

Clássicos Amazônicos

MANDIOCA E FARINHA NA ÁREA DO LAGO JANAUCÁ¹

Manioc and flour in the Janauacá Lake area

João Renôr Ferreira de Carvalho²Transcrito por
Thiago Oliveira Neto¹

¹ Universidade Federal do Amazonas, Departamento de Geografia, Manaus, Brasil. E-mail: thiagoton91@live.com

 : <https://orcid.org/0000-0003-2877-3606>

RESUMO: Pesquisa realizada pelos alunos da disciplina Geografia Agrária do Curso de Geografia da UA sob a orientação do Prof. João Renor F. de Carvalho.

Palavras-chave: Geografia Agrária; trabalho de campo; Amazônia.

ABSTRACT: Research carried out by the students of the Agrarian Geography subject of the UA Geography Course under the guidance of Prof. João Renor F. de Carvalho.

Keywords: Agrarian geography; field work; Amazonia.

INTRODUÇÃO

À guisa de introdução, o professor da disciplina Geografia Agrária e seus alunos do 2º semestre de 1986 manifestam sua gratidão ao Sub-Reitor para Assuntos Administrativos da Universidade do Amazonas, Prof. Onias Bento pelo apoio financeiro de Cz\$ 4.000,00 (quatro mil cruzados) concedidos na forma de suprimento de fundo para compra de alimentos e de gasolina utilizados no decorrer da excursão ao Lago Janauacá nos dias 10, 11 e 12 de outubro/86.

A realização desta excursão contou também com a colaboração do Instituto de Pesquisa da Amazonia (INPA) que gentilmente cedeu tres (3) canoas grandes de alumínio e três (3) motores de popa para o deslocamento dos alunos do 3º período do Curso de Geografia até lago Janauaca onde permaneceram durante três dias nas casas dos agricultores produtores de farinha.

¹ Lago da margem direita do Solimões a uma distância de 2 duas) horas de Manaus em viagem de voadeira de 30 HP. Muito conhecido pela sua tradição de produção de cana e de mandioca. Trabalho publicado no Boletim de Pesquisa CEDEAM (v. 5, n.º 9) no ano de 1986.

² Foi professor da Universidade Federal do Amazonas e do curso de Geografia entre 1977 até 1988.

Nossa gratidão estende-se a todos os moradores que alojaram os estudantes da Universidade do Amazonas em suas casas e lhes transmitiram os conhecimentos de que trata esta breve monografia.

Os autores deste trabalho também são gratos ao vereador do Castanho (município), Sr. Mario Guedes, habitante do Lago Janauaca, no igarapé Sumauma pelo apoio prestado tanto no momento do planejamento da excursão como durante os três dias de permanência dos estudantes na área.

METODOLOGIA

O trabalho que ora se apresenta sobre a cultura da mandioca no Lago Janauacá é apenas um pequeno ensaio com o objetivo de enfocar alguns aspectos da Geografia Agrária daquele espaço rural e com a pretensão de mostrar pedagogicamente que é possível compreender a realidade rural do Amazonas a partir do estudo de casos.

O que deu origem a excursão ao Lago foi a verificação em Manaus de que uma considerável quantidade de farinha de mandioca, goma e tucupi consumidos pela população procedida da área rural das adjacências do Lago Janauacá. Foi constatado também que de alguns anos para cá os moradores daquele Lago estão especializando a área na produção de mandioca em detrimento de qualquer outro tipo de agricultura. Este fato chamou a atenção dos estudantes de Geografia Agrária e, em razão deste fenômeno planejou-se uma excursão com o objetivo de verificar as causas deste tipo de especialização naquela micro-região rural.

O primeiro passo consistiu em fazer uma visita ao Lago, indo-se até as cabeceiras para entrar em contato com alguns moradores e selecionar algumas famílias com as quais os estudantes pudessem permanecer por três dias. Isto foi feito três semanas antes da excursão acontecer.

Segundo passo foi preparar em sala de aula um roteiro simplificado de observação direta para servir de guia aos estudantes no sentido de não se dispersarem a escolha dos aspectos essenciais da vida de trabalho dos agricultores. O roteiro preparado em sala de aula visa captar informações sobre a tradição agrícola dos moradores e sobre a importância da mandioca como suporte econômico daquela comunidade rural.

Uma vez selecionada a área do Lago para as visitas dos estudantes e preparado e discutido o roteiro de observação direta, fomos atrás dos meios de locomoção: lancha ou voadeiras. Para esta etapa obtivemos o apoio do INPA e da Sub-Reitoria para Assuntos Administrativos da Universidade.

APURAÇÃO DOS ROTEIROS DE PERGUNTAS

Após o regresso da excursão ao Lago Janauacá os estudantes reuniram-se diversas vezes na sala de aula sob a coordenação do professor de Geografia Agrária e fizeram

uma sistematização das respostas coletadas junto aos agricultores aglutinando-as todas com relação aos tópicos abaixo relacionados:

- Identificação dos depoentes quanto às suas experiências com a lavoura de mandioca. Foram escolhidos para relato 12 (doze) depoentes que manifestaram maior clareza nas respostas.
- Técnicas de Plantio da mandioca foi considerada a maneira específica como cada um dos agricultores prepara sua roça desde a escolha do terreno, à seleção das manivas para o plantio até as práticas usuais quanto época de plantar e as fases da lua.
- Variedades que cultivam - Chegam a cultivar cerca 18 (dezoito) tipos de diferentes de mandioca.
- Diversidade de Uso da mandioca - é relevante este tópico para se poder constatar a influência da mandioca na dieta alimentar da população de Janauacá.
- Mao-de-Obra - O estudo deste tema avaliou a contribuição do trabalho familiar e do trabalho assalariado no processo de produção.
- Técnica de fabricação de farinha - viu-se por este item que não há muitas diferenças quanto ao preparo de farinha, pois quase todos os produtores trabalham da mesma forma havendo, no entanto, pequenas variações quanto ao modo de fazer a farinha d'água.
- Instrumento de trabalho: de um produtor para outro os instrumentos de trabalho não se diferenciam. Da mesma forma acontece com os meios de transporte e com os produtos finais.

Os processos de fabricação da farinha d'água e o quantitativo da mao de obra familiar e assalariada são as únicas realidades que mudam bastante de um produtor para outro como se poderá ver através de depoimentos coletados pelos estudantes.

RELAÇÃO NOMINAL DOS MORADORES DO LAGO DO JANAÚCA EM CUJAS CASAS FICARAM ALOJADOS OS ESTUDANTES DA UNIVERSIDADE DO AMAZONAS.

| Nome do Morador | Nome dos Estudantes |
|--------------------|--|
| 1 Sr. Mário Guedes | <input type="checkbox"/> Francinete Amancio, Mirian Oliveira, Enio Cezar, Gina Maria |
| 2 Sr. Zizi | <input type="checkbox"/> Eloadir Kennedy |
| 3 Sr. Lucas | <input type="checkbox"/> Francisco Evandro, Ariosto Oliveira |
| 4 Sr. Eli | <input type="checkbox"/> Joana Gomes |
| 5 Sr. José Aiub | <input type="checkbox"/> Regina Suely, José Ricardo |
| 6 Sr. Edgar | <input type="checkbox"/> Manuel Masulo, Lucien Braga |

| | |
|--------------------------------------|---|
| 7 Sr. Antônio Simplício | <input type="checkbox"/> Prof. João Renor, James Alberto, Cicero Miguel |
| 8 Sr. José Moura (cabeceira do Lago) | <input type="checkbox"/> Aldemiro Cabral |
| 9 Sr. Saba (Igarapé do Guariba) | <input type="checkbox"/> Juvenal Severino |
| 10 Sr. Antônio Gomes | <input type="checkbox"/> Ivanise Maria Machado, Marilete Nascimento |
| 11 Sr. Valdemar | <input type="checkbox"/> Sergio Luis Pessoa, José Carlos |
| 12 Sr. Cazuza | <input type="checkbox"/> João Antônio Barroso |

NOTA SOBRE OS PIONEIROS DE JANAUCÁ

Um dos melhores conhecedores da história dos pioneiros do Lago Janauacá é o agricultor Antônio Simplício de Paula, ali radicado desde 1942. Natural do Estado do Rio Grande do Norte do lugarejo de Macaíbas, Antônio Simplicio tem hoje 45 anos de permanência no Lago Janauacá e 46 anos de vivência do Estado do Amazonas onde chegou em 1941 com apenas 16 anos de idade.

De sua vivência e lembrança dos acontecimentos de Janauacá recuperamos o relato que se segue quanto aos pioneiros que chegaram e ocuparam aquela área.

"Quando aqui achei em 1942 já encontrei velhos moradores com 60 anos de idade morando nas cabeceiras do lago. As terras firmes sempre foram preferidas e sobretudo as terras das cabeceiras do lago, tanto por serem terras altas como por serem terras boas para lavoura. A minha família já era grande quando chegamos aqui. Éramos 16 pessoas que chegamos do Rio Grande do Norte em 41 e logo no ano seguinte o meu pai veio morar no JANAUCÁ.

Ao chegarmos aqui nas cabeceiras encontra mos diversos moradores antigos como o Sr. Manoel Paulino de 70 anos de idade; o Sr. Antonio Dib Aiub de 65 anos de idade; o Sr. Zuza paraibano de 65 anos de idade; o Sr. Antônio Araújo de 70 anos de idade e o velho Pedro Cordeiro, pai de toda esta família Cordeiro daqui de JANAUCÁ. Todos eles dedicados à agricultura nesta ÁREA.

A preferência desses pioneiros pelas cabe ceiras do lago devia-se ao fato que quanto mais nos aproximamos das nascentes do lago, mais terras enxutas vamos encontrando e na medida que vamos para baixo as terras vão ficando mais alagadas. Embora na parte inferior do lago, nas proximidades do rio Solimões os mariscadores (pescadores profissionais) tenham aí se alojado desde muitos anos atrás.

Os primeiros plantios desta região de Janauaca foram de cana. Fundaram-se so nas cabeceiras mais de dez (10) engenhos de fabricação de cachaça e de mel de cana. O peixe era muito mais farto do que agora porque não existia esses grandes barcos de pesca que hoje andam aí pescando.

A mandioca também sempre foi aqui muito cultivada pelos moradores. Todo o povo fazia sua farinha para comer com peixe. Os caboclos sempre fizeram de preferência a farinha d'água que era a preferida do povo daqui". (Depoimento colhido do Sr.

Antônio Simplício de Paula em 4 de março de 1987, na sua residência nas cabeceiras do Lago Janauaca).

A HABITAÇÃO EM FLUTUANTES

Outro fato histórico e relevante assinalado pelo Sr. ANTÔNIO SIMPLICIO DE PAULA é o costume muito divulgado dos habitantes morarem em flutuantes sobre o lago. Sobre este costume, assim explicou SIMPLÍCIO:

"Hatitar em flutuante é um costume muito antigo nos lagos do Amazonas. Não sei exatamente quando este costume começou, mas atualmente está muito divulgado. Tenho em mente que a idéia do flutuante relaciona-se com o aumento do comércio nos lagos. Por causa da facilidade de aportar qualquer embarcação, de fazer carregamento de um barco ou para descarregar cargas e bagagens. Além dessa facilidade comercial, o flutuante é uma casa móvel que anda para onde o dono quer. Uma outra novidade sobre o flutuante é que se faz cada vez mais as CASAS DE FARINHA em flutuantes. Isto já é uma inovação.

A preferência pelo flutuante como habitação mais do que em casas sobre estacas (palafitas) pode ter muitas explicações.

a) Os moradores mais velhos do lago dizem que motivo é a maior comodidade que o oferece ao morador, uma vez que o flutuante foi transformado no lugar de chegada e de saída do povo; o lugar de carga e descarga de mercadoria e de gente.

b) A habitação flutuante facilita o acesso de canoas e de barcos de quaisquer tamanhos próximo da residência.

c) O flutuante também é fundamental para a limpeza da habitação porque morar encima d'água torna tudo mais fácil para os fazeres domésticos. Ali mesmo no flutuante lava-se a roupa, ali mesmo fica o banheiro; ali mesmo apanha-se a água de beber e ali em volta e em qualquer lado pode-se tomar banho no lago.

Enfim, tudo torna-se mais fácil e mais rápido quando a morada é o flutuante. Além da morada ser mais limpa do que a casa na terra firme, a habitação no flutuante é também mais aconchegante". (Depoimento dado pelo Sr. Antônio Simplício de Paula em 04/03/87, na sua residência - Lago Janauaca).

ROTEIRO DE OBSERVAÇÃO

Identificação dos depoentes pelos anos de trabalho:

a) D. Maria das Graças Menezes dos Santos, esposa do Sr. Assis. É moradora na localidade há mais de 20 (vinte) anos. Morava na várzea e mudou-se para o lago Janauaca. Sua experiência é grande na agricultura sobretudo no cultivo muito de mandioca: experiência que se transmite de pai para filho.

- b) Sr. Manoel do Nascimento já tem 40 (quarenta) anos de trabalho na agricultura.
- c) Sr. Raimundo Nonato Cordeiro tem 35 (trinta cinco) anos de trabalho na agricultura.
- d) D. Estelina Cordeiro do Nascimento tem 40 (quarenta) anos de trabalho na agricultura.
- e) Sr. José Cordeiro dos Santos tem 14 (quatorze) anos de trabalho na agricultura.
- f) Sr. Paulo de Souza Mendes tem 21 anos de experiência com agricultura de mandioca.
- g) Sr. Justino de Souza Mendes tem 18 anos de trabalho na agricultura.
- h) Valdemar Gomes de Oliveira, agricultor desde a infância e com muita experiência com o cultivo de mandioca.
- i) José Ribeiro de Moura é originário do rio Jurua, filho de pai cearense e de mãe amazonense: é habitante do lago Janauacã há 13 anos.
- j) Judite Simplício de Lima tem 23 anos de idade, é filha de pais cearenses; tem 16 anos de trabalho na agricultura, conhecedora de todas as fases da cultura da mandioca; exerce também a função de professora rural; colabora com a SUCAM na coleta de material de análise e na distribuição de medicamentos à população de Janauaca; e também a Secretaria da Delegacia Sindical do Sindicato dos Trabalhadores Rurais.
- k) Ademir Filho Magalhães dos Santos com 28 anos de idade, nascido na localidade (lago), tem experiência com a cultura de mandioca desde sua infância.
- 1) Antônio Simplício de Paula, morador nas cabeceiras do lago Janauaca desde 1942, tem 45 anos de experiência com os diversos ramos de lavoura do lago Janauaca sobretudo no cultivo de cana e de mandioca.

Esses 12 (doze) depoentes foram os que mais falaram com os estudantes do Curso de Geografia sobre a cultura da mandioca do lago Janauacã e sobre a de farinha na região.

Técnicas de plantio de mandioca:

- Para fazer-se o plantio de manivas, começa-se pelo trabalho da broca do mato, queimando - o em seguida; encoivarando os restos de árvores não queimadas (paus de grande portes), trabalho ainda feito com machados e terçados e, raramente, com o uso de moto-serra.

- A seleção da maniva é feita entre aquela que atingiu um ano. Corta-se as touceiras a uns 20 cm do chão; deixando a mandioca enterrada, esperando para ser usada. A maniva a ser plantada deverá secar de 8 a 10 dias; porque se for plantada após o corte, tem probabilidade de não brotar. A verificação da maniva para saber se esta boa para brotar é feita através de um corte. Se sair leite da maniva, está boa; se não sair leite, não nasce.

- Pode acontecer que a maniva é retirada da roça em época imprópria para o plantio e, neste caso, faz-se o "enfeixamento", que consiste em amarrar as manivas em feixes grandes e coloca-las com a ponta grossa em contato com o solo. Se for em época de chuva, coloca-se os feixes suspensos sem contato com o solo.

- Habitualmente, a cova é de 5 a 10 cm de profundidade (aproximadamente). O pedaço de maniva varia entre 15 a 20 cm e costuma-se também cortar a maniva usando-se por medida o palmo (22 cm) ou a chave (18 cm). O espaçamento utilizado de uma cova para outra é em média de 50 a 80 cm. O povo usa habitualmente a medida de um passo.

Época do plantio:

Alguns agricultores plantam de março até junho; outros plantam de setembro até novembro.

É opinião geral de que a fase da lua tem influência na plantação e, preferem lua cheia e quarto crescente para o plantio das manivas.

Variedade de mandioca cultivada: "(2)pretona", "(3)astinha" "(4)mata (5) crimem", "(6)iroari" nha "(4)antonina", iramirim, "(8)joari", "(9)jabuti curimem", "(10) fimico", "(11) jurara", "(12) marrequinha", "(13) nanica amarela", "(14) nanica branca", "(15) orana", "(16)zé guilherme", "(17) sumauma", "(18) tucuma".

Observação:

Usam vários nomes para as mesmas mandiocas. Geralmente é o próprio agricultor que dá a denominação.

De região para região, uma mesma espécie varia de nome. Por exemplo, em Janaúca, a mandioca mata porco não tem a mesma denominação em Parintins, pois lá será chamada "mirim amarela" e assim sucessivamente. Raramente os nomes coincidem.

Diversidade de usos da mandioca:

Com a mandioca, fabrica-se uma enorme variedade de alimentos que são usados tanto para pessoas como para os animais domésticos:

Para alimentação da população:

- a) farinha, goma, tucupi, (principais produtos de comercialização dos agricultores)
- b) pé-de-moleque, beijú cheiroso, beijú seco, beijú de tapioca, (na alimentação caseira) Observação: em alguns lugares, o beijú seco é também chamado de "beijú sica".

Estes produtos são, na maioria, de consumo doméstico.

Para alimentação de animais: crueira e casca usadas para a alimentação das galinhas, porcos e outros animais do domésticos (carneiro, bode, pato, picote, cavalo).

Observação: a casca é também usada para alimentação de peixes.

Macaxeira: a macaxeira, de largo consumo doméstico, é também usada na fabricação de bolos (bolo de macaxeira) e na alimentação das crianças na forma de mingau.

Mão-de-obra:

A mão-de-obra é mista, isto é: família e trabalhadores diaristas.

Funções no trabalho de fabricação da farinha: arrancador, tirador de goma, forneiro, preenseiro, "cargueiro" (pessoa que guia o animal de carga) destocador, raspadores.

Exemplos:

- Na casa do Sr. Elizeu trabalham 16 pessoas, sendo 10 adultos e 6 crianças.

O trabalho do Sr. Raimundo é roçar e arrancar a mandioca; o do Sr. José é carregar e encher a canoa. Estes trabalhos são fora da casa de farinha realizados no roçado de mandioca. Na casa de farinha, D. Estelina é responsável pelas mulheres e o Sr. Manoel é responsável pelos homens. O trabalho das mulheres consiste em raspar, lavar e sevar a mandioca. Os homens "prensam" (emprensar), peneram e torram a massa.

- Quando se trata de família com filhos e filhas fica o trabalho mais pesado a encargo dos homens; Ex: broca, queima, plantio da mandioca, trabalho na prensa e retirada de lenha. As mulheres ocupam-se na raspagem da mandioca e na extração da goma.

Técnicas de fabricação da farinha:

Farinha seca "raspagem" ou "descascagem", lavagem da mandioca, sevagem (ralagem por processo mecânico) "prensagem", peneiramento, "torragem".

Farinha mista-coloca-se parte da mandioca para fermentar dentro d'água com casca, por 3 dias. Depois, é misturada com outra massa de mandioca não fermentada. Esta mistura é levada a prensa. Depois de "prensada", penera-se e torra-se.

Observação

1) Nesta região, chama-se também de "farinha d'água" a farinha mista, porque o processo usado no fabrico da farinha d'água é o mesmo.

2) Alguns agricultores fabricam somente a farinha que chamam de "farinha d'água verdadeira" que é fabricada assim: Descasca-se a mandioca que estava dentro d'água fermentando pelo período de 3 dias. Lava-se a mandioca que será em seguida amassada e limpa dos talos. Leva-se à prensa e, em seguida, penera-se e torra-se.

Instrumentos de trabalho:

No fabrico de farinha são usados os seguintes instrumentos de trabalho: motor, facas, peneiras, cestos, tarubá (instrumento de madeira em forma de remo), gamela e cochos, caetitú, paneiro, machado, prensa, forno, enxada, balde, cevadeira, pá, terçado, tam bor para depósito de tucupi, mesa, caixarias, bancos, estopas de juta para forrar a prensa.

Equipamentos para depósito: podem ainda ser incluídas na relação de instrumentos de trabalho os equipamentos usados para depósito que são essencialmente os seguintes:

- baldes para carregar água e tucupi.
- tambores plásticos e de ferro to de tucupi. para depósi
- gamelas para colocar a goma e massa "prensada"
- cochos para decantação da goma.
- caixa de madeira para transportar a goma ao mercado.
- caixas grandes para esfriar a farinha.
- sacos de algodão, de fibra plástica e de juta para depositar a farinha.

Meios de transporte:

Canoa à remo, animais (mula, cavalos), canoa com motor de centro.

Produtos acabados:

A mandioca tem inúmeras utilidades.

Serve para fazer grande variedade de farinhas e beijus, goma, tucupi, crueira, bolo, pé-de-moleque, farinha de tapioca, tapioca

Depoimentos dos moradores:

Com relação às técnicas de fabricação de farinha d'água, os estudantes JOÃO ANTÔNIO B. COSTA LIMA e ALDEMIRO CABRAL DE MORAES ouviram do agricultor JOSÉ DE MOURA, morador no Igarapé do Guariba a seguinte explicação:

"A mandioca é transportada até a casa de farinha, uma parte, ou seja, a metade dela é levada para afogar dentro de uma canoa para amolecer já se encontra descascada. Ali ficara durante 2 (dois) dias para que fique no ponto de retornar para a casa de farinha. Ali se junta a mandioca amolecida com a outra parte que já estava descascada, lavada e sevada. Feito isto, será em seguida prensada e retirada a parte líquida que é chamada de tucupi. Depois é peneirada e torrada em forno de chapa de ferro aquecido com lenha".

Para fazer farinha de tapioca, o Sr. JOSE MOURA usa o seguinte processo:

"Do tucupi faz-se a extração da goma. A goma fica contida no fundo da gamela e aí no fundo da gamela a gente seca esta goma da seguinte forma: coloca-se sobre esta alguns pedaços de estopilha com boa quantidade de cinza para que a cinza sugue a umidade da goma. Depois de algum tempo, retira-se este material, raspa-se bem a sujeira e em seguida, peneira-se a goma. Faz-se os graos à mão e leva-se ao forno".

Quanto às técnicas de plantio de mandioca, o estudante JUVENAL SEVERINO BOTELHO também ouviu o agricultor JOSÉ DE MOURA que lhe deu a seguinte explicação:

"Eu planto geralmente entre os meses de julho e setembro e planto na lua cheia. Faço a primeira capina com enxada a partir de 2 (dois) meses após o plantio. A 2ª capina eu faço como terçado e consiste apenas no corte dos ramos grandes. É a "bateção". Planto milho dentro do mandioccal num espaçamento de mais ou menos 5 em 5 metros. As manivas são bem escolhidas para fazer o plantio. Eu corto as ramas e deixo elas ficarem 8 (oito) dias em pé para engrossar o leite. Ao serem plantadas, são cortadas em pedaços do tamanho de uma chave 120 centímetros aproximadamente)".

Na área do Igarapé Sumauma, o estudante ELOADIR KENNEDY DA GAMA SILVA ouviu o depoimento do Sr. ADEMIR FILHO MAGALHÃES DOS SANTOS sobre sua maneira de fazer farinha seca. Assim declarou Ademir:

"Eu faço assim: arranco a mandioca, carrego no paneiro para a mandioqueira (canao grande) e levo da mandioqueira para a casa de forno, onde raspo, lavo e sevo. Depois de sevada, eu tiro a goma da massa e coloco a massa na prensa para enxugar. Tiro da prensa, coloco no cocho e penero. Depois de penerar a massa levo-a para o forno para torrar. Depois de torrada coloco nas caixas grandes e esta pronta para o consumo".

O estudante SERGIO LUÍS SOARES PESSOA fez registro de interessantes aspectos relativos à mão-de-obra, à capacidade de produção familiar e ao valor da produção na mesma área da produção. Ele coletou os dados relativos à produção de farinha do

agricultor VALDEMAR. Sua observação permitiu a formulação dos seguintes quadros demonstrativos:

Quadro (1) - MÃO-DE-OBRA:

| Função no Trabalho | Nome da Pessoa | Idade | Remuneração diária |
|------------------------------|-----------------------------|---------|--------------------|
| Forneiro | Raimundo Nonato | 18 anos | Cz\$ 40,00 p/dia. |
| Preseiro | Evanio | 26 anos | Cz\$ 40,00 p/dia |
| Cargueiro | Silas | 18 anos | Cz\$ 40,00 p/dia |
| Destocador | Valdemar | 14 anos | Cz\$ 20,00 p/dia |
| Raspadeira | Cristina (filha) | 18 anos | Cz\$ 30,00 p/dia. |
| Raspadeira | Lindalva (filha) | 19 anos | Cz\$ 30,00 p/dia |
| Raspadeira Tiradeira de goma | Valdenizia (filha) | 15 anos | Cz\$ 30,00 p/dia |
| Arrancador | Sr. Valdemar (proprietário) | 41 anos | não assalariada |

Quadro (II) CAPACIDADE DE PRODUÇÃO (da unidade do Sr. Valdemar).

| Produtos | Unidades | Preço por unidade | Período |
|----------|----------------|-------------------|-------------------|
| Farinha | 24 sacos | Cz\$ 80,00 | Produção p/semana |
| Goma | 18 caixas | Cz\$ 320,00 | Produção p/semana |
| Tucupi | Barril (100 L) | Cz\$ 100,00 | Produção p/semana |

Quadro (III) VALOR DA PRODUÇÃO: (aos preços de outubro/86).

| Produtos | Produção da semana | Ganho por semana | Ganho por mês |
|----------|--------------------|------------------|----------------|
| Farinha | 24 sacos (*) | Cz\$ 1.920,00 | Cz\$ 7.680,00 |
| Goma | 18 caixas (+) | Cz\$ 5.760,00 | Cz\$ 23.040,00 |
| Total | | Cz\$ 7.680,00 | Cz\$ 30.720,00 |

(*) cada saco de farinha tem 75 litros e o peso oscila entre 45 e 50 quilos.

(+) cada caixa de goma pesa 50 quilos.

O agricultor SABA, vizinho de José de Moura, é também um dos especialistas na fabricação da farinha d'água. Foi entrevistado pelo estudante JUVENAL BOTELHO quanto aos ciclos de vida da mandioca. Eis na íntegra a explicação dada pelo Sr. SABÁ:

"Nos plantamos muito aqui a mandioca "mata porco", a "Ze Guilherme" e a "naniquinha". Depois de plantada, a mandioca demora em média 8 a 15 dias para nascer. A partir de uns anos já se pode arrancar. A mandioca "mata porco" pode ficar até 2(dois) anos sem arrancar. Com 13 meses e que ela está ótima para fazer farinha. Se passar de dois anos debaixo do chão começa a apodrecer. A "Ze Guilherme" pode ser arrancada com 6 (seis) meses e após os 7 (sete) meses começa a dar água no miolo da raiz. A "naniquinha" também pode ser arrancada com 6 (seis) meses, porque com 7 meses cria água no âmago".

A Universitária JOANA GOMES que permaneceu três dias na casa do Sr. ELI teve oportunidade de trabalhar com aquela família nos dias de farinhada e registrou um dos itens muito originais do seu trabalho de campo. Ela refere-se a existência de supertições do tipo seguinte: conforme a descrição que se segue:

"Outra coisa que observei foi a maneira como agia o rapaz que trabalhava com a mula. Ele nunca fazia o mesmo caminho dentro do roçado; acha que se fizer o mesmo caminho da azar. Se fizer dez viagens passando pelo roçado, cada vez tem que ter um lugar diferente para o animal passar".

O animal fica preguiçoso.

"O rapaz que anda com a mula sempre a amarra antes de botar a carga sobre a mesma, porque se deixa-la solta, ela come a mandioca e fica preguiçosa".

Beijú e pé-de-moleque para os aniversários.

Registrou-se também que no lago Janauacã costume fazer-se beijú, e pé-de-moleque por ocasião dos aniversários para comer com nescau. Isto ocorre nas festas promovidas entre parentes e amigos.

O estudante JAMES ALBERTO DOS SANTOS oportunidade de registrar um outro esquema de trabalho que não é o da mão-de-obra familiar como acontece com a maioria dos agricultores de Janauacá.

Ele deteve-se sobre o regime de trabalho por teve empregada e o caso observado foi o do produtor Sr. JOSÉ AIUB que é um dos maiores produtores de farinha e de goma do lago Janauacá.

Analisou a produção do Sr. AIUB sob o prisma da técnica de plantio.

O Sr. Aiub como é um dos grandes produtores de farinha realiza seus trabalhos sobretudo utilizando da mão-de-obra de empregados que realizam para ele os seguintes trabalhos:

a) "Desmatamento (por empreita) para fazer roçado.

Quando a queima é boa, não há necessidade de encoivamento (outro serviço de empreitada). O plantio ocorre de março a abril e, de maio a junho, se houver necessidade de ampliar o volume da produção.

b) Preparação da maniva - tira-se a maniva da roça, enfeixam-na deixando uma das extremidades em contato com a terra até "brolhar" (soltar os brotos). Os feixes podem ficar tanto na posição vertical em contato com o solo como podem ficar suspensas em posição horizontal.

c) Abertura de covas - as covas devem ter espaçamento que varia de 40 a 60 cm de uma para outra.

A unidade agrária usada em Janauaca é a "quadra" (cem metros quadrados) na linguagem dos agricultores. Isto equivale a uma área de 100 m de frente por 100m de fundo, (o equivalente a 10.000 m² 1 ha).

d) A capina do roçado - após três meses do plantio faz-se a capina; em geral realizam-se duas capinas no roçado de mandioca: a 14 de enxada e a 24 de terçado".

A COMERCIALIZAÇÃO DA FARINHA EM MANAUS

Pesquisa feita em três mercados municipais de Manaus: Adolfo Lisboa, Walter Rayol e Mercado de Educandos.

Entrevistas:

Foram entrevistados 50 comerciantes de cereais. Estas entrevistas tiveram o objetivo de fazer um apanhado sobre o comércio de farinha nos três mercados municipais assinalados. Para obter dados para este relatório foram formuladas algumas questões ligadas à lucratividade dos vendedores de farinha, distribuição do produto: de quem eles comprem, de onde comprem, tempo em que o comerciante tinha de vendedor, crescimento ou diminuição das vendas de farinha e finalmente sua opinião sobre o abastecimento da farinha.

Análise dos pontos abordados:

Indagados sobre a lucratividade da venda atual da farinha, as respostas eram quase unânimes em afirmar que a partir da implantação do plano cruzado o lucro dos comerciantes diminuiria bastante. Alguns reclamavam por estarem tendo prejuízos com a venda de farinha aos preços tabelados. A causa básica do prejuízo foi o congelamento do comerciante ao consumidor final sem congelamento para o produtor. Houve de fato um rigoroso controle por parte dos órgãos oficiais e dos próprios consumidores ao passo que o produtor manteve os preços livres.

Questionados sobre a distribuição do produto, observou-se que esses comerciantes só vendem para o consumidor final. Chega-se à conclusão que os comerciantes dos mercados municipais no tocante às suas vendas são todos varejistas. A maior parte deles adquire a farinha dos varejistas do Estado do Amazonas de lugares próximos da capital como Janauacã, Manaquiri, Coari, Tefé. Outros comprem farinha em atacado dos grandes armazéns que fazem estoque do produto. Existe também os praticistas que recebem encomendas e abastecem os comerciantes dos mercados de Manaus. Com a dificuldade que alguns comerciantes tem em adquirir farinha das proximidades de Manaus ou de qual parte do Estado, recorrem aos mercados dos Estado quer parte do Nordeste: Pernambuco, Maranhão, Ceará ou aos Estado próximos como Pará e Acre.

Comerciantes antigos:

Dos comerciantes que trabalham com cereal grande parte deles exerce esta função há muitos anos. São às vezes antigos feirantes ou donos de boxes dos mercados municipais que trabalham auxiliados por parente mais novos que no futuro vão assumir os negócios. Há uma percentagem crescente de jovens comerciantes que iniciaram suas atividades enfrentando sérios problemas de abastecimento e por esse motivo alguns manifestam vontade abandonar esse ramo de negócio em razão, alegam eles, baixa lucratividade deixada pelo comércio de farinha da dificuldade de se conseguir o produto.

Farinha cara e de péssima qualidade:

Como consequência do tabelamento imposto pelo Governo Federal houve problemas na aquisição de diversos produtos agrícolas e no Amazonas o produto que faltou foi farinha de boa qualidade. Quando havia o produto, o preço não compensava aos comerciantes, por isso a qualidade da farinha oferecida nos mercados tornou um assunto de muita importância. O homem do campo em geral e o produtor em particular estão hoje muito bem formados tanto quanto os comerciantes da capital. Qual o produtor teve, em alguns casos, que estabilizar os preços procurou outras formas de não reduzir drasticamente seu lucro. Assim, muitos aumentaram a produtividade, mas outros mais espertos preferiram baixar qualidade do produto produzindo farinha de 2ª categoria e vendendo pelo preço de 1ª categoria. A conclusão foi que passou-se a ter pouco produto oferecido e de baixa qualidade. As vendas caíram bastante e o produto ficou rarefeito.

RESULTADOS ACADÊMICOS DA EXCURSÃO AO LAGO JANAÚCA

O maior resultado acadêmico deste trabalho é o confronto que se promove entre as teorias acadêmicas e a prática de vida dos agricultores, situação que só pode verificar por intermédio das visitas in loco e do estabelecimento de intercâmbio direto entre os estudantes universitários que vivem dentro de quatro paredes teorizando abstratamente e as realidades da vida quotidiana da população rural. Esta monografia que se publicou no BOLETIM DE PESQUISA DA CEDEAM é também um resultado acadêmico. A conscientização dos estudantes da Universidade do Amazonas com relação às precárias condições de vida da população rural e o conhecimento que se adquire desta situação por via da observação direta são também resultados acadêmicos. Enfim, o interesse pela análise das estruturas sociais que o trabalho de campo em Geografia possibilita aos universitários é o melhor resultado acadêmico que se pode obter.

RECOMENDAÇÕES:

Pelo interesse que trabalhos desta natureza desperta entre os estudantes do Curso de Geografia será muito útil que a Universidade do Amazonas dê total apoio aos

trabalhos de campo em Geografia e em quaisquer outras disciplinas que se propõem ao conhecimento da realidade rural do Estado do Amazonas. Para que isto se torne uma prática usual é necessário que haja facilidades financeiras para que se possa fazer as excursões curriculares sem atropelos. É necessário também que se ofereça aos estudantes e professores que os orientam meios para publicar os resultados das pesquisas de campo em forma de pequenas monografias de fácil entendimento e de fácil acesso ao público.

ANEXO:

CO-AUTORES DESTA PESQUISA

01. ADEMIRO CABRAL DE MORAES
02. ARIOSTO OLIVEIRA DE SOUZA
03. ELOADIR KENNEDY DA GAMA SILVA
04. ENIO CÉZAR DE SOUZA LIMA
05. FRANCINETE AMANCIO DE OLIVEIRA
06. FRANCISCO EVANDRO O. AGUIAR
07. GINA MARIA TEIXEIRA ABREU
08. IVANIZE MARIA MACHADO FERREIRA
09. JAIME ALBERTO DOS S. RIBEIRO
10. JOANA GOMES DE ALMEIDA
11. JOÃO ANTÔNIO BARROS C.L.FILHO
12. JOSÉ CARLOS REIS DE CASTRO
13. JOSÉ RICARDO NUNES DE MELLO
14. JUVENAL SEVERINO BOTELHO
15. LUCIEN BRAGA DE LIMA
16. MANUEL DE JESUS MASULO DA CRUZ.
17. MARIA DO CARMO TAVARES LOPES
18. MARILETE NASCIMENTO SILVA
19. MIRIAN OLIVEIRA DA SILVA
20. SERGIO LUÍS PESSOA
21. CICERO MIGUEL LIMA

Coordenação Geral da Pesquisa:

Prof. JOÃO RENOR F. DE CARVALHO

Colaboração Especial:

Prof. ROBERTO MONTEIRO DE OLIVEIRA



Habitação típica da beira do Lago Janauacá casas de Valdemar Gomes de Oliveira.



Tipo tradicional de casa de farinha em Janauacá.



Veja a associação da casa de farinha com o sítio de fruteiras ao fundo.



Casa de farinha em flutuante: uma inovação moderna. Propriedade do Sr. Eli Gomes.



Banheiro flutuante, típico do Lago Janauacá.



Antônio Simplicio de Paula conta a história do Lago ao estudante Masulo.



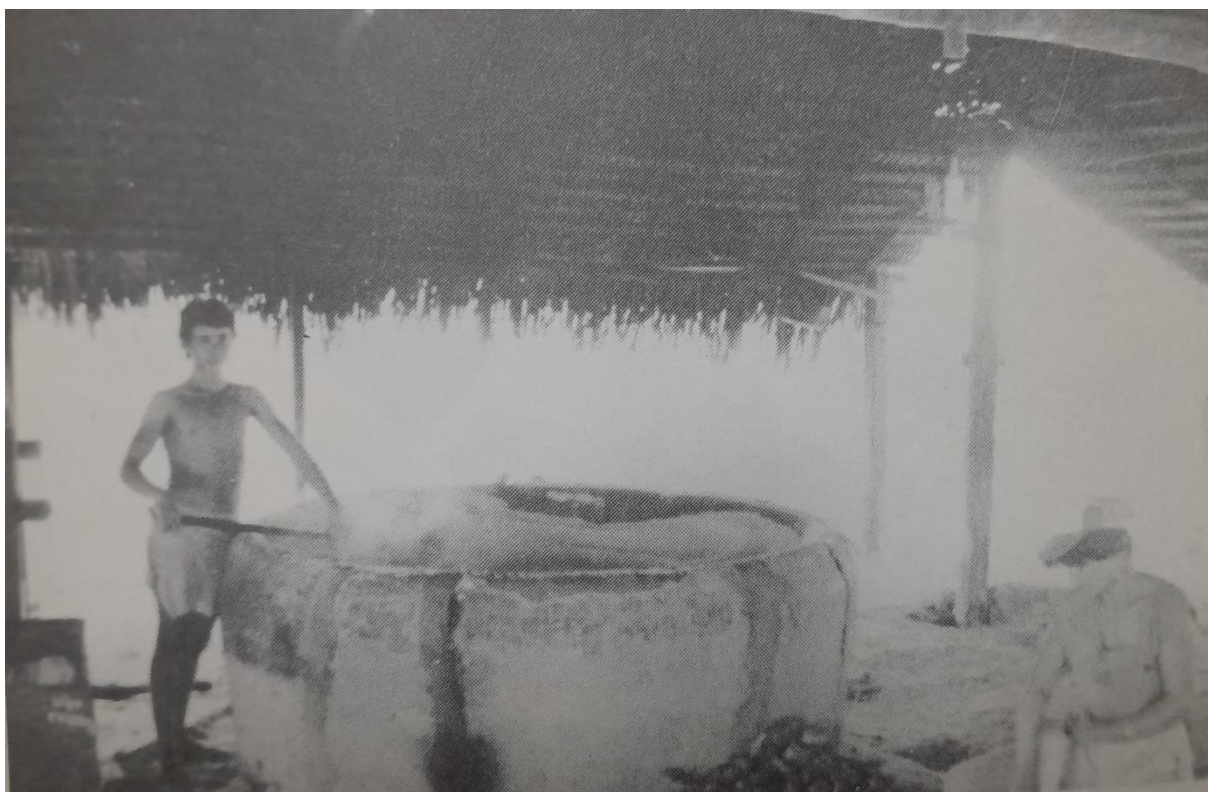
A farinha é um empreendimento familiar, todos trabalham.



Alguns equipamentos da casa de farinha: os cochos e o forno.



A prensa de madeira para “prensar” a massa e extrair tucupi.



O forno, a torração de farinha com tarubá.



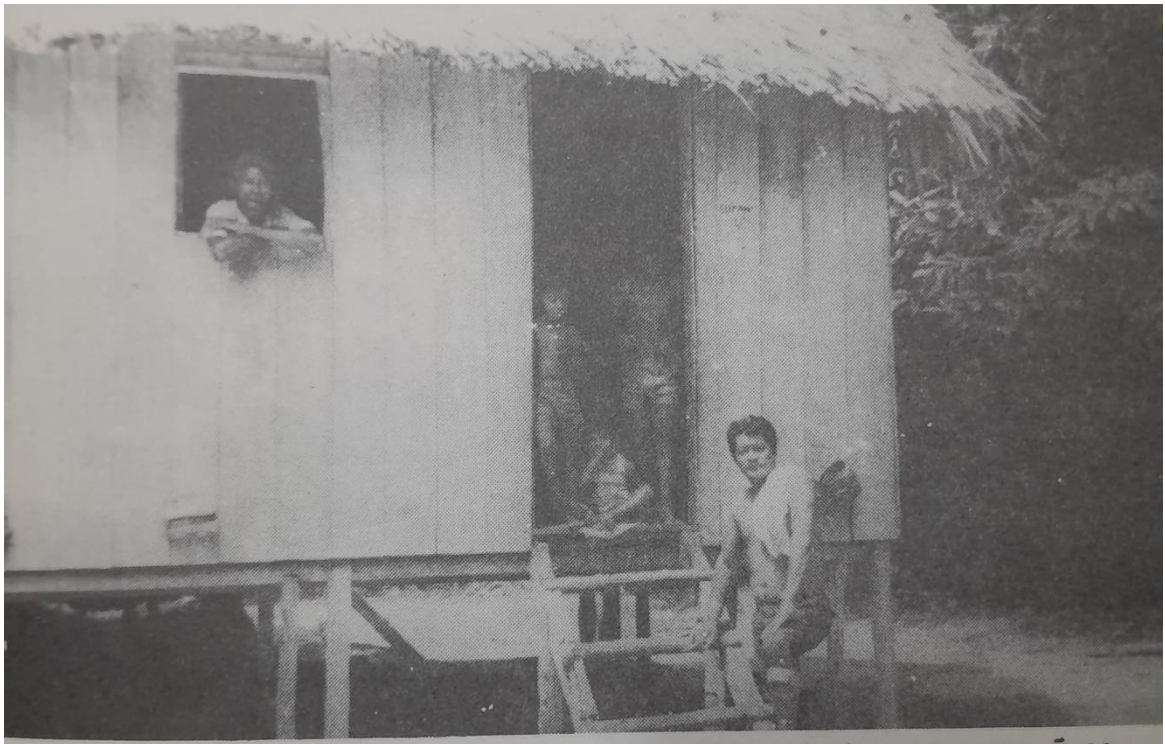
Farinha é um trabalho de alegria.



Os que ainda não podem trabalhar presenciam.



O bom peixe de Janauacá é a empolgação de João Barroso e de Sérgio Pessoa.



Aldemiro, aluno do Curso de Geografia visitando José Moura, um produtor de farinha.



Juvenal Severino e Ademiro despedem-se do agricultor que os acolheu.



Do flutuante do Eli, a comitiva do Curso de Geografia regressa para Manaus.



Revista Geonorte, Programa de Pós-Graduação em Geografia.
Universidade Federal do Amazonas. Manaus-Brasil. Obra
licenciada sob Creative Commons Atribuição 3.0