

**A PRODUÇÃO DE FARINHA DE MANDIOCA NA COMUNIDADE DO
CAIOAZINHO, ITAPIRANGA/AM, BRASIL**

**THE PRODUCTION OF CASSAVA FLOUR IN THE CAIOAZINHO COMMUNITY,
ITAPIRANGA/AM, BRASIL**

**LA PRODUCCIÓN DE HARINA DE YUCA EN LA COMUNIDAD DE CAIOAZINHO,
ITAPIRANGA/AM, BRASIL**

Adílio Teixeira Marques ¹ <https://orcid.org/0000-0003-2264-3173>

Mírcia Ribeiro Fortes ² <https://orcid.org/0000-0001-7965-6747>

RESUMO

A farinha de mandioca é um “alimento” que faz parte da cultura e da economia amazônica, e, é, sobretudo, bastante produzida e consumida no estado do Amazonas. O processo de produção da farinha de mandioca é, predominantemente, artesanal, por meio do trabalho familiar, que contribui para elevar a renda de povos e comunidades tradicionais e não-tradicionais. Frente à importância cultural e econômica da região, o presente artigo visa descrever o arranjo produtivo da farinha de mandioca na comunidade do Caioazinho, no município de Itapiranga - Amazonas, bem como mostrar as práticas tradicionais utilizadas na produção, o arranjo familiar e o modo de vida da população dessa comunidade. A metodologia pautou-se na proposta de Libault (1971) que define quatro etapas para a Pesquisa Geográfica: i) o nível compilatório; ii) o correlatório; iii) o semântico; e, iv) o normativo. A importância do artigo é sobretudo contribuir com a produção e divulgação de conhecimentos sobre a comunidade do Caioazinho, consequentemente o município e a pujança da produção do setor primário de produção de farinha de mandioca.

Palavras-chave: Produção de Farinha de Mandioca. Itapiranga. Amazonas.

ABSTRACT

Cassava flour is a “food” that is part of the culture and economy of the Amazon, and, above all, is widely produced and consumed in the state of Amazonas. The cassava flour production process is predominantly artisanal, through family work, which contributes to raising the income of traditional and non-traditional peoples and communities. In view of the cultural and economic importance of the region, this article aims to describe the productive arrangement of cassava flour in the community of Caioazinho, in the municipality of Itapiranga - Amazonas, as well as to show the traditional practices used in production, the family arrangement and the way of life of the population of that community. The methodology was based on Libault's (1971) proposal, which defines four stages for Geographical Research: i) the compilation level; ii) the correlator; iii) the semantic; and, iv) the normative. The importance of the article is above all to contribute to the production and dissemination of knowledge about the Caioazinho community, consequently the municipality and the strength of production in the primary sector of cassava flour production.

¹ Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal do Amazonas – UFAM. E-mail: adiliomarqs@gmail.com

² Doutora em Geografia – USP - Professora do departamento de Geografia da Universidade Federal do Amazonas – UFAM. E-mail: mirciafortes@ufam.edu.br

Keywords: Production of manioc flour. Itapiranga. Amazonas.

RESUMEN

La harina de yuca es un “alimento” que forma parte de la cultura y economía de la Amazonía y, sobre todo, es ampliamente producido y consumido en el estado de Amazonas. El proceso de producción de la harina de yuca es predominantemente artesanal, a través del trabajo familiar, lo que contribuye a elevar los ingresos de los pueblos y comunidades tradicionales y no tradicionales. En vista de la importancia cultural y económica de la región, este artículo tiene como objetivo describir el arreglo productivo de la harina de yuca en la comunidad de Caiozinho, en el municipio de Itapiranga - Amazonas, así como mostrar las prácticas tradicionales utilizadas en la producción, el arreglo familiar y el modo de vida de la población de esa comunidad. La metodología se basó en la propuesta de Libault (1971), que define cuatro etapas para la Investigación Geográfica: i) el nivel de compilación; ii) el correlacionador; iii) la semántica; y, iv) la normativa. La importancia del artículo es, sobre todo, contribuir a la producción y difusión del conocimiento sobre la comunidad de Caiozinho, en consecuencia, el municipio y la fuerza de producción en el sector primario de producción de harina de yuca.

Palabras clave: Producción de Harina de Yuca. Itapiranga. Amazonas.

INTRODUÇÃO

A mandioca (*Manihot esculenta Crantz*) conhecida também como macaxeira, aipim, castelinha, uaipi, mandioca-doce, mandioca-mansa, maniva, maniveira, pão-de-pobre, mandioca-brava e mandioca-amarga, é uma planta da família das *Euphorbiaceae*. Esta planta é nativa da América do Sul, no entanto está presente em muitas regiões do mundo. É uma das principais fontes de energia, para mais de 600 milhões de pessoas no mundo, especialmente, nas regiões tropicais em desenvolvimento. No Brasil, em razão da grande variabilidade de condições climáticas e de solos, há mais de 3000 variedades de mandioca catalogadas. Atualmente, a importância da mandioca vem aumentando na alimentação animal, por apresentar importante fonte de proteína nas folhas e possuir alta concentração de nutrientes digestíveis³.

Foi originalmente domesticada ao longo da borda sudoeste da região amazônica, sendo que de acordo com Gomes Junior (2018) é: “a principal base da alimentação e importante fonte de carboidratos e calorias em muitos países em desenvolvimento” (p. 8).

³ <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/976860/caracteristicas-agronomicas-de-genotipos-de-mandioca-manihot-esculenta-crantz-em-candido-sales-ba>

O cultivo da mandioca teve início muito antes da “ocupação” (invasão europeia) e expansão portuguesa na região amazônica brasileira, pois os indígenas já cultivavam para a sua alimentação, cujos derivados desse alimento são, altamente nutritivos e apreciados até os dias atuais. Segundo Santos e Jesus (2017), a mandioca, antes da invasão europeia, promovida pelos portugueses no Brasil, era consumida pelos indígenas em forma de polvilho e farinha, sendo um alimento fundamental que garantia a sobrevivência dos povos indígenas e dos colonos durante o período colonial.

Contudo, o plantio e o consumo da importância da reprodução é historicamente conformada como um saber, unidade cultural e ancestralidade tradicional; e é amplamente concebido e utilizado no território brasileiro, em especial dentre os diversos povos originários, como: os indígenas, os quilombolas e os ribeirinhos, está, preferencialmente, associada ao sustento alimentar, atrelada às práticas de preparo da terra, na utilização de roças de plantio e na própria produção da farinha de mandioca, que apresenta uma variedade de métodos de produção, Conforme Santos e Jesus (2017), a mandioca está ligada à identidade cultural de uma porção significativa de diversos povos e comunidades brasileiras; ganhando destaque em vários momentos da história nacional. No processo de colonização portuguesa, os sertanistas das expedições das Entradas e Bandeiras, tendo dificuldade de transportar os fardos pesados de trigo, plantavam a mandioca no percurso, a fim de garantir o alimento no retorno das expedições. Quando os clérigos de Olinda participaram da Revolução Pernambucana, em 1817, excluíram da alimentação o trigo, considerado símbolo do colonizador ibérico, passando a consumir majoritariamente alimentos à base de mandioca.

É fundamental destacar mesmo sintética que a primeira Constituição Brasileira, de 1824, ficou conhecida como Constituição da Mandioca, pois obrigava os eleitores, candidatos e a elite agrária a destinar uma parte mínima de suas terras para o plantio de mandioca e, conseqüentemente, da produção de farinha, tornando-se o principal produto da subsistência na época, como afirma (SANTOS e JESUS, 2017).

De acordo com o IBGE (2018), a estimativa de produção brasileira da raiz de mandioca, para o ano de 2019, foi de 19,9 milhões de toneladas, cultivadas numa área de 1,4 milhões de hectares. Já em 2022, a estimativa foi de 18,03 milhões de toneladas, colhidas em uma área total de 1,24 milhão de hectares, segundo o Levantamento Sistemático da Produção (LSPA). Em termos de áreas cultivadas, a mandioca está entre os oito principais produtos agrícolas brasileiros, e o sexto produto em valor de produção. Segundo Silva (2018), Bahia, Paraná, Pará e São Paulo são os principais produtores de farinha de mandioca.

Para Modesto Junior e Alves (2016), ocorreram várias mudanças na cadeia produtiva da mandioca com a entrada dos supermercados no circuito de comercialização de farinha de mandioca, farinha de tapioca e do tucupi (molho regional), antes restrita às feiras livres, foi o primeiro sinal de mudança na década de 1990.

Embora o estado do Amazonas não figure como grande produtor do derivado de mandioca no cenário nacional é forte a presença da cultura e produção da mandioca em comunidades ribeirinhas, principalmente em municípios como Itapiranga, que se localiza na parte nordeste do estado, onde a produção da farinha de mandioca se dá geralmente por meio da agricultura familiar⁴.

Neste sentido, o objetivo deste artigo é descrever a organização espacial da produção de farinha de mandioca na comunidade do Caiozinho, pertencente ao município de Itapiranga/AM, no ano de 2019, a partir das observações dos processos de produção e das práticas tradicionais nessa comunidade.

Portanto, a presente pesquisa justifica-se uma vez que pretende contribuir com a produção de conhecimentos sobre o município de Itapiranga, chamando atenção para o setor primário, principalmente para a farinha de mandioca e sua inserção na economia local. Como a agricultura familiar é responsável pela produção local de farinha de mandioca, este trabalho busca contextualizar a participação do agricultor familiar como um impulsionador da economia do município.

METODOLOGIA

A metodologia proposta para a pesquisa pautou-se no pressuposto teórico de Libault (1971), que define os “Quatros Níveis da Pesquisa Geográfica”, sendo estes: i) o nível

⁴ O conceito de agricultura familiar foi formado e introduzido nas literaturas científicas, a partir da elaboração e divulgação de um estudo realizado em cooperação entre a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) e o Instituto Nacional de Reforma Agrária (INCRA). Neste estudo, a agricultura familiar é conceituada com base em três características centrais: a) A gestão e o investimento na unidade produtiva são realizados por membros da família; b) O trabalho é dividido, de forma igualitária, entre os membros da família; c) As propriedades e os meios de produção são pertencentes aos membros da família e em caso de falecimento ou aposentadoria, são repassados entre si (INCRA/FAO, 1996 apud ALTAFIM, 2005, p. 16- 17). Além das literaturas científicas, a definição de agricultura familiar é prevista na Lei nº 11.326/06, aprovada pelo Congresso Nacional e sancionada em 24 de julho de 2006. Essa Lei considera a agricultura e o empreendedor familiar rural aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo alguns requisitos estabelecidos.

compilatório; ii) o correlatório; iii) o semântico; e, iv) o normativo, que se refere à estrutura, a organização e a sistematização das atividades que serão realizadas no município de Itapiranga.

No nível compilatório foram coletados, analisados e selecionados os dados utilizados e analisados nesse artigo. Tais dados foram analisados a partir de referenciais teóricos e levantamentos bibliográficos acerca da área de estudo, como por exemplo, em livros, dissertações e monografias, como (SANTOS, 2006); IDAM (2011); (GOMES, 2011); e por fim, a dissertação de (OLIVEIRA, 2019). A fim de conceder suporte na análise. Além disso, a sistematização se fez pelo uso de projetos já existentes e de pesquisas em campo, como registros fotográficos e entrevistas, para auxiliar na produção de mapas.

No segundo nível, o correlatório, fez-se a partir das atividades de correlação dos dados, onde os dados serão analisados isoladamente para comparação e reorganização dos mesmos, levantados com a realidade da pesquisa em seus diferentes momentos (observação, interpretação, agrupamento de informações coletadas em campo, correlações de dados).

No que se refere ao terceiro nível, o semântico, realizou-se uma análise e síntese das informações, por meio de interpretações e revisões dos dados obtidos no trabalho de campo para elaboração de mapas, tabelas e Por fim, o último nível (normativo) que abrangeu a discussão dos resultados; e, apresentação e a organização espacial da produção da farinha de mandioca no município de Itapiranga.

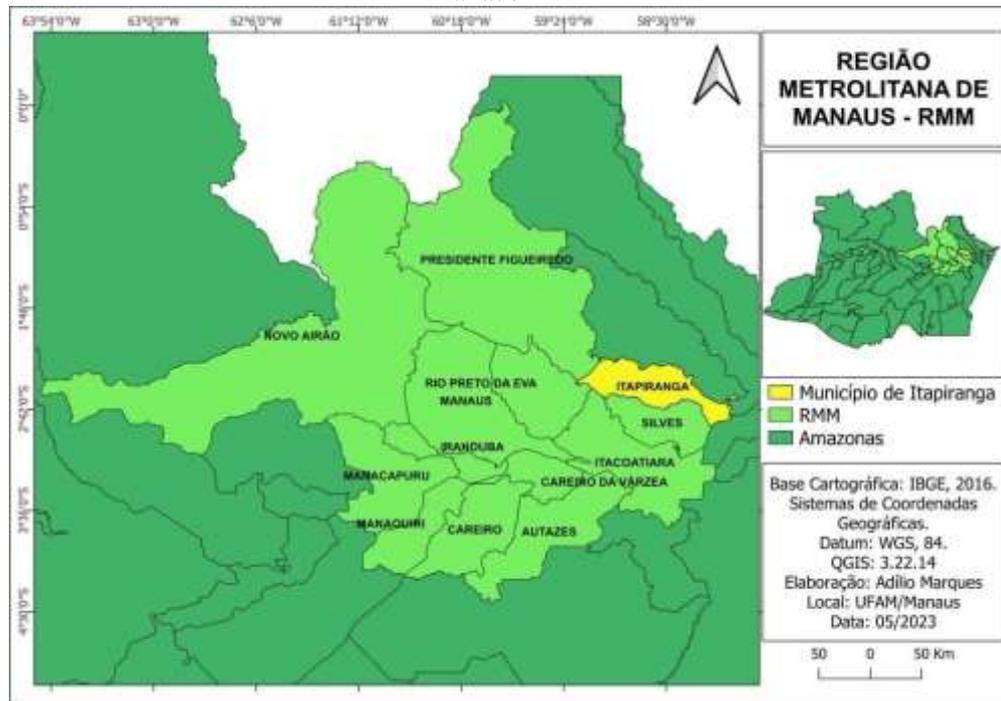
Apoiado nos níveis da pesquisa geográfica, foi realizada uma pesquisa de campo de uma semana na comunidade do Caiozinho. A comunidade está distante cerca de 20 Km da sede do município de Itapiranga – AM, para observar e analisar a produção de farinha nessa comunidade, acerca dos processos utilizados e as técnicas, que são passadas de geração para geração, como também fotografar e coletar dados sobre o processo produtivo. A escolha da comunidade se deu pelo conhecimento e vivência da mesma, ligadas à raiz do pesquisador e pelas práticas culturais que sobrevivem na comunidade, que aos poucos estão deixando de existir em seus arredores.

CARACTERIZAÇÃO DO MUNICÍPIO DE ITAPIRANGA - AMAZONAS

O município de Itapiranga, pertencente à região geográfica imediata de Parintins, possui a extensão territorial de 433.507,50 km² (IBGE, 2010), cuja sede municipal situa-se entre os rios Uatumã e Urubu, tendo proximidade com municípios de Itacoatiara, Urucará, São Sebastião do Uatumã, Silves e ligação direta com Manaus, por meio da rodovia AM-363, ligada à AM-010. O município de Itapiranga integra a Região Metropolitana de Manaus

(RMM) que pode ser visualizado na Figura 1, desde o ano de 2007, com base no artigo 1º da Lei Complementar estadual nº 52, de 30 de maio de 2007.

Figura 1: Mapa de localização do município de Itapiranga, integrado à Região Metropolitana de Manaus



Org.: Os Autores, 2023.

BREVES ASPECTOS HISTÓRICOS E SOCIAIS

A toponímia Itapiranga é um vocábulo de origem indígena que significa pedra vermelha (ita: pedra e piranga: vermelha), do tupi ou nheengatu, porém, Jobim (1957), afirma que o nome correto para a cidade é Itaporanga (ita: pedra e poranga: bonita = pedra bonita).

A região onde se situa o município originou-se em dezembro de 1660, quando os padres jesuítas Manuel Pires e Manuel de Souza, chegaram ao rio Urubu e fundaram a missão de Saracá (SILVA, 2018). Em dezembro de 1662, frei Raimundo, da Ordem das Mercês, assumiu a Missão de Saracá, originária da Vila de Silves.

De acordo com Oliveira (2019), a denominação de Saracá, dada pelo seu fundador, originou-se no lago onde se instalou, cujo centro se encontra na ilha de Silves ou Saracá. “Em 1759, a aldeia de Saracá foi elevada à vila com denominação de Silves e foi a primeira sede do atual município e o primeiro núcleo europeu criado em território do atual estado do Amazonas” (OLIVEIRA, 2019, p. 28).

No ano de 1833, o município de Silves é extinto e restabelecido em 1852, em 25 de março de 1922, pela lei estadual nº. 1.138, a sede do município é transferida para Itapiranga, onde este povoado é elevado a Vila. Em 27 de fevereiro de 1925, pelo Decreto Estadual nº. 23, a sede do município retornou para Silves. Após isso, destaca Witkoski et. al., (2011):

Em 1930, o município é anexado ao de Itacoatiara, e em 1931 a sede da delegacia municipal é fixada em Itapiranga. Em 1935, com a reconstitucionalização do Estado, Silves volta a ser município autônomo. Em 31 de março de 1938, pelo Decreto-Lei Estadual nº. 68, o município passa a ter dois distritos: Itapiranga e Silves. Em 24 de dezembro de 1952, pela Lei Estadual nº. 117 separam-se em municípios autônomos Itapiranga e Silves. Em 10 de dezembro de 1981, pela Emenda Constitucional nº.12, Itapiranga perde parte de seu território em favor do novo município de Presidente Figueiredo.” (WITKOSKI et. al., 2011. apud. OLIVEIRA, 2019).

A história da formação de Itapiranga está intimamente entrelaçada com Silves, município vizinho, cujas semelhanças estão também no cultivo e atividades, sejam elas pesqueiras ou de produção agrícola, que trazem semelhança em sua importância na economia de subsistência social de povos e comunidades desses dois territórios.

De acordo com o IBGE (2020), estima-se que a população da cidade de Itapiranga para o ano de 2020, seja de 9.230 habitantes. No último censo, de 2010, possuía 8.211 residentes, com uma densidade demográfica de 1,94 habitantes por Km², no território.

Já o Índice de Desenvolvimento Humano segundo o PNUD (2013), entre os anos de 2000 a 2010, o IDHM do município de Itapiranga apresentou uma taxa de crescimento de 36,82%, passou de 0,478 em 2000 (Baixo Desenvolvimento Humano) para 0,654 em 2010 (Médio Desenvolvimento Humano).

A economia local é basicamente voltada para o setor primário e de serviços terciários, com o baixo número de habitantes na cidade principalmente na área rural, contribui para que o município não tenha participação significativa na economia amazonense. Apesar disso o município possui sua base econômica robusta no o cultivo, consumo e renda da mandioca, portanto, possuindo importância socioeconômica e cultural na pequena produção agrícola familiar.

O município concentra atividades agropecuárias e extrativistas como a piscicultura, pesca artesanal e a mandioca, sendo esta última a principal atividade em percentual de famílias, com 270 famílias, produzindo cerca de 1.293 t de farinha, tornando-se a principal prática do município, na época da divulgação dos dados. Os dados sobre a área destinada à pesca artesanal não são exatos, não sendo possível quantificar, segundo o IDAM (2011).

A Tabela 1 demonstra as principais atividades praticadas no município.

Tabela 1: Principais atividades agropecuárias e extrativistas que geram renda no município de Itapiranga/AM

| Atividades | Famílias | Área (ha) | Produção obtida (t) |
|-----------------|----------|-----------|---------------------|
| Mandioca | 270 | 431 | 1.293 Farinha |
| Pesca artesanal | 150 | - | 540 Pescado |
| Piscicultura | 20 | 90.000 | 67 Carne |
| Total | 440 | - | - |

Fonte: IDAM/DEPLAN, 2011. Org.: Os Autores, 2023.

Segundo os dados da Produção Agrícola Municipal – PAM, demonstrou que o município concentra substancialmente lavouras temporárias, que correspondem por um total de 334 ha em área colhida em 2018, (IBGE, 2020), como pode ser observado na Tabela 2. Neste tipo de lavoura, a principal cultura é a da mandioca, correspondendo a 96% do total de área colhida, seguida por melancia e abacaxi. Nas lavouras permanentes, as principais culturas foram a banana, o cacau, o coco-da-baía, a laranja, o maracujá e outros. Nas lavouras permanentes, por exemplo de uso de plantio da mandioca, sua utilização, segundo os produtores é de no máximo 3 plantios, sendo necessária mudança após o período.

Tabela 2: Produção agrícola de lavouras temporárias e permanentes em área colhida e quantidade produzida no município de Itapiranga no ano de 2018

| Lavoura | Área Colhida Total em ha | Quantidade produzida |
|-------------------------|--------------------------|----------------------|
| Mandioca | 320 (96%) | 3.840 t |
| Melancia | 12 (3%) | 240 t |
| Abacaxi | 2 (1%) | 25 x (1000 frutos) |
| Total temporária | 334 | - |
| Banana (cacho) | 30 (40%) | 450 t |
| Cacau | 26 (35%) | 11 t |
| Coco-da-baía | 9 (12%) | 36 x (1000 frutos) |
| Laranja | 4 (5%) | 60 t |
| Maracujá | 4 (5%) | - |
| Outros (2) | 2 (3%) | 28 t |
| Total permanente | 75 | - |

Fonte: Produção Agrícola 2018 (IBGE, 2020). Org.: Os Autores, 2023.

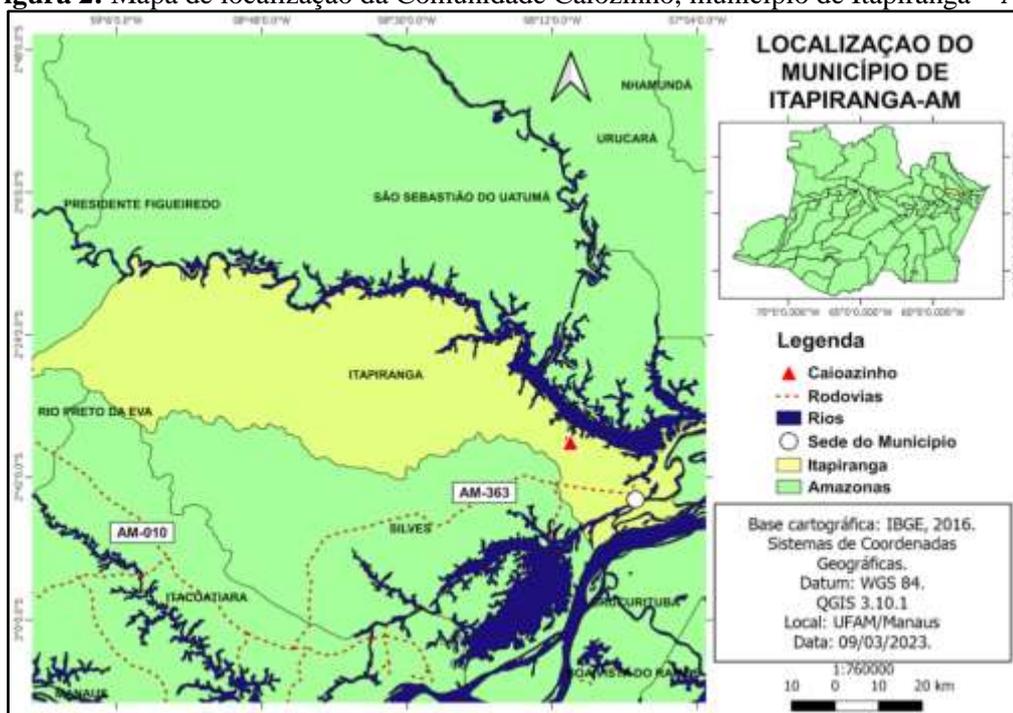
RESULTADOS E DISCUSSÕES

A produção de farinha de mandioca retrata o processo revolucionário que surgiu na pré-história, a domesticação das plantas, comandado pela mulher, objetivando a adaptação de algumas plantas para suprir as necessidades humanas, como cita Sposito (2021), ao falar sobre a formação das primeiras cidades. É importante destacar a transição de uma simples raiz, para um tubérculo fibroso, capaz de originar produtos e subprodutos muito apreciados, como por exemplo, a farinha, o tucupi e a goma, sendo essa última responsável pela origem da tapioca e a farinha de tapioca, que estão presentes na culinária regional amazônica, em especial, no Amazonas.

ÁREA DE ESTUDO: COMUNIDADE DO CAIOAZINHO

Acompanhou-se a produção de farinha na comunidade do Caiozinho, juntamente com os agricultores familiares daquela localidade, como foi dito anteriormente, situa-se em torno de 20 Km da sede do município de Itapiranga, na Região geográfica imediata de Parintins (Figura 2). Constatou-se que 6 famílias compõem a Comunidade, porém, apenas 3 estavam com sua produção ativa durante a prática de campo. As famílias produtoras vivem em processos de “mobilidade geográfica” periodicamente na cidade e no interior; um dos motivos para que isso ocorra está relacionado às questões econômicas, uma vez que suas rendas se concentram principalmente em atividades na cidade.

Figura 2: Mapa de localização da Comunidade Caiozinho, município de Itapiranga – AM



Org.: Os Autores, 2023.

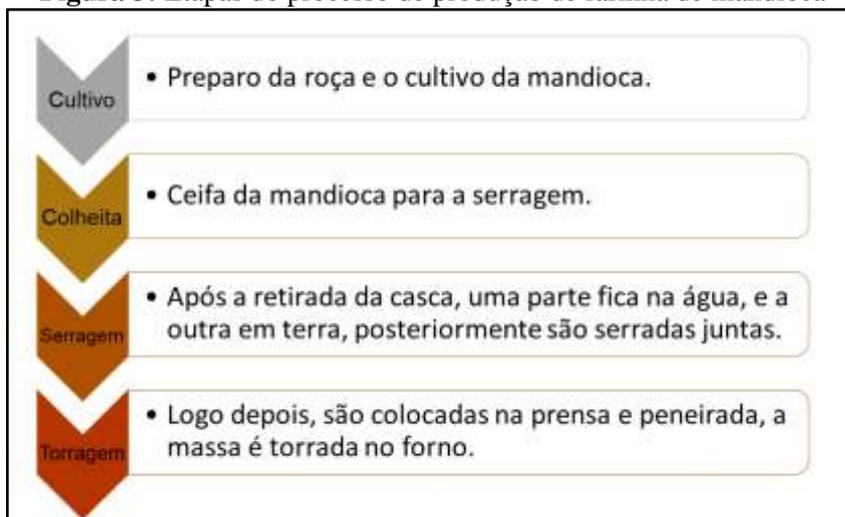
SISTEMA DE PRODUÇÃO DE FARINHA DE MANDIOCA

No sistema de produção da comunidade Caiozinho plantam-se diversos produtos, tais como: pupunha, tucumã, macaxeira, banana, cana-de-açúcar, mandioca e... Dentre estes, a mandioca é a principal atividade agrícola, utilizada para o preparo de goma, farinha, tapioca, tucupi e pé-de-moleque. Ademais no sistema de produção observou-se que outros produtos se destacam, como a criação de animais (galinhas, porcos, bois e patos) e à caça e a pesca, que servem como sustento para os comunitários. Em alguns casos servem para o autoconsumo e para complementar a renda dos moradores.

A mão de obra da produção de farinha de mandioca nessa comunidade é predominantemente familiar, cooperando desde o filho mais novo, até a pessoa de maior idade. Em um certo período, usa-se força de trabalho extra, que seriam residentes próximos à unidade produtiva, ao término deste trabalho, cujo trabalhador recebe uma determinada quantidade de farinha como pagamento.

Quanto à divisão social do trabalho na produção de farinha realiza-se de forma totalmente igualitária, seja do plantio até a colheita, da serragem ao processo de torragem. Isto é, a participação tanto dos homens, quanto das mulheres têm as mesmas condições de trabalho. O processo da produção de farinha foi classificado em 4 estágios (Figura 3).

Figura 3: Etapas do processo de produção de farinha de mandioca



Org.: Os Autores, 2022.

A primeira etapa é o **cultivo**, onde ocorre o preparo da terra, desde a derrubada e, posteriormente, a queima da vegetação em determinado espaço, para a transformação em roça, cujo processo é conhecido como **Coivara**, e assim plantar as manivas, cuja raiz tem por nome mandioca, a matéria prima da farinha. A roça em questão, demora cerca de um ano para começar a ser colhida, dependendo do tipo de mandioca cultivada (algumas espécies têm tempo mínimo de colheita reduzido para 6 meses).

Pode-se visualizar a roça antes da colheita na Figura 4:

Figura 4: Preparo da roça e cultivo da mandioca.



A) Crescimento das manivas; B) Manivas prontas para a colheita; C) Folha da maniva;
D) O Rio Uatumã liga a roça e a casa de farinha. Org.: Os Autores, 2022.

No processo de colheita da mandioca, além de se cortar as manivas para canteirar e retirar as mandiocas, é necessário que haja um cuidado com a roça para que futuramente possa ser utilizada para o replantio, como por exemplo, a retirada de vegetação não frutífera, deixando o solo limpo e pronto. Após a colheita da mandioca, se retiram os troncos ou tocos

da mesma, um processo chamado de “**destocamento**”, logo leva-se ao barracão, ou comumente conhecida como casa de farinha.

É importante destacar que esse processo na seca pode se tornar ainda mais difícil, pois as roças muitas vezes são construídas com certa distância das moradias, devido o uso de outros lugares, que já estão empobrecidos e sem fertilidade para o cultivo, sendo necessário o uso de canoas para o transporte.

Pode-se visualizar o processo da colheita e destocamento na Figura 5:

Figura 5: Colheita da mandioca.



A) Mandioca colhida; B) Separação das Manivas para canteirar; C) Mandiocas “destocadas”;
D) Mandiocas ensacadas. Org.: Os Autores, 2022.

Na casa de farinha se descasca a mandioca, separa-se uma parte para colocar de molho, aproximadamente por um dia, no caso dessa produção foram retiradas nove sacas de mandioca, que foram divididas em duas partes: três foram para a água e seis sacas foram serradas sem ficar de molho. Após decorrido um dia, ambas as partes da mandioca, as que foram para água e as que não ficaram de molho, foram **serradas**. Cabe ressaltar, que nesta etapa do processo, o tucupi e a goma são retirados da mandioca que não foi para a água.

Após a mandioca ser serrada e misturada é colocada para secar, depois seguirá para a secagem, onde utiliza-se o tipiti Figura 6, porém, nessa produção familiar é utilizado uma prensa, pois tem capacidade de armazenamento maior que o tipiti. Detalhes do processo podem ser visualizados na Figura 7.

Figura 6: Tipiti



Fonte: Povos Indígenas no Brasil. Org.: Os Autores, 2022.

Figura 7: O Processo de Serragem.



A) Produtores descascando a mandioca; B) A mandioca de molho por um dia; C) Serragem da mandioca; D) Separação da massa, tanto do tucupi, quanto da goma; E) A massa da mandioca ralada, colocada para secar; F) A massa colocada na prensa para secagem mais rápida. Org.: Os Autores, 2022.

No último estágio, após a secagem, a massa da farinha é peneirada numa peneira artesanal, feita pelos próprios produtores, e depois colocada no forno para esquentar, em seguida, novamente peneirada, essa última peneira serve para retirar os gomos que se formaram durante o processo anterior. Após esses estágios, finalmente, a farinha é torrada, até ficar bem firme e amarela, chegando enfim ao final do processo, que pode ser visto na Figura 8.

Figura 8: Torragem da farinha de mandioca.



A) Massa peneirada; B) A massa sendo escaldada; C) A massa novamente sendo peneirada; D) O fim do processo, com a farinha sendo torrada. Org.: Os Autores, 2022.

A produção de farinha dessa família em estudo, durou cerca de 3 dias com a quantidade colhida de mandioca, no caso foram 8 sacas, produziu-se 2 sacas de farinha, 4 litros de tucupi e 7 Kg de goma, a matéria prima da tradicional tapioca. É importante destacar que a medida utilizada na comercialização da farinha é o Litro (L), ou seja, uma saca de farinha tem cerca de 70L, e essa fabricação foi realizada em uma casa de farinha artesanal.

O custo da produção é, basicamente, a gasolina usada para serrar a mandioca e o transporte do produto, por meio de rabetá até a sede do município, como pode ser visto na Figura 9. Além disso, também há o custo com o óleo de cozinha necessário para torrar a mandioca. No caso de eventual trabalho externo, o pagamento é feito com farinha.

Figura 9: Motor Rabeta.



Fonte: Os Autores, 2021.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa tem um caráter fundamental para a divulgação de saberes, principalmente se tratando de questões muito importantes para a valorização da cultura e o processo evolutivo de cada povo. Assim como qualquer outra vertente, a veia cultural é a que molda e torna cada indivíduo como pertencente a cada região, pois fortalece a sua identidade, mesmo no auge da sua especificidade.

A divulgação desses saberes, às vezes pouco conhecidos e difundidos na atualidade, se faz necessária para a manutenção e promoção de sua perpetuidade, para as novas gerações que crescem em ambientes que sofrem constantes modificações pela globalização, assim distanciam de suas raízes de outrora, como no caso da cultura amazonense.

A produção de farinha nessa região, em sua totalidade, é muito valorizada, as famílias perpassam esses saberes para seus filhos, desde à infância, promovendo assim que a tradição nunca entre no esquecimento, favorecendo assim a continuidade da história da Amazônia, uma parte significativa dessa abrangente região. Desse modo, percebemos que existe uma manutenção do patrimônio da cultura imaterial.

Para as novas pesquisas além do caráter cultural, será permeado tanto o modo de vida dos povos ribeirinhos do município de Itapiranga, como a importância da produção de farinha de mandioca para a economia circular da cidade, uma vez que está presente em diversas áreas da sociedade itapiranguense.

REFERÊNCIAS

AB'SABER. Aziz N. **Os Domínios de Natureza no Brasil: Potencialidades Paisagísticas**. 4. Ed. São Paulo: Ateliê Editorial, 2003.

ALTAFIM, Iara. **Reflexões sobre o conceito de camponês**. Brasília, 2005. 23, P. Disponível em: <http://enfoc.org.br/system/arquivos/documentos/70/f1282reflexoes_sobre_oconceito_de_agricultura_familiar---iara_altafin---2007.pdf>. Acesso em: 15 dez. 2019.

CPRM – Serviço Geológico do Brasil. **Geodiversidade do Estado do Amazonas**. Programa Geologia do Brasil: Levantamento da Geodiversidade. 2010. Org.: Mansini Maia, Maria Adelaide; Marmos, José Luís. Manaus, Brasil. Disponível em: <<http://rigeo.cprm.gov.br/jspui/handle/doc/14690>>. Acesso em: 08 jan. 2020.

GOMES JÚNIOR, F.A. **Produtividade de variedades de mandioca em diferentes arranjos de plantio, época de colheita, fisiologia do estresse e déficit hídrico**. Tese (Doutorado), UFRB/CCAAB, Cruz das Almas, BA, 2018. 86 p.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Indicadores. **Levantamento Sistemático da Produção Agrícola Estatística da Produção Agrícola**. Dezembro de 2018. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/agricultura-e-pecuaria/9201-levantamento-sistematico-da-producao-agricola.html?=&t=o-que-e>>. Acesso em: 14/03/2021.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. 2020. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/am/itapiranga.html>>. Acesso em: 14/03/2021.

IDAM - Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas. Disponível em: <<http://www.idam.am.gov.br/producao-agropecuaria-do-medio-amazonas-ganha-forca-com-aco-es-de-assistencia-tecnica-e-extensao-rural-do-idam/>>. Acesso em: 14/03/2021.

JESUS, G.S.; SANTOS, J.C. **O processo histórico da produção da farinha de mandioca no agreste de Itabaiana-SE (1996-2016)**. In.: Anais do VIII Simpósio Internacional de Geografia Agrária e IX Simpósio Nacional de Geografia Agrária. Curitiba/PR, nov., 2017. Disponível em: <https://singa2017.files.wordpress.com/2017/12/gt05_1506780576_arquivo_trabalhocompleto_paraosinga2017.pdf>. Acesso em: 13 abr. 2019.

JOBIM, Anísio. **O Amazonas: sua história (ensaio antropogeográfico e político)**. Série 5, v. 292, SP: Companhia Editora Nacional, 1957.

LIBAULT, André. **Os quatro níveis da pesquisa geográfica**. Geocartografia. São Paulo: Departamento de Geografia/FFLCH/USP, n. 1, 1994, p. 3-19.
MODESTO JÚNIOR, M.S.; ALVES, R.N.B. **Cultura da mandioca: aspectos socioeconômicos, melhoramento genético, sistemas de cultivo, manejo de pragas e doenças e agroindústria**. Brasília, DF: Embrapa, 2016.

O GLOBO. **Construção de hidrelétrica na Amazônia provocou extinção de animais**. 2015. Disponível em: <<https://oglobo.globo.com/sociedade/sustentabilidade/construcao-de->>

[hidreletrica-na-amazonia-provocou-extincao-de-animais-16630344](#)>. Acesso em: 14/03/2021.

OLIVEIRA, Kleten Kelle L. **Campesinato e Meliponicultura no Município de Itapiranga – Médio Amazonas/Am.** 2019. Dissertação (Mestrado em Geografia) - Universidade Federal do Amazonas - UFAM/Manaus. Manaus, 2019.

PNUD – Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento 2013. **Perfil:** Atlas do Desenvolvimento Humano no Brasil. PNUD, Brasília.

Disponível em: <http://www.atlasbrasil.org.br/2013/pt/perfil_m/itapiranga_am>. Acesso em: 06 jan. 2020.

SANTOS, Maria Mirtes Cortinhas dos. **Caracterização Geomorfológica da Região entre os municípios de Itacoatiara, Silves e Itapiranga, Nordeste do Estado do Amazonas.** 2006. Dissertação (Mestrado em Geografia) - Universidade Federal do Amazonas - UFAM/Manaus. Manaus. 2006

SILVA, A.B. **Análise mensal:** mandioca, dezembro de 2018. Conab, Brasília, DF. 2018. Disponível em: <<https://www.conab.gov.br/MandiocaZ-ZAnaliseZmensalZdezembroZ2018.pdf>>. Acesso em: 20 abr. 2019.

SILVA, Francisco Gomes. **Cronologia Eclesiástica de Itacoatiara.** Manaus: Gráfica Ziló, 2018.

SPOSITO, Maria Encarnação Beltrão. **Capitalismo e Urbanização.** 16° Ed. 5° reimpressão. Editora Contexto. São Paulo, 2021.

Tipiti. Disponível em: <https://img.socioambiental.org/v/publico/institucional/acervos-weltmuseum-wien/wajapi/VO_161460_2_lzn.jpg.html>. Povos Indígenas no Brasil. Acesso em: 17 jul. 2020.

Artigo recebido em: 22 de março de 2023.

Artigo aceito em: 20 de maio de 2023.

Artigo publicado em: 01 de julho de 2023.