necessidade de interpretar e intervir nas práticas econômicas da agricultura familiar de forma indissociada de suas vivências sociais e culturais.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, Francisco Evandro. Casas de Farinha e Farinhadas: cultura material, história oral e memória na produção de identidades. **XXVII Simpósio Nacional de História**, Natal, 2013.

CARVALHO, Paulo Cezar Lemos de. Classificação Botânica. In: MATTOS, Pedro Luiz Pires de et al (org.). **Mandioca: o produtor pergunta, a Embrapa responde**. Brasília, DF, Embrapa, 2006.

CHISTÉ, Renan Campos; COHEN, Kelly de Oliveira. Estudo do processo de fabricação da farinha de mandioca. Belém, Embrapa Amazônia Oriental, 2006. EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Mandioca em números. EMBRAPA, 2018.

FERREIRA, José Carlos. A farinha de mandioca e a industrialização rural: uma análise econômica e social. **Revista de Economia Rural**, vol. 17, n. 2, 1979.

FONTANA, Maire Josiane; FÁVERO, Altair Alberto. Professor reflexivo: uma integração entre teoria e prática. **Revista de Educação do Ideau**, 1-15, V. 8, nº 17, 2013. Disponível em: <https://docplayer.com.br/21494457-Professor-reflexivo-uma-integracao-entre-teoria-e-pratica.html>. Acesso em: 07 de Junho de 2023

FREITAS, César Gomes de et al. A Produção Camponesa de Farinha de Mandioca na Amazônia Sul Ocidental. **Boletim Goiano de Geografia**, vol. 31, núm. 2, 2012.

Equipe Brasileira Iconográfica. O ciclo da mandioca, uma dívida com os indígenas, 2022. Disponível em: <https://www.brasilianaiconografica.art.br/artigos/23423/o-ciclo-da-mandioca-uma-divida-com-os-indigenas>. Acesso em 24/05/2023

IBGE - Instituto de Geografia e Estatística. Histórico da cidade de Rio Pardo de Minas. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/rio-pardo-de-minas/historico>. Acesso em: 07 de out. 22.

LÍVIO, Sergio Dias Claudino. A divisão social do trabalho familiar nas atividades de produção de farinha de mandioca na comunidade Aanta Ana, nordeste Paraense, Amazônia brasileira. **Revista Contribuciones a las Ciencias Sociales**, 2020.

MARQUES, Marta Inez Medeiros. A atualidade do uso do conceito de camponês. **Revista Nera**. São Paulo, v. 11, n. 12, 2008.

OLIVEIRA, Ariovaldo Umbelino de. **A agricultura camponesa no Brasil**. São Paulo, Contexto, 2007.

SOUZA, Castro Lucas de et al (org.). Práticas sociais, cultura e inovação: três conceitos associados. **Revista de Administração FACES**, vol. 10, n. 2, 2011

SOUZA, F. F.; SANTOS, N.D. dos. A importância da produção de mandioca para a

identidade e reprodução social do camponês no município de Campo do Brito - SE.
XV EGAL, Havana, 2015.