

O PROCESSO HISTÓRICO DA PRODUÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA NO AGRESTE DE ITABAIANA-SE (1996-2016)

Givaldo Santos de Jesus¹
José Carlos Santos²

Resumo

O presente estudo tem como objetivo analisar o processo histórico da produção da farinha de mandioca na Microrregião do Agreste de Itabaiana Se (1996-2016). Nessa microrregião foram estudados dois municípios. Ribeirópolis, um típico município de transição do agreste com o sertão e São Domingos, localizado no centro do agreste sergipano. Os dois municípios apresentam uma forte concentração fundiária em função do avanço das fazendas de gado, mas a pequena unidade de produção familiar também se reproduz e tem uma relativa importância no conjunto da estrutura agrária destes municípios. Metodologicamente, aplicamos questionários e entrevistas aos agricultores familiares, representantes de instituições como bancos, sindicatos e secretarias de agricultura, e a coleta de dados nos Censos agropecuários do IBGE de 1995/96 e 2006. A mandioca é o cultivo básico da reprodução desses agricultores familiares com a ulterior produção da farinha e seus derivados. Todavia, nos dias atuais a mandioca tem perdido espaço para a bata doce em Ribeirópolis e para o milho em São Domingos.

Palavras-chave: Agricultura familiar, farinha e processo histórico

Introdução

Nos dias atuais têm sido crescentes as discussões a respeito das mudanças ocorridas no espaço rural em função do avanço das relações capitalistas, envolvendo praticamente todos os aspectos da vida humana. O presente estudo tem como objetivo analisar o processo histórico da produção da farinha de mandioca na Microrregião do Agreste de Itabaiana-SE (1996-2016).

A escolha deste tema surgiu pelo interesse em atualizar e aprofundar uma parte de um estudo realizado no mestrado em Geografia no ano de 2006³, através da análise comparativa entre Ribeirópolis e São Domingos, localizados na Microrregião do Agreste de Itabaiana-Se. O primeiro, um típico município de transição do agreste com o sertão⁴ e o segundo localizado no

¹ Graduado em História, mestre e doutorando em Geografia pelo Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Sergipe (PPGEO/UFS). Pesquisador do Grupo de Pesquisa sobre “Transformações no Mundo Rural” (GEPRU/PPGEO/UFS/CNPq) e do Grupo de Pesquisa sobre “Dinâmica Rural e Regional (GDRR/UFS/CNPq). E-mail: givaldodgeohistoria@yahoo.com.br

² Mestrando em Geografia pelo Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Sergipe (PPGEO/UFS) e membro do Grupo de Pesquisa sobre Dinâmica Rural e Regional (GDRR/CNPq/UFS). E-mail: Jcsantos_46@yahoo.com.br

³ Dissertação de mestrado intitulada “Camponeses órfãos: Farinheiros de Ribeirópolis e São Domingos-Se (1975-2005)”, orientada pelo Prof^o Dr^o José Eloízio da Costa, defendida no Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Sergipe no ano de 2006.

⁴ De acordo com o IBGE, o município de Ribeirópolis faz parte da Microrregião de Carira. Todavia, como a categoria região é dinâmica, nesse estudo ele foi inserido na microrregião de Itabaiana por ser um município de

centro do agreste sergipano. Apesar de historicamente o agreste se apresentar como uma região onde existe uma presença marcante da pequena propriedade, os dois municípios estudados apresentam uma forte concentração fundiária e uma inserção cada vez maior do capitalismo no campo.

Para a realização deste estudo, fizemos o levantamento bibliográfico em livros, artigos, periódicos, etc., com o objetivo de estudar a produção científica sobre a mandioca e a agricultura familiar. Em seguida, fizemos a coleta de dados nos Censos agropecuários do IBGE, 1995/96 e 2006. Aplicamos questionários e entrevistas aos agricultores familiares e representantes de instituições bancárias, sindicatos dos trabalhadores rurais e secretários municipais de agricultura dos dois municípios estudados.

Observando no tempo e no espaço, percebemos que nos dois municípios do Agreste de Itabaiana, paralelo ao surgimento e desenvolvimento das fazendas de gado, a pequena unidade de produção familiar também se reproduz, persiste e tem relativa importância no conjunto da estrutura agrária destes municípios, e que sempre estiveram ligadas ao trabalho familiar, cultivando a mandioca, milho, feijão, verduras e hortaliças em alguns de seus povoados. A mandioca é o cultivo básico da reprodução desses agricultores com a ulterior produção da farinha e seus derivados como a tapioca bastante procurada nos dias atuais.

A mandioca é nativa do Brasil e antes da chegada dos portugueses já era consumida pelos índios em forma de polvilho e farinha, sendo um produto fundamental que garantia a sobrevivência dos nativos e dos colonos durante todo o período colonial. Nos dias atuais, a mandioca com a produção da farinha, continua sendo um produto de grande importância alimentar para a população de todo o país, principalmente para os nordestinos. A farinha produzida no Agreste de Itabaiana é procurada e conhecida em todo o país devido a sua boa qualidade.

Mandioca: um produto secular

transição do agreste com o sertão e sua proximidade com Itabaiana nos aspectos políticos, econômicos, sociais e culturais.

A mandioca é mais velha que a História do “Descobrimento do Brasil” e dentro da história dos alimentos, é um dos elementos que se articula com a formação da cultura indígena, sendo esta apropriada pelos colonizadores. A raiz *Manihoc esculenta*, nome científico da mandioca, é nativa do Brasil e desde os tempos anteriores à chegada dos portugueses, já era utilizada pelos nativos que extraíam vários subprodutos como o polvilho e a farinha, sendo um produto essencial para os indígenas e para os colonizadores durante todo o período colonial. Segundo Cascudo (1979, p. 464) “A cultura da mandioca fixou o indígena nas áreas geográficas de sua produção e possibilitou a colonização do Brasil pela adaptação do estrangeiro a essa alimentação [...]”.

A importância da mandioca e da farinha como alimentos indispensáveis aos indígenas e aos primeiros colonizadores do Brasil foi documentada por vários viajantes e cronistas em diferentes momentos históricos como Manuel da Nóbrega (1549), Frei Vicente do Salvador (1627); F. A Sampaio (1782), entre outros, e todos foram unânimes em atribuir à mandioca as mais notáveis qualidades alimentícias. Esta planta praticamente consolida uma atividade agrícola pré-colonial em que uma de suas principais contribuições foi sua identificação como uma típica cultura de base familiar e de baixo custo no processo de produção, além da baixa intensidade da tecnologia em seu processo de produção.

Outrossim, encontramos outras referências em vários romances da literatura brasileira que também destacam a importância da mandioca, como alimento que garante a sobrevivência da população, como José de Alencar, (O Tronco do Ipê, 1871); Aloízio de Azevedo, (O Cortiço, 1890); Euclides da Cunha (Os Sertões, 1902); Monteiro Lobato (Urupês, 1918) e muitos outros.

A mandioca é uma planta da família das euforbiáceas (*Manihot utilíssima*) raiz tuberosa, comestível, de porte médio, casca rugosa de cor marrom e polpa branca, amarela, laranja ou avermelhada, sendo a branca a mais comum, e fornece amido, tapioca e farinha, da qual preparam-se inúmeras iguarias. A mandioca basicamente se apresenta em duas variedades: as “mansas” (aipins ou macaxeiras) que pode ser consumida sem qualquer tipo de transformação, e as chamadas “bravas” da espécie *M. esculenta* Crantz e a *M. dulcis* Pax, que possui uma substância tóxica chamada linamarina capaz de produzir ácido cianídrico (HCN) quando em presença de ácidos ou enzimas do estômago. Essa variedade de mandioca destinada para o consumo humano deve passar por um processo de transformação que elimina a substância tóxica, sendo consumida geralmente como farinha.

Segundo Herédia (1979, p. 55) “A mandioca apesar de ser um produto fundamental, não está ligada a nenhuma festividade religiosa, e julgamos que isto se deve às características que esse cultivo possui com relação aos demais [...]”, Todavia, está intimamente associada à identidade do povo brasileiro e em vários momentos da história ela aparece em destaque. Os desbravadores dos sertões, no período das Entradas e Bandeiras, das quais não tendo meios para carregar fardos de trigo pelos sertões, semeavam manivas de macaxeira nas trilhas abertas na mata para garantir o alimento na volta. Quando os padres de Olinda participaram da Revolução Pernambucana de 1817, lutando pela Independência do Brasil excluíram da alimentação o trigo, símbolo do colonizador, passando a consumir alimentos feitos com a mandioca. A primeira Carta Magna brasileira foi batizada de Constituição da Mandioca, e obrigava deputados, senadores, e os grandes proprietários de terra a cultivar uma área mínima de mandioca, tornando-se o principal produto de subsistência com a produção da farinha.

Segundo Almeida (1991), os primeiros portugueses que se estabeleceram em Sergipe cultivaram junto com suas famílias os produtos de subsistência, e com o aumento da produção passaram a abastecer a Bahia e Pernambuco, principalmente com a farinha de mandioca. À medida que a cana avança em Sergipe, os produtos de subsistência vão recuando para áreas marginais e menos férteis ou se incorporam ao cultivo dos engenhos. Para Woortmann (1995), desde sua formação, o campesinato sergipano tornou-se exportador de alimentos e de homens para outras áreas do Nordeste, como também, foi colocado numa relação de conflito com a propriedade voltada para a atividade pecuarista. Então, quando não foi o gado, foi a cana-de-açúcar que concorreu com a produção de produtos de subsistência, necessários para o desenvolvimento dos outros setores da economia.

Na abordagem do desenvolvimento da cultura da mandioca e seu processo de beneficiamento, a conhecida discussão do processo de ocupação territorial sergipano é também retomada, inserindo-se na ótica da divisão regional do trabalho no Nordeste. Ou seja, a mandioca integraria como processo de produção em bases de típica economia natural, mas de fundamental importância na reprodução da força de trabalho, esta subordinada a atividade hegemônica da atividade canavieira. Destarte, a atividade da cultura da mandioca e seu beneficiamento operariam como atividades complementares e ainda em um território historicamente enquadrado naquilo que Almeida (1984) denominou de “subdesenvolvimento intensivo” para entender os fundamentos históricos da economia sergipana. Daí a relevância da cultura como grande contribuição no processo de ocupação e uso do solo agrícola,

especialmente na região dos agrestes sergipanos ou como um dos substratos de sustentação e reprodução da economia familiar nordestina e que serviria para a sedimentação da reprodução da pequena unidade familiar, evidentemente em bases não capitalistas.

A reprodução da atividade a partir do uso “intensivo” da força de trabalho e de estar absolutamente voltada para alimentação regional, principalmente da população mais pobre, o que por outro lado, também contribuiu como reserva cíclica de força de trabalho a ser empregada nas fases mais intensivas da atividade canvieira, em destaque no período da colheita. Assim, a atividade da mandiocultura e seu braço processual, o beneficiamento, operariam também para baratear o custo de reprodução da força de trabalho subordinada ao complexo canvieiro. A própria natureza não capitalista de seu processo de produção ajudaria de sobremaneira nessa dinâmica, da qual se materializaria no território sergipano, sob os limites regionais dos agrestes. Então, as culturas de subsistência tiveram um importante papel na ocupação do agreste sergipano através das pequenas propriedades e principalmente da produção da mandioca, agregando-se com o beneficiamento da farinha. Nesse sentido:

A farinha, rica em hidratos e vitamina B, passou a ser largamente utilizada na alimentação da população do Brasil-colônia, estendendo-se o uso aos tripulantes das embarcações que zarpavam de seus portos. Constituiu-se na base fundamental em que podemos dizer, se apoiava a subsistência do Brasil e muito especialmente as capitanias do Norte (NUNES, 1989, p. 116-117).

Voltando a análise histórica em termos empíricos, por perceber a importância da farinha de mandioca na alimentação dos holandeses no Nordeste açucareiro, Maurício de Nassau, emite resolução no ano de 1640, determinando os senhores de engenho e os lavradores de cana a plantarem 300 covas de mandioca para cada escravo; e 500 covas para quem não tivesse engenho ou não plantasse cana. Em 1688, a Coroa Portuguesa, orientada pela política mercantilista, baixa alvará com disposições semelhantes buscando estimular o cultivo da mandioca, em função da sua importância de alimentar as populações locais. Até a independência do Brasil foram determinados e vigoraram muitos alvarás com o objetivo de manter ativa a produção da mandioca, expandindo o seu cultivo por todo o território sergipano para dessa forma satisfazer o consumo local e atender aos estados da Bahia e Pernambuco:

A farinha tornou-se importante na pauta das exportações da capitania de Sergipe a partir dos fins do século XVII, continuou por todo o século XVIII, alcançando o século XIX, podendo afirmar-se que houve um ciclo da mandioca no desenrolar da economia sergipana. Foi essa capitania “não só o celeiro de Pernambuco, devastado por continuadas secas”, bem como “de grande parte do sertão da Bahia” [...] (NUNES, 1989, p. 118).

A cada dia a dependência da Bahia em relação à farinha produzida em Sergipe crescia, levando os governantes a tomarem medidas de fiscalizar o plantio da mandioca visando obter maior produtividade e impedir o comércio da farinha com outras províncias, como também o contrabando em decorrência dos preços da farinha que era fixado pelo governo da Bahia, onde muitos produtores e atravessadores estocavam para vender a farinha a outras províncias a um preço mais elevado. Em 1721, a população da Vila de Santo Amaro reclamou que a farinha produzida só dava para atender as necessidades locais e em 1752, a Câmara de São Cristóvão solicitou providências para impedir a exportação da farinha, pois começava a faltar para a população local, pois a chuva excessiva tinha prejudicado a produção. Todavia, nas décadas de 1780/1790, a produção da mandioca em Sergipe diminuiria significativamente, devido à seca que assolava todo o Nordeste, além da expansão dos canaviais e do esgotamento do solo, após longos anos de cultivo ininterrupto. A crise da mandioca instalada em Sergipe atingiu o abastecimento da Bahia ocasionando medidas adotadas pelo Vice-Rei do Brasil, Conde de Valença, em que as autoridades sergipanas obrigassem os senhores de engenho a aumentar para 500 covas para cada escravo possuído, e passaram a fiscalizar vigorosamente o cumprimento dessas determinações. Contudo, o maior número de covas plantadas estava nas pequenas propriedades e pelos plantadores de cana que não possuíam escravos. Segundo Nunes, (1989, p. 122), “a produção de farinha alcançou em Sergipe, nos começos do século XIX, altos índices, com oferta, porém coincidiu com o crescimento da produção em regiões baianas que se tornaram cultivadoras de mandioca [...]”.

Nesse sentido, a produção da mandioca por ser um produto complementar à economia mercantil, não conferia status social e político, sobretudo quando a produção da cana-de-açúcar avançou no território sergipano. Mesmo que a produção da farinha tenha caído nas pautas de exportação, a produção da mandioca foi muito importante para a economia sergipana. Apesar da contribuição que a mandioca deu à vida econômica de Sergipe, os estudiosos não têm conferido a importância merecida pelo fato do produto não ter pertencido à ótica mercantilista do colonialismo dominante.

Contudo, nos dias atuais, a mandioca com a produção da farinha, continua sendo um produto de grande importância alimentar para a população de todo o país e, em maior destaque para os nordestinos. Produzida pelos agricultores em suas pequenas unidades de produção com o uso intensivo do trabalho familiar, garantindo a reprodução e permanência desses

trabalhadores no campo, como nos municípios de Ribeirópolis e São Domingos localizados na Microrregião do Agreste de Itabaiana, objetivo da pesquisa em tela.

Agricultura familiar, produção e beneficiamento da farinha de mandioca no Agreste de Itabaiana-Se

Segundo a FAO/INCRA (1994), a categoria social entendida por agricultura familiar define-se pela relação entre o trabalho executado pelos familiares e gestão, ou seja, pelo processo produtivo conduzido pelo proprietário. Isso também está ligado ainda à ênfase na diversificação produtiva e na durabilidade dos recursos, bem como na qualidade de vida, na utilização do trabalho assalariado em caráter complementar e na tomada de decisões imediatas, ligadas ao alto grau de imprevisibilidade do processo produtivo. Dessa maneira, a categoria assume uma posição até mesmo de atualidade ou novidade, e que se renova continuamente, como nas palavras de Wanderley (2001, p.21) “A agricultura familiar não é uma categoria social recente, nem a ela corresponde uma categoria analítica nova na sociologia rural. No entanto, sua utilização, com o significado e abrangência que lhe tem sido atribuído nos últimos anos, no Brasil, assume ares de novidade e renovação”.

No Brasil, essa categoria emergiu e se fortaleceu em meados da década de 1990, em virtude de dois fatores que tiveram impacto social e político significativo, principalmente nas áreas de tradição agrícola com base na pequena unidade de produção na região sul do país. Segundo Schneider (2003), esses fatores são expressos pela adoção generalizada do agricultor familiar como uma nova categoria síntese proposta pelos movimentos sociais no campo, aquele representado pelo sindicalismo rural ligado à Contag (Confederação Nacional dos Trabalhadores na Agricultura), como também no cenário institucional brasileiro, encontrando-se relacionado à presença do Estado a partir da criação do Ministério de Desenvolvimento Agrário desde a gestão do Governo Lula e que serviu para fortalecer políticas públicas voltadas ao agricultor familiar. Nesse cenário, houve a expansão do financiamento para essa categoria social, que já vinha sendo feita desde o ano de 1996, como foi o caso do Pronaf (Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar). Para Abramovay (1992, p. 209) “O peso da produção familiar na agricultura faz dela hoje um setor único no capitalismo contemporâneo: não há atividade econômica em que o trabalho e a gestão estruturarem-se tão fortemente em torno

de vínculos de parentesco e onde a participação de mão-de-obra não contratada seja tão importante [...]”.

Por outro lado, Neves (1995) enfatiza que as formas familiares de produção (ou que poderíamos denominar também de formas de trabalho familiar) têm por características particulares o domínio do trabalho familiar, a resistência à apropriação do excedente via mercado, o acesso aos meios de produção, a busca de autonomia, dentre outras. As formas capitalistas seriam regradas pelo trabalho assalariado, apropriação alheia do trabalho excedente, e da necessidade inexorável da reprodução simples e ampliada do capital, além da racionalidade dirigida na obtenção de melhor produtividade e rentabilidade.

Essas características reduzem-se à contraposição de dois segmentos: o primeiro caracterizado pela reprodução das unidades familiares e o outro mais dinâmico, inserido dentro do processo capitalista propriamente dito, em que alguns autores denominam de agricultura familiar integrada. Destarte, existem outros elementos que auxiliam na caracterização do agricultor familiar, principalmente na forma do uso do trabalho. A unidade produtiva aqui funciona com a utilização exclusiva da força de trabalho extraída dos membros da própria família. Desse modo, é necessário ressaltar que:

[...]. É no interior da família e do grupo doméstico que se localizam as principais razões que explicam, ao mesmo tempo, a persistência e a sobrevivência de certas unidades e a desagregação e o desaparecimento de outras. As decisões tomadas pela família e pelo grupo doméstico ante as condições materiais e o ambiente social e econômico são cruciais e definidoras das trajetórias e estratégias que viabilizam ou não sua sobrevivência social, econômica, cultural e moral. (SCHNEIDER, 2003, p.114).

Nas pequenas unidades de produção familiar nos municípios estudados no Agreste de Itabaiana, o uso do trabalho familiar é fundamental para manter a unidade de produção produzindo. Cultivam a mandioca, o milho, o feijão, amendoim, batata doce e verduras em alguns povoados. A mandioca é cultivada na maioria das propriedades por ser a base alimentar da família e a garantia de seu excedente ser comercializado.

Segundo Garcia Júnior (1983), ela tem um ciclo vegetativo de um ano e seis meses. A preparação do solo inicia no mês de março e vai até abril. Nessa etapa, o agricultor arranca e coivara o mato deixando a terra pronta para abrir as covas em terra de malhada e, se for terra de roçado abre as corvetas. O plantio tem início no mês de abril e termina em junho. Plantam

manivas de Maria pau, Santo Antônio, Caravela e Macaxeira. Quando a mandioca está pronta para ser arrancada (12 a 18 meses) e beneficiada em farinha, todo o trabalho passa a ser realizado no espaço da casa de farinha. Dessa forma:

Da roça para a casa de farinha dirige-se a mandioca que uma vez processada, irá construir um dos componentes básicos da dieta familiar e da renda monetária juntamente com o milho enquanto o feijão se destina basicamente ao consumo. Da casa de farinha saem ainda o beiju e o polvilho, assim como os restos da produção de farinha (a raspa e as sobras do peneiramento), destinados aos animais (...) (WOORTMANN, 1997, p. 30).

De acordo com o calendário agrícola dos municípios de Ribeirãopolis e São Domingos, o período anual mais intenso da colheita da mandioca se estende entre setembro e dezembro. Todavia, os produtores capitalizados produzem a farinha o ano inteiro, como ocorre em São Domingos. Para Garcia Jr (1983, p 133) “A farinhada não é realizada numa determinada época do ano, mas sim, ao longo de todo o ano, bastando para tanto ter mandioca no roçado [...]”.

A colheita da mandioca é feita manualmente, arrancando-a da terra, puxando pela maniva, e quando se percebe que restam algumas raízes dentro da terra, descobrem através de instrumentos como a enxada e a picareta, participando desta atividade todos os membros aptos ao trabalho da família, principalmente o homem. Depois de arrancada, a mandioca é separada da maniva e transportada para a casa de farinha em carroças puxadas por animais de carga. Segundo Herédia (1979, p. 62) a mandioca “uma vez colhida, deve ser processada imediatamente, porque depois de um ou dois dias fora da terra torna-se ácida [...]”.

O processo de trabalho no espaço da casa de farinha apresenta diferentes fases, como dito compõe uma simples divisão do trabalho. Em primeiro lugar, a mandioca é arrumada em “monte” da qual um grupo de pessoas forma um círculo ao redor da mandioca para a execução do procedimento da raspagem, que consiste na retirada da casca com o uso de pequenas facas destinadas para essa finalidade, e dessa fase todos do grupo familiar participam, inclusive criança, idosos e vizinhos.

Em seguida a mandioca raspada é colocada em cestos ou cochos e depois é ralada, da qual consiste em triturar a mandioca com o uso do motor e transformada em uma massa que é colocada em uma prensa para “enxugar”, tirando todo o líquido ácido, este chamado de “manipueira”. Depois de prensada, a massa enxuta é ralada e levada ao forno aquecido a lenha que passa por um processo de cozimento a uma temperatura constante, sendo necessário mexer

a farinha até chegar a um ponto ótimo e que influencia diretamente na qualidade da farinha. Em seguida a farinha é colocada em sacos de pano ou nalho, peneirada e pronta para ser distribuída e consumida. Interessante perceber que o espaço da casa de farinha segue uma ordem na arrumação dos instrumentos de trabalho como a armação de ralar, a prensa e o forno. Todos espacialmente bem determinados. Dessa forma:

A prensa ocupa um espaço intermediário entre os lados antes referidos, formando um triângulo com as duas outras peças. Tomando como ponto de referência o caminho que dá acesso à casa de farinha, a armação de ralar se encontra à esquerda de quem entra, o forno à direita, e a prensa ocupando uma faixa intermediária, mas recuada ou em avanço em relação às outras peças. A farinhada leva os participantes a um movimento giratório que termina no forno [...] (GARCIA JÚNIOR, 1983, p. 131-132).

A força de trabalho utilizada na farinhada compõe-se de todos os membros do grupo familiar, e, às vezes, exige mais trabalhadores do que se dispõe sendo obrigado a contratar força de trabalho. Segundo Costa (1992, p. 89) “a base da divisão do trabalho familiar é o chefe da família, porque é ele o responsável pela execução das principais tarefas na unidade produtiva”. E, nesse aspecto, no processo de beneficiamento, praticamente repete a divisão familiar do trabalho, sendo o pai, ou o chefe da família, o norтеador e ordenador da atividade artesanal beneficiadora.

Nesse sentido, o pai determina os afazeres de cada um do grupo familiar e que na verdade sempre existiu uma divisão etária e sexual do trabalho. No caso da farinhada os homens se encarregam de arrancar a mandioca, apertar a prensa e mexer a farinha. Já as mulheres, crianças e velhos se encarregam de quebrar, raspar e ralar a mandioca. Segundo Herédia (1979, p. 64) “Todos os membros da família possíveis participam da farinhada, embora se observam diferenças por sexo, de acordo com as diferentes tarefas desempenhadas”.

Mudanças e permanências na produção agrícola de Ribeirópolis e São Domingos-Se

Através das entrevistas aplicadas durante o trabalho de campo (2016), observamos nos municípios de Ribeirópolis e São Domingos, que ocorreram algumas mudanças e permanências no processo de produção e beneficiamento da farinha de mandioca. O município de Ribeirópolis até o ano de 2006 foi o maior produtor de mandioca do Agreste de Itabaiana. Contudo, nos últimos dez anos a mandioca perdeu espaço para a produção de hortaliças, verduras, olerícolas

e principalmente para a bata doce, nos povoados de Lagoa D'água, Sítio Velho, Pinhão e João Ferreira.

A introdução da tecnologia de irrigação provocou neste município grandes mudanças na atividade agrícola, que passou a depender menos das condições naturais (inverno), passando a produzir o ano inteiro. A organização da produção e o uso da tecnologia proporcionou um lucro maior, diversificando a produção e tendo como base o cultivo de alguns produtos que já tinham conhecimento e experiência em todo o processo produtivo e de comercialização como o caso da batata doce que antes só plantavam no inverno. Com a introdução da irrigação a cada três meses a batata é arrancada da terra e comercializada.

De acordo com a pesquisa de campo (2016) os principais produtos cultivados pelos agricultores são a bata doce (70%), pepino (50%), amendoim (45%), maxixe (20%), pimenta (20%) folhas (40%), tomate (40%), vagem (30%), quiabo (20%), pimentão (30%), além de milho, feijão e mandioca. No processo produtivo utilizam sementes selecionadas, adubo químico e orgânico, tração mecânica e agrotóxicos de forma abusiva, sem controle e proteção individual. Apenas 2% dos agricultores praticam a agricultura orgânica. Em relação aos investimentos na tecnologia da irrigação, 90% dos agricultores investiram recursos próprios e 10% recorreram a financiamentos públicos como o PRONAF para investir na produção e estruturação da propriedade.

As mudanças nas relações de trabalho aparecem como uma das mais importantes consequências da inserção da agricultura irrigada, pois a jornada de trabalho para a família aumentou, como também, a contratação de mão de obra com o objetivo de aumentar a produção e atender o mercado consumidor. As hortaliças, verduras e raízes produzidas são comercializadas nas feiras de Ribeirópolis, Itabaiana, Aracaju, Salvador. Já a maior parte da batata doce é comercializada em Salvador e no Rio Grande do Sul. O principal meio de comercialização é a venda direta aos intermediários, que tem o controle dessa atividade, garantindo a maior parte dos lucros. Todavia, quando pergunta se no final do ano agrícola o resultado da produção tem dado para as despesas, a resposta da maioria dos agricultores entrevistados é que a vida melhorou a partir da introdução da irrigação.

Em relação a mandioca, a maioria dos agricultores ainda plantam uma pequena área da propriedade para o consumo da família. A tradição da casa de farinha persiste na propriedade e a farinha continua sendo o principal produto da sua alimentação. Mesmo aqueles que não

produzem mais a mandioca traz nas suas lembranças a importância e todo o processo produtivo, desde o plantio, a produção e a comercialização no mercado.

De acordo com o APL-SE (2011), na Microrregião do Agreste de Itabaiana, no ano de 2009, o município de São Domingos é o maior produtor de mandioca e de farinha. O município tem uma área plantada de 1.250 ha e uma produção de 22.500 toneladas de mandioca. Contudo, a produção de farinha eleva-se devido a compra da mandioca de outros municípios sergipanos, e de outros estados como Alagoas, Bahia e Minas Gerais, que abastecem cerca de 300 casas de farinha existentes no município.

Observando os dados do IBGE (1996), no município de São Domingos, 96,5% dos estabelecimentos produziam a mandioca, 97,0% o feijão e 96,2% o milho. Essa produção ocorre através do consorciamento da mandioca, milho e feijão. O sentido dessa combinação está em estabelecer um certo controle dos fatores da natureza em relação aos raios solares, direção dos ventos, impactos das chuvas, aproveitamento da terra, etc. Para Woortmann (1997, p. 97) “O consorciamento é, portanto, um processo complexo de organização do tempo e do espaço [...]. Explica-se pela lógica da associação de plantas de natureza diversa, que devem cooperar entre si, e não competir.”

De acordo com o IBGE (2006), no município de São Domingos foi plantado 2.300 ha de mandioca, e em 2012 apenas 600 ha. O milho em 2006 foi plantado uma área de 320 ha, e em 2012 aumentou para 550 ha. Atualmente tem-se observado um crescimento na área plantada de milho e uma diminuição na área plantada de mandioca, em função dos lucros obtidos na produção do milho no estado de Sergipe, que tem incentivado o aumento da produção em todo o estado.

O criatório também constitui um meio de reprodução dos pequenos agricultores tanto de Ribeirópolis quanto de São Domingos. Nota-se a presença e predominância da criação de bovinos, suínos, aves e ovelhas. O gado é uma grande estratégia de reprodução utilizada para suprir as necessidades do grupo familiar.

Considerações Finais

Os municípios de Ribeirópolis e São Domingos revelam que, mesmo na região do Agreste de Itabaiana, que sempre foi caracterizada como uma região de minifúndio, atualmente existe uma tendência da estrutura agrária tendo como suporte a concentração de terras. Mesmo

assim, a unidade de produção familiar persiste e tem uma importância significativa para o desenvolvimento dos dois municípios. A mandioca sempre foi o produto básico e garante a reprodução e permanência desses agricultores no campo.

Nos últimos vinte anos ocorreram mudanças e permanências nos dois municípios estudados que merece destaque. Em São Domingos a produção da mandioca não é suficiente para atender as casas de farinha. Então, aqueles farinheiros que possui uma reserva de capital compram a mandioca de outros municípios sergipanos, de Alagoas, Bahia e Minas Gerais, com o objetivo de aumentar a produção da farinha e trabalhar o ano inteiro. O objetivo dessa produção é aumentar os lucros e garantir a sobrevivência da família a partir dessa atividade. Mas nos dias atuais, no que se refere a produção da mandioca, esta perde espaço para a produção do milho.

No município de Ribeirópolis foi constatado uma substituição da mandioca pelo plantio da batata doce e um aumento da agricultura irrigada em alguns povoados. Essa iniciativa partiu dos pequenos produtores que com os próprios recursos investiram em poços artesianos e barragens, como também merece destaque o açude cajueiro, que se encontra poluído e a barragem do João Ferreira, sendo investimentos do governo estadual, e mesmo sendo poluídos atende uma parte dos agricultores familiares.

Nos dois municípios existe uma insatisfação por parte dos agricultores familiares em relação ao processo de comercialização da produção porque a cadeia produtiva é desarticulada e desorganizada, favorecendo a ação dos intermediários, que controlam o preço no mercado e compram os produtos na porta do agricultor, proporcionando uma venda rápida e sem obstáculos. Por outro lado, concentram a maior parte dos lucros.

Apesar de tudo, no período estudado, houve uma significativa melhoria nas condições de vida e de renda dos agricultores familiares que trabalham com a produção da farinha comprando a mandioca de outros produtores e consegue armazenar a farinha esperando um melhor preço no mercado, no caso dos farinheiros de São Domingos, por serem capitalizados. E, para os que trabalham com a agricultura irrigada, inclusive plantando a bata doce, no caso dos agricultores de Ribeirópolis. Todavia, a situação financeira dos agricultores que continuam plantando a mandioca, milho e feijão não apresentaram melhorias nas condições de vida e de trabalho.

Referências Bibliográficas

ABRAMOVAY, R. **Paradigmas do capitalismo agrário em questão**. São Paulo: HUCITEC/UNICAMP, 1992.

ALMEIDA, Maria da Glória Santana de. Atividades produtivas, In: DINIZ, Diana Maria de Faro Leal.(coord.) **Textos para a História de Sergipe**. Aracaju: UFS/BANESE, 1991.

_____. **Sergipe: Fundamentos de sua economia dependente**. Petrópolis: Vozes, 1984.

APL-SE. **Plano de desenvolvimento preliminar do arranjo produtivo local da mandioca no agreste e centro-sul sergipano**. Aracaju: SEDETEC, 2011.

CASCUDO, Luís Câmara. **Dicionário folclórico brasileiro**. 4ª ed. São Paulo: Melhoramentos, 1979.

COSTA, José Eloízio da. **O campesinato em Itabaiana: uma abordagem chayanoviana**. São Cristóvão: NPGeo/ UFS, 1992 (Dissertação de Mestrado).

CUNHA, Antônio Geraldo da. **Dicionário das palavras portuguesas de origem tupi**. São Paulo: Melhoramentos, 1978.

FAO/INCRÁ **Diretrizes de Política Agrária e Desenvolvimento Sustentável**. Brasília, Versão resumida do Relatório Final do Projeto UTF/BRA/036, março, 1994. Disponível em <http://www4.fao.org/cgi-in/faobib.exe?rec_id=563327&database=faobib&search_type=link&table=mona&back_path=/faobib/mona&lang=eng&format_name=EFMON>. Acesso em 28 de junho de 2010.

GARCIA, Jr. Afrânio Raul. **Terra de trabalho**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983. (Coleção: Estudos sobre o Nordeste; v.8).

HERÉDIA, Beatriz Maria de. **A morada da vida: trabalho familiar de pequenos produtores no Nordeste do Brasil**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979. (Série Estudos sobre o Nordeste, v. 7).

IBGE, - **Censo Agropecuário de Sergipe –1995/96**, 2006.

LOPES, Eliano Sérgio Azevedo e MOTA, Dalva Maria da. **Tecnologia e renda na agricultura familiar irrigada de Sergipe**. São Cristóvão: UFS/EMBRAPA - CPATC, 1997.

NEVES, D. Agricultura familiar: questões metodológicas. In: **Revista Reforma Agrária**, 25: 21-37, maio-dez., Campinas, 1995.

NUNES, Maria Thetis. **Sergipe colonial I**. UFS. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1989.

SCHNEIDER, Sérgio. **Teoria social, agricultura familiar e pluriatividade**. RBCS. Vol. 18, Nº 51, Fevereiro de 2003.

WANDERLEY, Maria de Nazareth B. Raízes históricas do campesinato brasileiro. In: TEDESCO, João Carlos (Org.). **Agricultura familiar: realidades e perspectivas**. Passo Fundo: Editora da UPF, 2001.

WOORTMANN, Ellen F e WOORTMANN, Klaas. **O trabalho da terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1997.

WOORTMANN, Ellen F. **Herdeiros, parentes e compadres**. São Paulo – Brasília: Edunb, HUCITEC, 1995.