

A economia da maniva: mudança e inovação camponesa em Santo Antônio do Tauá-PA

Antônio Arthur Cruz do Nascimento¹



RESUMO

Analisam-se quais contribuições as mudanças produtivas em Tracuateua da Ponta, comunidade de Sto. Antônio do Tauá, no nordeste paraense, têm em favor da compreensão da inovação camponesa, no que tange à produção de um importante componente culinário e cultural paraense, a maniva em seu surgimento, desenvoltura e movimento na atualidade, em Tracuateua da Ponta. Das articulações sobre inovação camponesa, a nível teórico, aprofunda-se no componente empírico, na comunidade, de seu aspecto histórico ao quadro produtivo atual. Realizaram-se visitas e estadias a campo para depois evidenciar que estabelecimentos camponeses adaptam-se de diversas formas diante de crises ou ameaças à manutenção da sua eficiência reprodutiva, e que há uma atividade culturalmente enraizada em funcionamento e desenvoltura na comunidade.

Palavras-chave: Inovação camponesa. Mudança camponesa. Maniva. Economia local.

¹ Geógrafo (UEPA) Doutorando em Desenvolvimento Socioambiental (PPGDSTU/NAEA/UFPA) e integrante do Grupo de Pesquisa Dinâmica Agrária e Desenvolvimento Sustentável na Amazônia (Dadesa/NAEA). E-mail: aarthurcdn@hotmail.com

ABSTRACT

What contributions are made to the peasant productive changes in Tracuateua da Ponta, community of Sto. Antônio do Tauá in northeastern Pará, favours the understanding of peasant innovation, with regard to the production of an important paraense culinary and cultural componente, the maniva, in it emergence, resourcefulness and movement in Tracuateua da Ponta. From the articulations on peasant innovation, at the theoretical level, it depeens in the empirical componente, in the community, from its historical aspect to the current prductive framework. Visits and field trips were made later to show that peasant establishments adapt in various ways in the face of crises or threats to the maintenance of their reproductive efficiency, and that there is a culturally rooted activity in operation and resourcefulness in the community.

Keywords: Peasant innovation. Peasant change. Maniva. Local economy.

INTRODUÇÃO

O presente estudo analisa quais as contribuições que as inovações e mudanças produtivas advindas da economia da maniva favorecem ao entendimento da inovação no meio produtivo camponês, em Tracuateua da Ponta. Este texto aglutina pontos-chave de uma pesquisa maior desenvolvida no ano de 2019, na condição de dissertação do Mestrado em Planejamento do Desenvolvimento, do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Sustentável do Trópico Úmido no Núcleo de Altos Estudos Amazônicos da UFPA.

Tracuateua da Ponta dista 19 km da sede municipal de Santo Antônio do Tauá-PA. É representativa principalmente por ser conhecida como terra da maniçoba², prato típico da culinária paraense. Esse reconhecimento advém dos anos de 1980, quando a comunidade começou a destacar-se com a venda de maniva pré-cozida, desencadeando mudanças significativas na rotina produtiva das famílias que aderiram à atividade.

Estas mudanças, como serão exploradas posteriormente, são provocativas aos que procuram entender o funcionamento e, portanto, a permanência de camponeses enquanto sujeitos econômicos dentro do sistema capitalista, exercendo esta, como no que discutimos aqui, através da inovação em seus sistemas produtivos.

Baseado na Teoria do Investimento Camponês (COSTA, 1995; 2012), este texto organiza uma discussão articulando os condicionantes internos aos estabelecimentos, que são imprescindíveis, quando em interface com o contexto o qual estes estabelecimentos se inserem, para que haja mais ou menos aderência a mudanças na rotina e no padrão reprodutivo de sistemas familiares camponeses. Em seguida, a imersão no processo histórico da comunidade procura destacar pontos-chave, desde o surgimento da oportunidade produtiva, sua difusão e aperfeiçoamento, mudanças técnicas, relações com instituições reguladoras e assistenciais até o quadro atual de redes de obtenção de matéria-prima e acesso a mercados consumidores, articuladas por camponeses da comunidade.

Para tal, os procedimentos de investigação foram principalmente entrevistas semiestruturadas, entrevistas narrativas, fotografias, gravações e anotações no diário de campo. As entrevistas narrativas enquanto procedimentos qualitativos possibilitaram o diálogo direto com sujeitos-chave para entender o processo de formação socioespacial da comunidade, o surgimento da produção de maniva até o quadro atual.

A viagem ao município de Santo Antônio do Tauá, partindo da capital, Belém, é feita por ônibus via BR 316 e depois na PA 140, totalizando 63km. A chegada até Tracuateua da Ponta é feita através de duas linhas de ônibus que partem no meio da manhã do Terminal Rodoviário Cesário Bioso, centro de Santo Antônio do Tauá, demorando cerca de 40 minutos para chegar à comunidade, via PA 140 até o km 23, onde se acessa a Estrada do Borralhos, à esquerda. A partir daí, atravessa-se a comunidade Remédio e posteriormente se chega a Tracuateua da Ponta, percorrendo cerca de 16km da sede do município.

Realizaram-se seis visitas a campo, nas quais uma foi dedicada a conversar com moradores mais antigos da comunidade; as restantes foram visitas nas unidades produtoras e conversas com seus respectivos proprietários e funcionários, em alguns casos. Essas

2 Prato típico da culinária paraense, como será tratado no decorrer do texto.

visitas ocorreram entre outubro e dezembro de 2018 e janeiro a março de 2019. Ainda que o histórico na atividade comprove as aderências de vários camponeses, das 400 famílias que compõem a comunidade, o recorte das entrevistas considerou os que atualmente são vinculados à produção de maniva através das unidades de produção.

A discussão também procura dar certa imersão ao leitor do significado alimentar, cultural, religioso e, de certa forma, ritualístico da maniçoba na história do povo amazônico, partindo da mandioca como elemento de igual importância da dieta do Brasil.

A última parte do texto retoma alguns pontos da teoria, pondo em tela as experiências demonstradas na comunidade, evidenciando que os estabelecimentos camponeses reagem em diferentes formas de adaptação diante de crises ou ameaças à manutenção da sua eficiência reprodutiva (COSTA, 2012).

SOBRE EFICIÊNCIA REPRODUTIVA CAMPONESA, MUDANÇA E INVESTIMENTO

De antemão, esta discussão parte do dado concreto da prevalência e existência do campesinato enquanto sujeito social e ator econômico em contextos diversos no globo, coexistindo em diferentes graus de autonomia e capacidade de reprodução socioeconômica, mesmo dentro do capitalismo como sistema econômico hegemônico. Esse é um dado concreto.

A partir de então, o que movimenta esta construção teórica é buscar compreender quais condicionantes e elementos coincidem ou divergem para um ponto de sustentabilidade econômica e territorial deste sujeito dentro de um sistema político, territorial e economicamente articulado para sua asfixia social e material. Estas condicionantes, no nosso ponto de vista, ajudam a entender o grau de autonomia camponesa dentro do sistema.

Assim, sobre o campesinato, entende-se esse enquanto produção familiar “assentada sobre unidades de produção que têm na família seu parâmetro decisivo, tanto na definição das necessidades reprodutivas, quanto na extensão e intensidade do uso do trabalho (COSTA, 2001, p. 77)”. Dele decorrem condicionantes que definem como elementos internos do estabelecimento familiar e determinam o grau de autonomia, o perfil produtivo e as interações com o ambiente externo aos estabelecimentos e à comunidade.

As condicionantes internas camponesas exercem uma força responsável pelos seus diferentes graus de autonomia e balizam a capacidade de produção, otimização produtiva (e, portanto, inovação) dos camponeses, correlacionadas ao que Chayanov (2014) identificava com centralidade à família enquanto força de trabalho e consumo e, portanto, enquanto núcleo decisório.

Chayanov (2014), em sua perspectiva substantivista, assinalava que a medida de intensidade do trabalho e emprego de recursos (portanto, do investimento) no estabelecimento camponês era definida por variantes subjetivas, alinhadas a necessidades definidas dentro do seio doméstico e familiar, apontando que o valor do trabalho neste estabelecimento

não poderia ser avaliado dentro de um sistema econômico monetário ou, teoricamente, dentro de categorias capitalistas de valoração.

No entanto, as forças que orientam os processos decisórios do estabelecimento camponês não emanam apenas das especificidades internas, mas também de interações com o ambiente. Esta combinação resulta, primeiro, da relação entre a autoexploração camponesa (condicionada por fatores internos à unidade, como necessidades de consumo histórica e culturalmente definidas, variando espaço e temporalmente) com a exploração ligada ao contexto socioeconômico o qual a unidade produtiva está inserida no ambiente o qual as famílias terão que se reproduzir (COSTA, 1995; 2012). Para o autor (1995), a partir daí será possível um entendimento teórico do investimento camponês:

O algoritmo de sobrevivência da unidade familiar camponesa é, assim, ao mesmo tempo, algoritmo de adaptação às condições objetivas que a globalidade na qual se insere impõe à sua permanência. Tais condições são de ordem mediata e imediata. Depende de dinâmicas sistêmicas resultantes da racionalidade reprodutiva do todo e das condições particulares de reprodução local, onde, ao lado de relações estruturais de abrangência meso, efetiva-se uma racionalidade micro relevante (COSTA, 1994, p. 19-20).

Dito de outra forma, o que mantém o equilíbrio da unidade camponesa, este entendido como o ponto nodal de forças e demandas definidas dentro do núcleo familiar, são relações tácitas, social e produtivamente construídas, que respeitam tanto os limites de produção da força de trabalho familiar e os define tanto a partir da capacidade de emprego de trabalho de cada membro, como do consumo demandado pela família, ajustados a uma rotina de trabalho mediada subjetivamente, constituindo um *padrão reprodutivo* próprio (COSTA, 2012).

Assim, Costa (1995; 2012) demonstra que a estabilidade destes componentes significa a estabilidade interna da unidade: produzir o que é necessário para consumir (não necessariamente consumir o produto produzido pela família, mas também obter liquidez a partir da comercialização deste produto) é o que se objetiva na racionalidade camponesa. Num estado de estabilidade não se faz necessário intensificar o emprego de trabalho, seja na intensificação da atividade ou na extensão da jornada, pois esta intensificação vai resultar em sobrecarga no trabalho e aumento do grau de *penosidade*, em função de um acúmulo que não é característico da lógica funcional camponesa.

O equilíbrio desta correlação de forças, dado por Costa (2012) como eficiência reprodutiva camponesa, é encontrado no encontro entre o trabalho aplicado pela família com o orçamento familiar: quanto mais próximas estas duas grandezas se fizerem no sistema produtivo camponês, mais eficiente este funciona. Ou seja, eficiência reprodutiva é dada pela capacidade de o sistema familiar reter em seu benefício “o trabalho por ele próprio despendido” (COSTA, 2012, p. 119).

No mesmo mecanismo, a *tensão reprodutiva* dá conta de explicar momentos os quais o balanço entre valor-trabalho se apresenta desfavorável e resultante em esforço de trabalho acentuado e absorção de proveito ao sistema camponês em graus insatisfatórios, ameaçando a capacidade do sistema de se manter e reproduzir-se sem que haja reordenação do emprego de trabalho (COSTA, 2012).

A esta tensão, atribuem-se razões diversas; o autor delimita que este aumento do esforço físico e mental decorre da necessidade de reposição dos mecanismos materiais de reprodução, introdução de produtos de consumo durável e fora do cotidiano orçamentário familiar até, por exemplo, necessidades ligadas à educação dos filhos e custos a ela agregados.

Dito isto, Costa (1995; 2012) compreende que, em momentos de crise ou ameaça à estabilidade reprodutiva, a intensificação do trabalho, seja na sua diversificação de atividades, ou seja, na extensão da jornada, se faz presente à sobrevivência, promovendo mudanças estruturais que marcam as trajetórias camponesas em momentos de mudanças profundas rumo à estabilidade. Estas mudanças se realizam de três formas, exploradas por Costa (2012, p. 120) como:

- 1) De forma direta, partindo da reorganização do sistema produtivo e da disponibilidade de emprego de trabalho, implantação de novos produtos, aumento da complexificação do sistema através da formação de novos meios de produção. O autor relaciona este processo lembrando o que Tepicht (1973 *apud* Costa, 2012) classificou como “autoconsumo produtivo”.
- 2) A partir de vendas e poupanças, quando a renda obtida a partir da realocação de trabalho e, portanto, da venda de produtos, possibilitará o acesso a recursos monetários. Neste ponto, Costa (2012) lembra que estes recursos podem advir de esforços feitos em colheitas/safras passadas.
- 3) Receitas de vendas e créditos, mecanismo o qual a unidade camponesa acessa recursos extraordinários a partir de créditos que são empregados em investimentos que assegurem a capacidade de reprodução a partir da mudança. Neste caso, o trabalho extra é disposto a pagar dívidas feitas anteriormente.

Dadas estas formas, a mudança se executa e se realiza até que as necessidades orçamentárias sejam atendidas. A chamada *propensão a investir*, atenta o autor, não emerge da subjetividade ou aleatoriedade dentro da unidade camponesa, mas se impõe de forma objetiva, e tão mais intensa é na proporção do déficit orçamentário familiar.

Logo, o que se observa, alinhando o olhar com as especificidades internas do sistema produtivo camponês, é que o investimento, seja técnico ou ligado à jornada e à intensificação do trabalho, é resultado tanto de contingências internas (domésticas), como de contingências contextuais (ambientais): as mudanças no padrão reprodutivo acontecem mediante reações internas dos estabelecimentos familiares em relação a ameaças ao padrão reprodutivo estabilizado. O investimento e a mudança são movimentos que procuram a estabilidade reprodutiva e a sua manutenção, até que se efetive como tal.

Esta trajetória teórica, quando seguida em paralelo ao histórico socioespacial e produtivo de Tracuateua da Ponta, nos dá indícios que esclarecem quais fatores orientaram processos de tomadas de decisão-chave pelos produtores da comunidade no decorrer do tempo.

FORMAÇÃO SOCIOESPACIAL E O SURGIMENTO DA PRODUÇÃO E VENDA DE MANIVA NA COMUNIDADE TRACUATEUA DA PONTA

Tracuateua da Ponta é uma das comunidades mais antigas de Santo Antônio do Tauá, município do nordeste paraense³. A comunidade surgiu por volta de duzentos anos atrás, quando frades fugiam dos conflitos árduos da Cabanagem⁴, advindos de Vigia de Nazaré, município histórico do Pará.

A chegada dos Frades pode ter sido através da saída de Vigia pela Baía do Sol via inúmeras possibilidades de navegação na região. Possivelmente, estes escolheram as rotas mais escondidas que seriam o Furo da Laura, Furo do Joroca até a chegada ao Rio Tauá, na porção oeste do município, chegando num ponto considerado estratégico onde uma estrutura de trapiche, denominada de Desterro, foi instalada, demarcando o início do povoamento de uma comunidade denominada São Caetano para, posteriormente, vir a ser denominada Tracuateua da Ponta.

As atividades realizadas até os anos 1980 eram ligadas à agricultura (cultivo de roças e tabaco), produção de farinha e pesca. Os movimentos econômicos eram efetivados entre as famílias através de presentes e trocas e algumas vendas na feira de Vigia, cidade acessada através de rios em navegações por canoas.

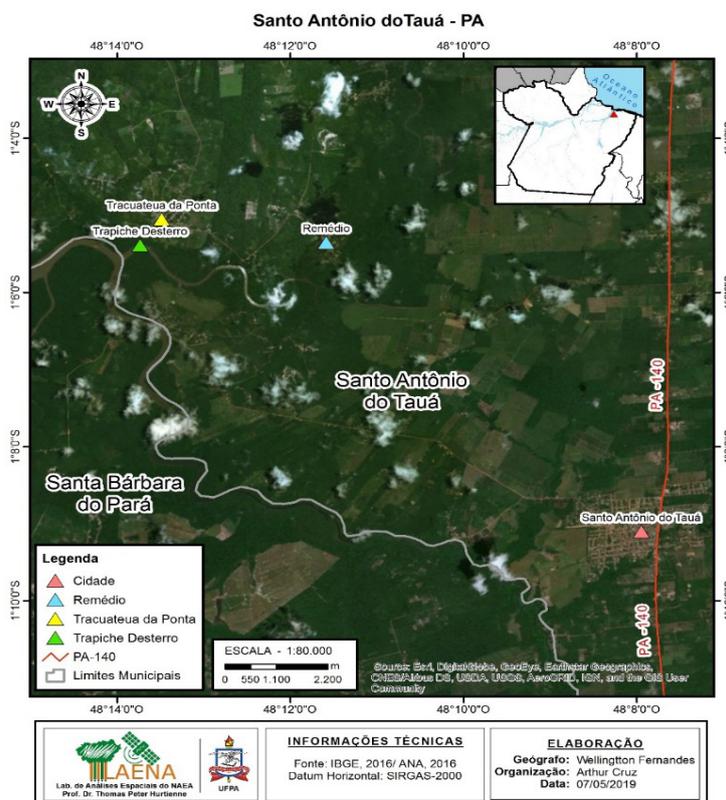
As possibilidades logísticas da comunidade ampliaram-se fortemente a partir do ano de 1978. Por ocasião, camponeses (40 a 50 homens) se reuniram em sábados e abriram uma via na mata que saía de Tracuateua, atravessava a comunidade de Remédio até certa altura e alcançava o ramal que ligava esta até a PA 140. Vale-se dizer que até a época o ramal que saía da PA-140 chegava até a comunidade de Remédios; as demais, além dessa (como Tracuateua da Ponta) estabeleciam seus fluxos através de cursos fluviais. A ligação via terra com a PA que dá um acesso mais rápido à sede do município e à capital foi fundamental para o aumento da complexidade das relações econômicas e sociais a partir de então.

A necessidade de abertura via terra já era pretérita, confluindo com o início do que viria a ser a produção de maniva na comunidade: precisamente, quando um morador-chave, João Batista, conhecido na comunidade como Janguito, muda-se para Belém, no fim do ano de 1976, em busca de condições melhores de estudos para seus filhos. Como este sempre obteve renda através da agricultura (roça), a saída encontrada para o sustento na metrópole foi o aluguel de um ponto de venda na feira do bairro da Pedreira, para comercializar produtos que ele produzia em Tracuateua da Ponta.

³ Ver Mapa 1.

⁴ O conflito foi um movimento popular contra as condições miseráveis e subumanas as quais índios e mestiços eram submetidos para sobreviver, ainda no processo de independência do Brasil. Este movimento popular incorporou influências notáveis da Revolução Francesa, fato atribuído à proximidade com a Guiana Francesa dos pontos foco da revolta, explicado pela facilidade de intercâmbio de ideias (TAVARES, 2008).

Mapa 1: Localização de Tracuateua da Ponta



A mudança para Belém foi essencial para o surgimento da atividade. Janguito relata que, em passagem pelo mercado do Ver-o-Peso, em Belém, observou que na venda de maniva (no caso folhas de macaxeira, *Manihoc utilíssima* Crantz) moída e já cozida e embalada no mercado, haveria uma oportunidade de revenda na feira em que trabalhava, no bairro da Pedreira.

Como conta, as apostas iniciais foram a compra de 20, depois 30 e até 50kg de maniva cozida para revender em seu ponto. O sucesso inicial foi expressivo, o que fez com que ele procurasse em Tracuateua a matéria-prima do produto, afinal: “lá em Tracuateua, no meu lugar tem muita folha, nesse tempo tinha muita roça por aqui”⁵. A abundância da folha descartada na comunidade se devia ao fato de que em Tracuateua, como em outras comunidades no entorno economicamente ligadas à roça, o foco era na raiz da mandioca, não nas suas folhas; estas, depois de moídas e cozidas, são o ingrediente principal da maniçoba.

A aposta foi fortuita e, em 1983, Janguito passa a ir a Tracuateua da Ponta periodicamente para obter folhas e cinco agricultores passam a fornecê-las para ele para serem moídas, cozidas e comercializadas em Belém. Neste ano também surge a Associação de Moradores e Produtores de Tracuateua (AMPTEUA), que desde então se mantém, ainda que não diretamente relacionada à produção de maniva institucionalizada na comunidade.

As mudanças mais significativas na comunidade ocorrem em 1992, quando Janguito compra uma Kombi, para fazer o transporte das folhas até Belém, e uma máquina de moer carne que era utilizada para moer as folhas. Estes investimentos foram imprescindíveis,

5 Entrevista (08/04/2019).

dado que o mercado consumidor aumentava e as folhas de macaxeira já eram escassas e insuficientes para suprir a demanda. A saída encontrada foi a incorporação da folha de mandioca, *Manihot esculenta* Crantz, no circuito produtivo.

Ressalta-se que, diferentemente da até então comercializada maniva advinda da folha de macaxeira, esta variedade apresenta elevado teor de ácido cianídrico, componente altamente tóxico. A toxicidade do ácido cianídrico (HCN) é vastamente conhecida no senso comum e demonstrada em estudos como de Zacarias (2011), por isso o cozimento da folha é tido como processo fundamental à eliminação do componente. Apesar disso, como conta Janguito, em vista do crescimento da atividade e por não existir alterações de sabor/textura entre as variedades, não houve rejeição do mercado consumidor.

A história da produção de maniva, como descrita, entrelaça-se fortemente com a trajetória de Janguito: em 1995, este retorna à comunidade e passa a morar lá para, em parceria com vizinhos produtores, fortalecer a produção e dinamizar o seu pré-cozimento na comunidade, considerando a falta de estrutura física e espaço para isso nas suas instalações em Belém. A partir do pré-cozimento, 1kg de folha rende de 1,3 kg a 1,4 de maniva cozida (folha moída e já cozida).

A estrutura montada pelos camponeses para o beneficiamento eram barracões nos fundos dos quintais, cobertos por lonas as quais abrigavam fornos e latões higienizados e utilizados para o cozimento de quantidade grande de maniva moída. No mesmo espaço, fazia-se também a trituração das folhas.

Este período é interpretado aqui como um período promissor para a atividade em Tracuateua da Ponta: em 1996, Janguito fecha acordo de fornecimento com o Grupo Y. Yamada⁶ e logo após com a rede de supermercados Formosa. A demanda, só para os supermercados Yamada, iniciou com 200kg/semana, aumentando no decorrer do tempo e chegando a aumentar em dez vezes este valor no período de proximidade do Círio para a formação de estoque.

O fornecimento a supermercados na capital se estendeu para o Grupo Nazaré e o Amazônia, ambos no fim dos anos 1990. A parceria mais consolidada foi com Yamada e Formosa, durando oito anos. Esta finalizou, segundo Janguito, em função da falta de reajuste do valor pago pelos supermercados aos produtos, valor que não acompanhava o aumento das despesas, como, por exemplo, a compra de lenha e obtenção de latões para o pré-cozimento, além do pagamento de diárias para os que apanhavam as folhas (apanhadores) e os que trabalhavam no pré-cozimento: “tu sabes que o trabalhador ele não quer passar anos ganhando o mesmo salário, né? Principalmente aqui que é mais na diária”⁷. Janguito atribui este rompimento também à dedução de 2,5% no valor da compra em função da ausência de nota fiscal exigida pelos compradores.

Paralelamente, outros produtores de maniva pré-cozida procuraram, desvinculados a Janguito, o Grupo Y. Yamada e o supermercado Formosa para vender seus produtos e obtiveram sucesso, seja individualmente ou articulando sua produção com as de outros moradores que aderiram à atividade. A aderência resultou em doze unidades produtoras, em fundos de quintais, em 2009, todas de famílias camponesas da comunidade.

6 Importante rede de supermercado varejista do Pará, já foi considerada uma das maiores da região norte, fundada em 1950.

7 Entrevista (08/04/2019).

Chamamos de “unidades produtoras” estruturas artesanais montadas nos fundos dos quintais, sob cobertura de lonas pretas e sobre chão batido. Máquinas de moer carne eram utilizadas para moer folhas de mandioca, depois, recipientes utilizados, conforme as entrevistas, eram em sua maioria latões de óleo diesel e/ou recipientes metálicos similares reutilizados que cozinhavam por uma semana as folhas colhidas, esquentadas e moídas, cozidas na lenha ou carvão. Os recipientes de envasamento eram bacias de plástico que armazenavam a maniva pós-cozimento antes de sua embalagem em sacos plásticos, alheios a caracterizações industriais comerciais, tais sejam marca, data de fabricação, validade etc.

Estas unidades nesse momento já dão conta de um mercado crescente na capital, região metropolitana e cidades vizinhas, como Castanhal. Em 2009, conforme relato de Cristiano Sena (proprietário de uma unidade produtora), o extensionista local da Emater foi até a Agência de Defesa Agropecuária do Pará – ADEPARÁ para explicar o avanço da atividade na comunidade na busca de uma orientação técnica que formalizasse a produção. A agência informou que não havia previsão legal e técnica para a atividade, o extensionista procurou o escritório Regional em Castanhal que reuniu uma comissão para analisar a situação, mas não obtiveram um produto que orientasse tecnicamente a produção.

Em 2012, a produção de maniva cozida advinda de Tracuateua da Ponta já tinha espaço nos mercados da Grande Belém e outras cidades, mas apesar da iniciativa de tentar adequar tecnicamente o processo produtivo, no mesmo ano a ausência de normatização técnica e sanitária interferiu na capacidade competitiva e seguridade legal da produção na comunidade, resultando na atuação da ADEPARÁ, a qual notificou todas as unidades produtoras, definindo prazos para adequação técnica no que se referia a tempo de cozimento, envasamento, recipientes utilizados e outras especificidades ligadas ao layout de agroindústria, ainda que a própria agência, conforme relatado nas entrevistas, não apresentasse um modelo previsto para a adequação antes da notificação.

Baseada nestes achados, a atuação fechou nove das doze unidades familiares de produção. As três que mantiveram funcionamento, o fizeram mediante assinatura de um Termo de Ajuste de Conduta (TAC), definindo um prazo de seis meses para adequação. Apenas quatro anos depois, no dia 9 de maio de 2016, a ADEPARÁ publica no Diário Oficial um conjunto de normas para produção de maniva cozida, desde parâmetro químico até layout do espaço de produção.

Até que as normatizações fossem de fato favoráveis ao desenvolvimento profícuo da atividade, a atuação já demarcara mudanças profundas na trajetória social da produção de maniva em Tracuateua da Ponta. As três unidades que se mantiveram aproveitaram as redes já estabelecidas anteriormente, dado que a obtenção de folhas na comunidade e redondezas já enfrentava certa escassez e resistência de agricultores que trabalhavam com roças. Estes não queriam fornecer folhas para o circuito da maniva para não comprometerem sua produção, porém os proprietários de unidades já obtinham folhas em áreas longínquas, como Bragança e Acará.

As redes que foram aprimoradas dão conta, além da obtenção de folhas em um portfólio de opções, também do mercado consolidado e geograficamente articulado que absorve a produção que vem de três unidades produtoras de Tracuateua da Ponta: Delícias do Pará, Fábrica e distribuidora de maniva cozida Mano Velho e Microagroindústria Sabor do Pará, além de produtores informais, aqui chamados de “Artesanais”, que mantêm estruturas produtivas em seus quintais, mas operam às margens do circuito, sem envolvimento com

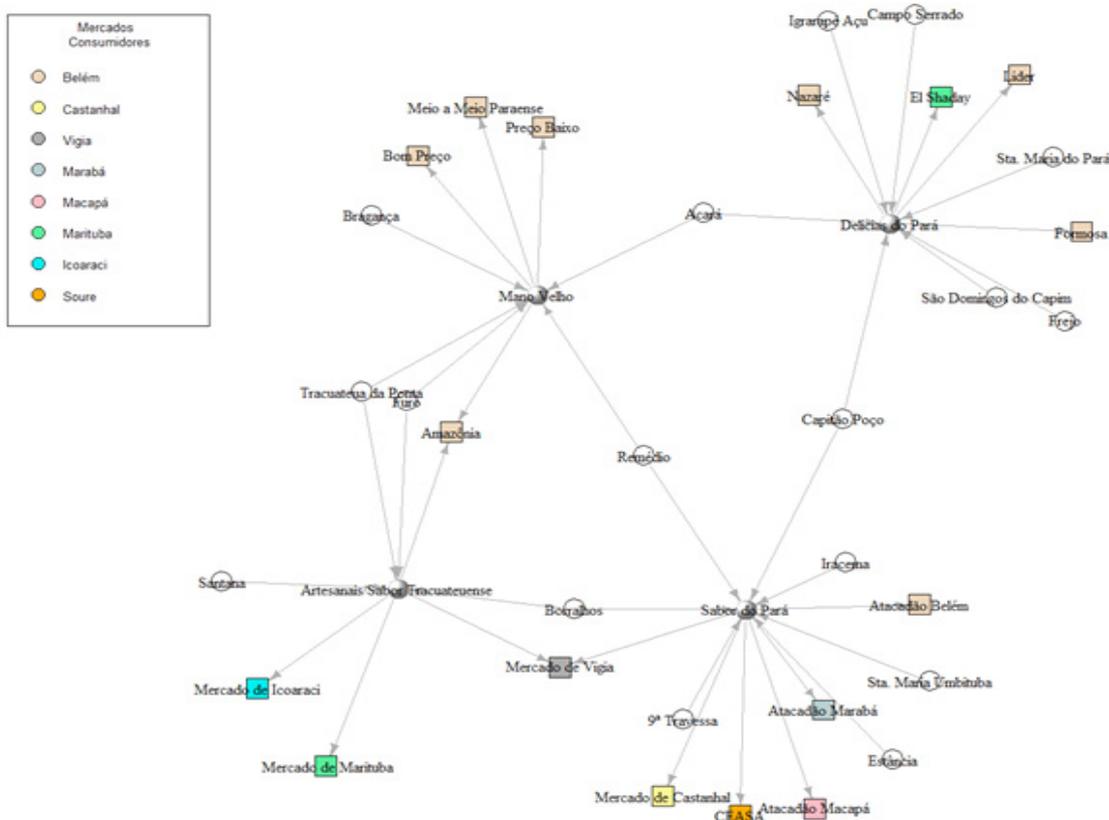
grandes redes de supermercado, vendem para um mercado local e estabelecimentos comerciais de pequeno porte.

Todas têm sua origem e desenvolvimento interligadas em torno dos laços de sociabilidade que possibilitaram também, a difusão das inovações e das redes. Na Tabela 1 abaixo, encontra-se disposto o quadro produtivo de maniva pré-cozida. O detalhamento é em escala municipal, porém destaca o rol de comunidades ligadas ao processo, apresentado na Rede 1, executada no Software R. Studio i386 3.5.1. Nesta representação gráfica, as formas arredondadas representam as comunidades que fornecem folhas para o circuito, dispostas na cor branca. As esferas representam as unidades produtoras, todas localizadas em Tracuateua da Ponta e as formas quadradas simbolizam o mercado consumidor, discriminando as cidades de acordo com as cores representadas no quadro que acompanha a rede.

Tabela 1. Produção de Maniva em Tracuateua da Ponta

		UNIDADES PRODUTORAS			
		Delícias do Pará	Mano Velho	Sabor do Pará	Artesanais
COMERCIALIZAÇÃO	Folhas t/Semana	4	3,5	2 a 7,5	1
	Folhas t/Semana	4	3,5	3 a 7,5	2
	Compra	Acará, Capitão Poço, Igarapé-Açu e São Domingos do Capim	Bragança, Comunidades da Alça Viária	Santo Antônio do Tauá e Castanhal	Santo Antônio do Tauá
	Venda	Belém e Marituba	Belém	Vigia, Castanhal, Belém, Soure, Marabá e Macapá	Belém, Icoaraci e Marituba

Rede 1: Fluxo Produtivo e Comercial da Maniva em Tracuateua da Ponta



Notas sobre a mandioca, maniva e o Círio de Nazaré

Discorrer, caro leitor, sobre a dimensão cultural e alimentícia da mandioca e seus derivados na cultura brasileira e, especificamente, paraense é uma tarefa árdua para uma nota pequena neste texto; no entanto, é um esforço imprescindível.

Farinha de tapioca, goma, tucupi, farinha d’água, maniva e tapioca são algumas das variações alimentícias que integram o chamado “complexo da mandioca”, nas palavras de Picanço (2017, 2018). Para além da nossa região, a mandioca é vastamente conhecida por sua importância na história colonial do Brasil, registrada em obras diversas como “Farinha, feijão e carne seca: um tripé culinário no Brasil” (SILVA, 2005), por exemplo. A mandioca enquanto alimento indígena se torna o pilar do que se entende como cozinha brasileira, atravessando a história, a colonização e diferentes regiões do país, se fixando principalmente como ingrediente principal de pratos típicos das regiões norte e nordeste do Brasil.

A mandioca, como destaca Cascudo (2011), agrada os paladares dos colonizadores e figura também no paladar do negro escravizado já no navio negreiro a caminho Brasil, uma vez que “a adesão de colonizadores e colonos aos alimentos oriundos da mandioca denota um marco na história brasileira em geral e na história da alimentação brasileira em particular. Esse fato confirmou a supremacia da mandioca no projeto colonizador [...]” (PICANÇO, 2017, p. 207). Assim, principalmente na forma de farinha, a mandioca se torna basilar nos pratos brasileiros de norte a sul do país.

Apesar de seu valor nutricional e por apresentar grande versatilidade no preparo de seus derivados, a mandioca perdeu posições no ranking de produção nacional de forma vertiginosa ainda em 1820. A cultura-base na alimentação do brasileiro perde superfície plantada para culturas de exportação como café, cana-de-açúcar e milho, por exemplo, num movimento de afirmação da produção brasileira no mercado agroexportador internacional.

Perdendo espaço na esteira de modernização agrícola que se seguia, a mandioca permanece com grande presença nas lavouras camponesas Brasil adentro, sobretudo na Amazônia: a partir do Boletim Agropecuário da Fundação Amazônia de Amparo a Estudos e Pesquisas do Pará (FAPESPA, 2015), é possível afirmar que no estado do Pará a produção de mandioca equivale a 65% de toda a produção do seguimento lavoura temporária, e corresponde a 59,2% do valor produzido nesse contexto produtivo. O Estado lidera o ranking de produção e consumo de farinha de mandioca, atualmente.

A importância doméstica da mandioca no Pará é, de fato, revestida de um enorme valor cultural e simbólico não só do tubérculo, mas de toda a planta para o imaginário popular do povo paraense. Além de a farinha ser ingrediente transversal no cotidiano alimentar no Pará, a folha da mandioca, moída e cozida por longos sete dias transforma-se em maniva, componente fundamental de um dos pratos mais populares e suntuosos da culinária paraense: a maniçoba.

A maniçoba é um prato de origem indígena muito presente na culinária amapaense também. Depois de cozida por sete dias, à maniva são adicionados condimentos suínos e bovinos, muito semelhante ao processo de cozimento da feijoada. Os sete dias de cozimento são resultado de longo acúmulo de conhecimento tácito indígena para eliminação do ácido cianídrico (HCN), componente altamente tóxico e presente nas folhas de maniçoba, e não é exagero dizer que a maniçoba consegue reunir o que há de mais sincrético na cultura paraense, especialmente por ser o prato principal do Círio de Nazaré.

No segundo domingo de outubro a cidade de Belém é palco daquela que é considerada a maior festa católica do mundo. O Círio de Nazaré transborda o religioso e se realiza na cultura do paraense independentemente do credo religioso. O evento reúne na chamada “quadra nazarena³” uma diversidade de procissões e manifestações culturais que culminam na procissão que reúne mais de um milhão e meio de pessoas nas avenidas da cidade há pelo menos 200 anos.

O sincretismo toma forma em toda a dimensão da festa e a maniçoba, em seu preparo prévio sete dias do almoço do Círio, perfuma as ruas da cidade naquela que é considerada a ceia natalina do povo paraense; o perfume do prato é ritual de preparo para o Círio. E a abundância é grande, de toda família que se reúne em torno do banquete protagonizado pela maniçoba e pelo pato no tucupi (este último também derivado da mandioca), dentre outros pratos. A fartura é tanta que permite dividir a maniçoba com parentes, amigos, vizinhos, na atmosfera de fraternidade e união que o Círio envolve Belém.

A maniçoba é mais que um alimento, é um elo de identidade cultural e pertencimento social, construído pela intersecção da religião, de saberes e práticas tradicionais. Este elo

3 Período quinze dias anteriores e posteriores ao Círio, no qual muitos paraenses se dedicam a atividades relacionadas ao Círio de Nazaré.

de sociabilidade é reafirmado anualmente nas práticas de cozimento, no dividir o prato e de comer entre familiares e amigos; ela demarca identidade cultural pela culinária marcante e específica do Pará. Tal como o pato no tucupi, a maniçoba reafirma o papel identitário da mandioca no ser paraense, principalmente sendo o prato principal do Círio de Nazaré, festa que é considerada o natal dos paraenses.

MUDANÇA E INVESTIMENTO CAMPONÊS: A ECONOMIA DA MANIVA EM TRACUATEUA DA PONTA

As inovações produtivas que se constituem na economia da maniva em Tracuateua da Ponta conjugam um compilado de elementos que se difundiram de forma orgânica por entre os moradores ao se inserirem na atividade. A esta inserção associa-se a mudança no padrão reprodutivo das famílias por meio do aumento da complexificação do sistema e da formação de novos meios de produção, num cenário de incertezas e queda dos preços da mandioca, principal produto advindo da agricultura camponesa local nos anos 1980.

A inovação na comunidade através do incremento da economia da maniva não se efetivou sob altos custos e ameaças à reprodução das famílias em função das suas unidades em fundos de quintal até a chegada das unidades consolidadas, mas se efetivaram sob mediação de técnicas e aquisições equalizadas com balanço interno de produção e consumo, e, paulatinamente, com as instituições e redes estabelecidas entre Tracuateua da Ponta e outras comunidades.

O ambiente de incerteza, pressuposto da mudança, advém do cenário produtivo da mandioca a partir da década de 1980, conforme se apresenta nos dados da Produção Agrícola Municipal (PAM), de 1979 a 1994, demonstrando que a tendente queda dos preços da mandioca a partir da década de 1980 coincide com a mudança de atividade e incremento da oportunidade comercial da produção de maniva na comunidade (ver Gráfico 1).

De todo modo, a produção de maniva na comunidade se constitui como o resultado de componentes heterogêneos que advêm tanto das estruturas sociais camponesas, como o conhecimento e seus movimentos de difusão da oportunidade, quanto também de elementos de mercado e demanda e, em última instância, da influência das instituições fiscalizadoras e reguladoras.

As escolhas produtivas dos camponeses de Tracuateua da Ponta estão, naturalmente, relacionadas à sua formação socioespacial, o que compõe um dado importante para a compreensão do que facilitou ou dificultou a aderência às oportunidades produtivas da maniva pré-cozida.

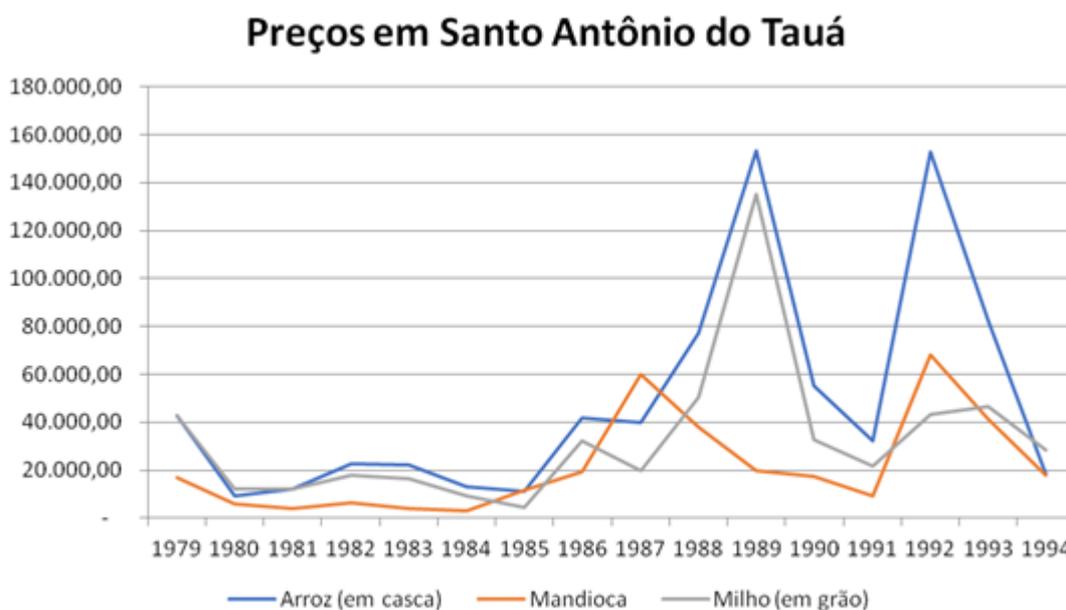
A prevalência de roças nos agrossistemas (como relatado nas entrevistas) levanta a hipótese de que a tendenciada queda dos preços da mandioca representasse de fato uma ameaça à eficiência reprodutiva das famílias. Ainda que possivelmente a produção de arroz (com tendências de alta de preços nos anos 1980, ver Gráfico 2) aparecesse nos agrossistemas, apresentava grande dificuldade de inserção nos mercados de Belém ou cidades vizinhas em função dos custos e do tempo de percurso pelos rios para de comercialização, uma vez que até 1970 o acesso da comunidade a centros urbanos, como a própria sede do município, era

feitaporrios, o que sugere a possibilidade de sua existência atrelada intimamente ao consumo doméstico e baixíssima interferência no orçamento em contextos de preços elevados.

Gráfico 1. Valor da Produção em Sto. Antônio do Tauá em cruzados



Gráfico 2. Preços em Sto. Antônio do Tauá



Estas interferências seriam mais percebidas em áreas onde a produção estivesse vinculada a um mercado consumidor de arroz já estabelecido, como as áreas de colonização dirigida vinculadas à capital através das vicinias abertas no município e ligadas à ferrovia Belém-Bragança.

O investimento e as mudanças técnicas e produtivas ocorreram sob a combinação de uma janela de oportunidades advinda com novas possibilidades logísticas (abertura do ramal no fim dos anos setenta) e com a ameaça à capacidade reprodutiva dos estabelecimentos familiares produtores de roça.

A propensão a mudar/investir no recorte em análise considerou, além de fatores externos e internos aos estabelecimentos, como discorrido, a aderência a uma atividade altamente revestida de sentido cultural e simbólico, que é a produção de maniva. Qualificar a maniva como produto requer um repertório degustativo culturalmente definido e geograficamente delimitado.

Nota-se também que as difusões de inovação produtiva de cada unidade, como detalhado em Nascimento (2019), revelam que o saber fazer maniçoba foi fundamental para mudança no padrão reprodutivo das famílias, trazendo para o processo produtivo conhecimentos familiares acumulados em gerações.

A crise, portanto, mais que um movimento macroeconômico compressor dos circuitos curtos da economia camponesa, é uma oportunidade de otimização de gestão dos recursos disponíveis, terra, trabalho, instrumentos, insumos, entre outros, que no decorrer da história, segundo Costa (1995; 2012), tem sido força mobilizadora de aperfeiçoamento das capacidades reprodutivas do campesinato no capitalismo.

CONCLUSÕES

A oportunidade aproveitada por camponeses de Tracuateua da Ponta é posta em tela, comprovando a necessidade de outros paradigmas tecnológicos para a Amazônia que escapem à tendência de incorporação da lógica produtiva homogênea, hegemônica e exógena na região, que promovem o debate de que os contextos socioprodutivos camponeses são complexos, dinâmicos e exercem forte grau de autonomia em relação a setores hegemônicos da produção agrícola e/ou ao mercado. Comprovam também a necessidade de as reflexões teóricas sobre campesinato acompanharem as suas possibilidades de participação produtiva sob uma racionalidade ecológica e socialmente sustentável em prol das capacidades produtivas dos seus territórios.

Portanto, remete a necessidade de paradigmas ecológicos, sociais e tecnológicos capazes de, em si, comportarem a diversidade estrutural inerente à existência e reprodução do campesinato em sua natureza diversificada.

Notamos que, para além da leitura proposta do campesinato enquanto sujeito social e ator econômico regido sob autonomia, o *produto* em destaque na figura da maniva envolve-se de importante fator cultural. Trata-se de uma economia em desenvoltura que se realiza orientada por institucionalidades próprias a um rico arcabouço cultural em torno do significado da *mandioca* na história alimentar do Brasil.

É representativo que, diferente do que acontece com outras culturas agrícolas protagonizadas no campo brasileiro por atores articulados em cadeia, como o dendê e a soja, por exemplo, o esforço dos proprietários de unidades produtoras na comunidade não tenha obtido apoio sequer para normatização técnica, mas a tenham encontrado como impedimento tempos depois.

A experiência em tela é representativa dentro da diversidade da produção camponesa na Amazônia que, sob forte identidade local, tem coadunado sua reprodução com interfaces cada vez mais autônomas com o mercado capitalizado, seja com a produção

de farinha de mandioca, açai na várzea e terra firme ou cacau e abacaxi, dado seu recorte territorial e ecológico.

A respeito da autonomia camponesa, reitera-se que a experiência da produção de maniva em Tracuateua da Ponta pressupõe uma autonomia adversa ao isolamento da comunidade, mas que gerencia níveis de incorporação dos mecanismos de mercado às suas próprias lógicas produtivas, combinando componentes de ambas as dimensões num devir que, sob acompanhamento de instituições e organizações voltadas à otimização de capacidades produtivas locais, tende a colaborar tanto para a manutenção desta autonomia como no aperfeiçoamento das práticas produtivas para, assim, um horizonte de desenvoltura nos mercados da metrópole ser coadunado com desenvolvimento local e distribuição de renda dentro da comunidade, diminuindo riscos e aumentando

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

COSTA, F. A. (1995). *O investimento camponês: Considerações teóricas*. Revista de Economia Política, 15(1): 83-100.

COSTA, F. A. *Racionalidade camponesa e sustentabilidade*. Belém: NAEA/UFPA, 1994. (Paper do NAEA, n. 29).

COSTA, Francisco de Assis. *Economia Camponesa nas Fronteiras do Capitalismo*. Série II - Fundamentos Teóricos Metodológicos. Livro 1. Belém: NAEA, 2012.

FUNDAÇÃO, Amazônia de Amparo a Estudos e Pesquisas do Pará (FAPESPA). *Boletim Agropecuário do Estado do Pará*. Belém, 2015, p. 25-31.

NASCIMENTO, A. A. C. do. *Mudança e inovação camponesa: a economia da maniva (manihoc utilíssima crantz) na comunidade de Tracuateua da Ponta, Santo Antônio do Tauá – PA*. 2019. 103f. Dissertação (Mestrado em Planejamento do Desenvolvimento) – Universidade Federal do Pará, Belém, 2019.

NASCIMENTO, Antônio Arthur Cruz do; GOMES, Carlos Valério Aguiar. *Condições de estabilização da agricultura familiar em Santo Antônio do Tauá-PA. Agricultura Familiar: Pesquisa, Formação e Desenvolvimento*, v. 13, n. 2, p. 121-144, 2020.

PICANÇO, Miguel De Nazaré Brito; SERRA, Joan Ribas. *Um olhar por entre os Ciclos da mandioca ao fazer-se pato no tucupi e maniçoba no almoço do círio de Nazaré*. International Journal of Humanities and Social Science Invention (IJHSSI). Volume 7 Issue 05 Ver. III. 2018, p. 20-31.

PICANÇO, Miguel de Nazaré Brito. *Comida, consumo e identidade: Notas etnográficas por entre os processos migratórios da mandioca; do contexto brasileiro e paraense ao contexto europeu*. Mosaico, Rio de Janeiro, v. 8, n. 13, 2017, p. 203-221. Disponível em: <https://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/mosaico/article/view/70658>. Acesso em: 14 de nov. 2022.

SILVA, Paulo Pinto e. *Farinha, feijão e carne seca: um tripé culinário no Brasil*. 1ª ed. São Paulo: SENAC, 2005, p. 21-142.

TAVARES, Maria Goretti da Costa. *A formação territorial do espaço paraense: dos fortes à criação de municípios*. Revista ACTA Geográfica, ANO II, nº3, jan./jun. de 2008. p.59-83.

ZACARIAS, C. H. *Avaliação da exposição de trabalhadores de casas-de-farinha ao ácido cianídrico proveniente da mandioca, Manihot esculenta, Crantz, no Agreste Alagoano*. Dissertação (mestrado) – Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo. Departamento de Análises Clínicas e Toxicológicas. São Paulo, 2011. 147 f.