

GEOGRAFIA DA MANDIOCULTURA EM LAGOA SECA/PB: RUGOSIDADES, RESISTÊNCIA E MODERNIDADE

Manuel Pereira Do Nascimento Neto ¹ | Diego Salomão Candido De Oliveira
Salvador ²

Como citar: NASCIMENTO NETO, M. P.; SALVADOR, D. S. C. O.. Geografia da mandiocultura em lagoa seca/pb: rugosidades, resistência e modernidade. *Revista Análise Econômica e Políticas Públicas - RAEPP*, v. 08, n. 02, p. 11-36, 2024.

Resumo: A mandioca, considerada a mais brasileira de todas as plantas econômicas, está presente na alimentação da população desde antes da colonização, o que lhe confere relevância histórica, econômica e social, desde o seu cultivo até a sua transformação em alimento e comercialização. Durante muito tempo, consistiu em uma atividade predominantemente agrícola e artesanal; entretanto, com o advento do meio técnico-científico-informacional, muitas casas de farinha passaram por um processo de modernização, coexistindo com aquelas que adquiriram características agroindustriais. O objetivo deste artigo foi mapear as unidades produtivas da mandioca e discutir o uso do território no município de Lagoa Seca/PB, destacando sua importância historiográfica. Para tanto, os procedimentos metodológicos foram estruturados em três etapas distintas: teórica-conceitual, análise de dados secundários e pesquisa empírica, realizada por meio de estudo de campo. Em 2022, Lagoa Seca foi o décimo segundo maior produtor de mandioca do estado da Paraíba. A partir da pesquisa de campo, considera-se bastante representativo o mapeamento da mandiocultura no município, uma vez que foram localizadas 40 unidades de beneficiamento. Dentre elas, 25 encontram-se desativadas, 7 são casas de farinha artesanais e 5 são mecanizadas. Estas coexistem com 3 agroindústrias de goma de tapioca, que dispõem de equipamentos modernos, utilizam fécula industrializada e distribuem seus produtos para diversos estados do país, evidenciando um processo de modernização produtiva e novas dinâmicas territoriais no beneficiamento da mandioca em Lagoa Seca.

Palavras-chave: Mandioca. Mandiocultura. Uso do território. Casas de farinha. Agroindústrias.

Abstract: Cassava, considered the most Brazilian of all economic crops, has been present in the population's diet since before colonization, which gives it historical, economic, and social relevance, from its cultivation to its transformation into food and commercialization. For a long time, it remained a predominantly agricultural and artisanal activity; however, with the advent of the technical-scientific-informational environment, many flour houses underwent a process of modernization, coexisting with those that acquired agro-industrial characteristics. The objective of this article was to map cassava production units and discuss land use in the municipality of

¹Universidade Federal do Rio Grande do Norte – UFRN. E-mail: pereira.neto.043@ufrn.edu.br.

²Universidade Federal do Rio Grande do Norte – UFRN. E-mail: diego.salomao.salvador@ufrn.br.

Lagoa Seca, Paraíba State, highlighting its historiographical importance. To this end, the methodological procedures were structured into three distinct stages: theoretical-conceptual, analysis of secondary data, and empirical research conducted through fieldwork. In 2022, Lagoa Seca was the twelfth largest cassava producer in the state of Paraíba. Based on the field research, the mapping of cassava production in the municipality is considered highly representative, as 40 processing units were identified. Among them, 25 are inactive, 7 are artisanal flour houses, and 5 are mechanized. These coexist with three tapioca starch agro-industries that have modern equipment, use industrialized starch, and distribute their products to several states across the country, evidencing a process of productive modernization and new territorial dynamics in cassava processing in Lagoa Seca.

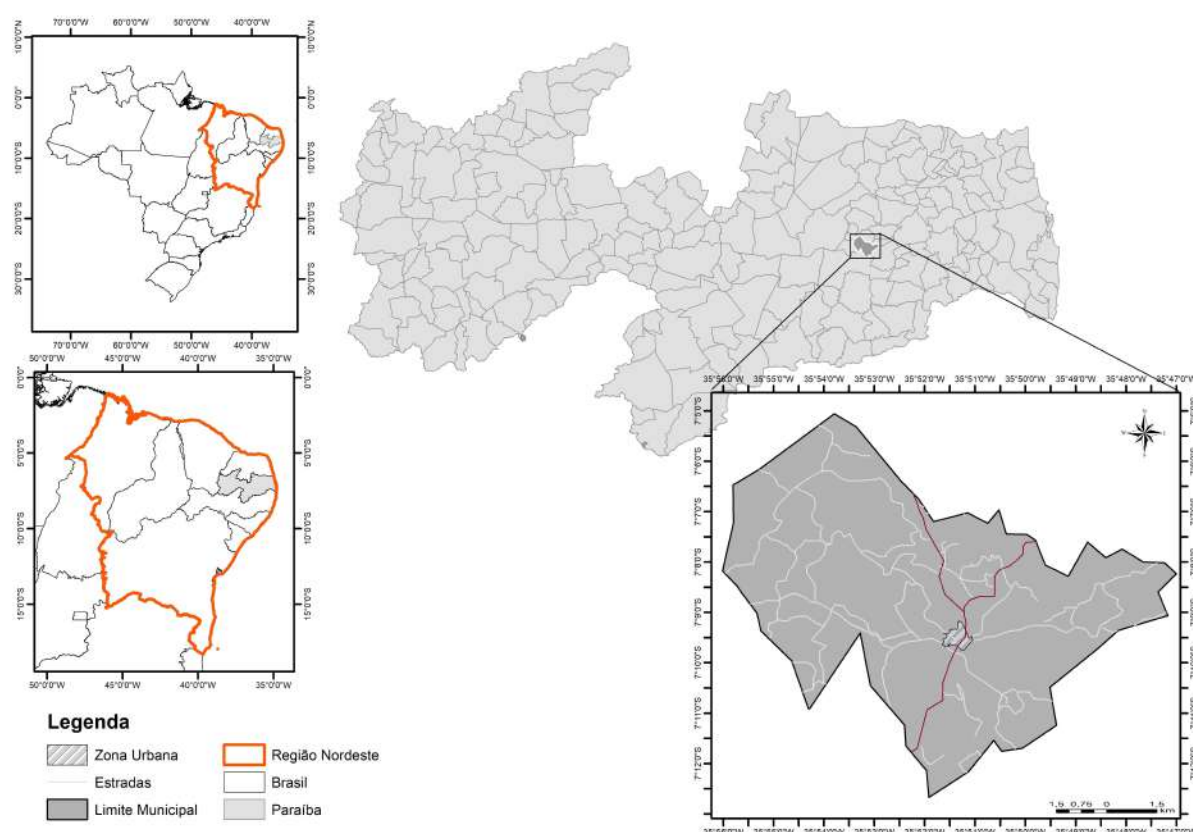
Keywords: Cassava. Cassava cultivation. Land use. Flour houses. Agro-industries.

1 INTRODUÇÃO

A mandioca, a mais brasileira de todas as plantas econômicas (Conceição, 1981), está presente na alimentação da população brasileira desde antes da colonização, o que lhe confere relevância histórica, econômica e social a partir dos processos de seu cultivo, da sua transformação em alimento e até a sua comercialização.

Inicialmente, tratava-se de uma atividade predominantemente agrícola, na qual o beneficiamento da mandioca era realizado nas casas de farinha com tecnologia rudimentar e trabalho manual, utilizava-se mão de obra familiar ou com a participação de membros da comunidade. Entretanto, com o advento do meio técnico-científico-informacional, muitas casas de farinha desapareceram, enquanto outras passaram por um processo de modernização e coexistem com as que adquiriram características agroindustriais.

No município de Lagoa Seca-PB (Mapa 01), as atividades agrícolas têm uma forte importância econômica, pois, depois do setor de serviços, é o setor agropecuário que detêm a maior participação na composição de seu Produto Interno Bruto (PIB), sendo o décimo segundo maior produtor de mandioca do estado da Paraíba segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2022) e a mandiocultura faz parte da sua tradição econômica e cultural, desde o cultivo, o processamento e a comercialização dos derivados da mandioca.

Mapa 01: Localização do município de Lagoa Seca/PB

Fonte: Rodrigues, E. M., 2023. Baseado no Plano Diretor do Município de Lagoa Seca - PB.

Ao longo da história, as casas de farinha no município obtiveram o seu auge entre as décadas de 1970 a 1990, e atualmente poucas destas casas ainda estão em funcionamento, no entanto coexistem com agroindústrias, as quais utilizam a fécula de mandioca que é oriunda de outras regiões do país, visando a produção da goma de mandioca e de outros derivados.

A temática será abordada a partir da perspectiva analítica da geografia crítica (Santos, 2012) em que o espaço geográfico é definido como o espaço estabelecido socialmente pelo trabalho do homem, resultando em um produto social e em um espaço social (Lefebvre, 2006). Sendo assim, não se constitui em algo dado e acabado, mas em algo dinâmico, determinado historicamente, logo formado por um conjunto indissociável de sistemas de objetos e de sistemas de ações, solidário e também contraditório (Santos, 2020), dessa forma tornando-o produto da sociedade capitalista (Harvey, 2015).

Destarte, esse artigo teve o objetivo de mapear as unidades produtivas da mandioca e discutir o uso do território do município de Lagoa Seca-PB, destacando sua importância historiográfica. Para tanto, os procedimentos metodológicos foram estruturados em três etapas distintas: teórica/conceitual, uso de dados secundários e a pesquisa empírica, mediante estudo de campo.

Em relação a pesquisa bibliográfica, os estudos centralizaram-se nas reflexões sobre o uso do território, o espaço geográfico e o meio técnico-científico-informacional. Outro ponto importante da revisão bibliográfica diz respeito ao entendimento do papel da mandiocultura no processo de formação socioespacial do município de Lagoa

Seca/PB. Sobre os dados secundários, utiliza-se como fontes de dados o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o Plano Diretor da Prefeitura Municipal de Lagoa Seca/PB e o Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Lagoa Seca/PB, dentre outros.

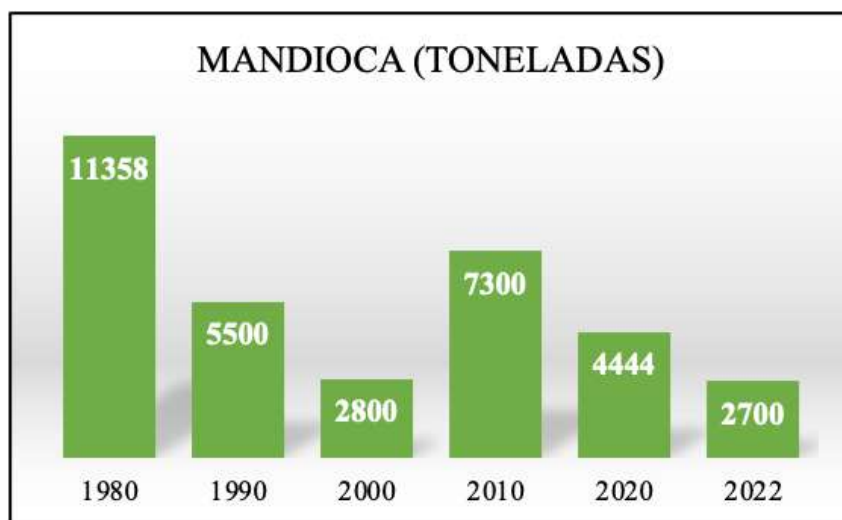
Para a pesquisa de campo, foram percorridas todas as comunidades rurais do município em questão, com visitas a 40 unidades de beneficiamento da mandioca. Para o geoprocessamento foi utilizado o aplicativo do Google Maps por meio do celular, que foram localizadas as coordenadas geográficas de cada unidade produtiva para a elaboração do mapa final. Todas essas etapas foram articuladas com vista à obtenção de uma melhor análise da problemática e à elaboração do relatório com os resultados e a discussão.

O artigo encontra-se organizado nas seguintes sessões: 1. Evolução e mapeamento da mandiocultura em Lagoa Seca/PB; 2. As rugosidades; 3. As casas de farinha que resistem; 4. As agroindústrias do Sítio Floriano e 5. Considerações finais.

2 EVOLUÇÃO E MAPEAMENTO DA MANDIOCULTURA EM LAGOA SECA/PB

No município de Lagoa Seca/PB as atividades agrícolas têm uma forte importância econômica, pois, é bastante diversificada e articulada com o mercado regional, fornecendo alimentos não só para as cidades circunvizinhas, como Campina Grande-PB, como também para outros núcleos geoeconômicos a exemplo de João Pessoa-PB, Natal-RN, Recife-PE e outros.

O clima e a boa fertilidade dos solos das áreas rurais do Município de Lagoa Seca favoreceram a produção de mandioca que é praticada por agricultores familiares. No entanto, segundo dados do IBGE (2023) expostos no Gráfico 1, a quantidade de mandioca produzida no município tem oscilado bastante com o passar dos anos, apresentando uma tendência à queda produtiva, como fica evidenciado nos dados a seguir em que no ano de 1980 o município de Lagoa Seca/PB chegou a produzir 11.358 toneladas de mandioca; em 1990 a produção foi de 5.500 toneladas; no ano 2000 foi de 2.800 toneladas; em 2010 foi de 7.300; em 2020 foi de 4.444 toneladas e em 2022 foi de 2.700 toneladas de mandioca.

Gráfico 1: Evolução da produção de Mandioca em Lagoa Seca/PB

Fonte: PAM/IBGE (2023)

A cultura da mandioca sempre se destacou neste município, assim como a produção de farinha de mandioca. Desde a época de 1930, quando foi instalada a Cooperativa dos Beneficiadores de Mandioca de Lagoa Seca, até a sua emancipação política no dia 04 de janeiro de 1964, que a economia local possui uma ligação direta com a produção de farinha (Santos, 2007). O escoamento final do produto era feito principalmente na Feira Central de Campina Grande e na cidade do Brejo de Areia, como também era comercializado em várias outras cidades das mesorregiões do Agreste, Brejo, Sertão e do Litoral paraibano.

Em consulta ao Sindicato Rural de Lagoa Seca (2020), o presidente relatou que a fase áurea das casas de farinha no município aconteceu entre as décadas de 1970 a 1990, e que nesse período, das 33 comunidades rurais existentes a maioria possuía casas de farinha. Existem relatos mais antigos de que, em algumas localidades do município, as casas de farinha funcionavam com “rodetes” movidos através da tração animal que giravam a roda, chamada de “mulambeira”, a qual impulsionava a velocidade do “rodete” para triturar as mandiocas, depois existiram as casas de farinha movidas a “reis de rodas”, isso entre as décadas de 1970 e 1980, para então surgir as casas movidas pelos primeiros motores a diesel, após 1985 e só na década de 1990 com a difusão da energia elétrica pelo interior do Brasil, passou-se a expandir no município a presença de algumas casas de farinha que começaram a funcionar com motores elétricos.

A cultura da mandioca era muito expressiva em Lagoa Seca, mas devido à desvalorização da cultura e ao decréscimo produtivo, poucas casas de farinhas ainda estão em funcionamento. O plantio da mandioca braba foi substituído por outras culturas como: macaxeira, batata doce, hortaliças, frutas etc.

Segundo Silva (2017), na comunidade rural de Lagoa do Barro, em Lagoa Seca, o declínio da casa de farinha provocou um mal-estar para a comunidade investigada. O referido estudo se direcionou para a percepção da casa de farinha desde a objetividade a definição simbólica. No entanto, a partir da nossa pesquisa, iremos atestar que o declínio das unidades beneficiadoras da mandioca não se deu só nesta comunidade, foram diversas comunidades que perderam seu vínculo com a mandiocultura.

Diante do exposto, mesmo com a relevância que a cultura e o beneficiamento

da mandioca representam para o município de Lagoa Seca/PB, o Sindicato dos Trabalhadores Rurais, a Secretaria de Agricultura de Lagoa Seca e a Empresa Paraibana de Pesquisa, Extensão Rural e Regularização Fundiária – EMPAER, eles não possuem dados referentes a essa produção rural, nem documentos que atestem a existência das casas de farinha no território municipal. Nesse sentido, é que se viu a pertinência de se realizar essa pesquisa, mapeando as unidades produtivas e investigando os diferentes processos produtivos do beneficiamento da mandioca no município.

Durante as pesquisas empíricas realizadas, de fevereiro a maio de 2023, nas comunidades rurais de Lagoa Seca, foram visitadas 40 unidades de beneficiamento da mandioca (Tabela 01).

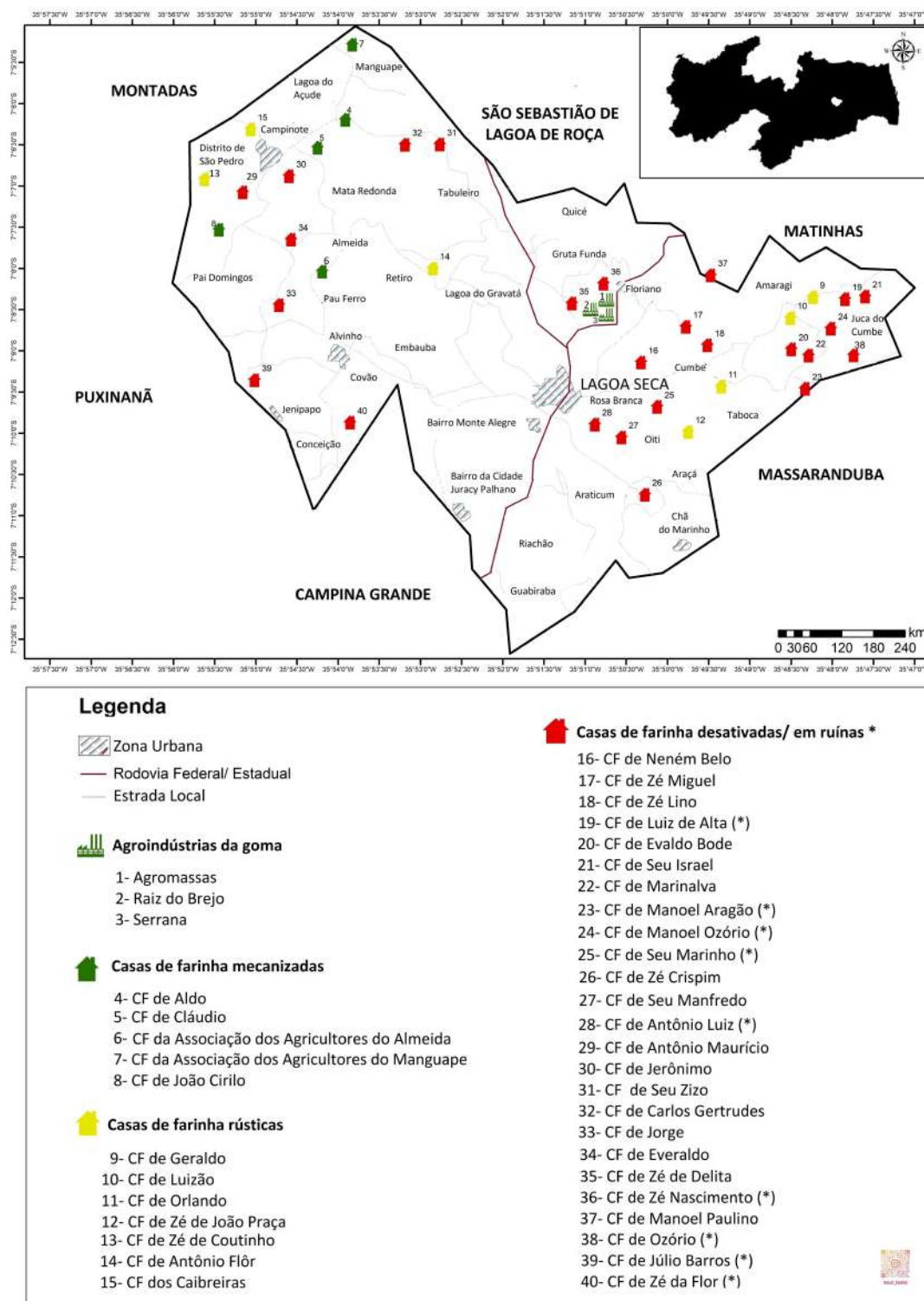
Tabela 01 – Unidades Produtivas da Mandioca – Lagoa Seca/PB

| Tipo | Quantidade |
|--|-------------------|
| Unidades desativadas, em ruínas e/ou subutilizadas | 25 |
| Casas de farinha ativas | 12 |
| Agroindústrias da goma | 3 |
| Total | 40 |

Fonte: Pesquisa de campo, 2023.

Como se trata de espaços com forma, função e tempos distintos, foram categorizados em três tipos: Os espaços desativados, abandonados, em ruínas e/ou subutilizados que foram denominados de rugosidades; as casas de farinhas que resistem ao tempo e continuam produzindo, mesmo que seja esporadicamente e para o consumo da família; e as agroindústrias da goma.

Para um melhor entendimento da disposição das unidades produtivas no território do município de Lagoa Seca/PB, durante a coleta de dados foi realizado o geoprocessamento utilizando o aplicativo do Google Maps pelo celular, em que foram situadas as coordenadas geográficas de cada unidade e, posteriormente, durante o tratamento dos dados, foi elaborado o Mapa 02, apresentado a seguir.

Mapa 02: Unidades Produtivas da Mandioca – Lagoa Seca/PB

Fonte: Rodrigues, E. M., 2023.

A partir da pesquisa de campo, considera-se bastante representativo o mapeamento da mandiocultura em Lagoa Seca, pois foram identificadas unidades produtivas em praticamente todos os recantos do município. Mesmos que a maioria delas estejam desativadas, em ruínas e/ou subutilizadas como curral de animal, depósito

de ferramentas, garagem, armazém para produtos agrícolas etc. Nessas condições foram visitadas 25 unidades, contudo, esse número pode ser bem maior, pois ouvimos relatos de agricultores que diziam que muitas casas de farinha foram demolidas e desapareceram com o passar dos anos. Apesar disso, as rugosidades encontradas revelam o quão importante foi essa atividade para a cultura, para a economia e para a geografia local.

As casas de farinha tradicionais, que resistem e permanecem em funcionamento, foram categorizadas, com a finalidade de ampliar o entendimento sobre os diferentes níveis técnicos que envolvem a mandiocultura em Lagoa Seca:

- As casas de farinha artesanais/rústicas, que possuem pouca tecnologia e tem o funcionamento esporádico, para o autoconsumo familiar ou a disposição do uso da comunidade. Nessa tipologia foram visitadas 7 unidades produtivas localizadas nas comunidades do: Amaragi, Campinote, Cumbe, Lagoa do Gravatá, Mata Redonda, Oití e Taboca;
- As casas de farinha mecanizadas que produzem para abastecer o mercado local e utilizam instrumentos técnicos e manuais imbricados com outros elétricos. Com essas características foram localizadas 5 unidades em funcionamento, localizadas nas comunidades do Almeida, de Campinote e de Manguape. O Sindicato Rural local denomina a região do município onde estão localizadas essas comunidades como Região de cima ou Região dos Roçados, ressaltando a sua vocação para esse tipo de cultura.

As casas de farinha mapeadas coexistem com três Agroindústrias da Goma, todas localizadas no Sítio Floriano, essas últimas dispõem de equipamentos modernos que constituem uma pequena planta industrial computadorizada e distribuem seus produtos para diversos Estados do país. Todas as categorias serão analisadas separadamente nos tópicos seguintes.

3 AS RUGOSIDADES

A compreensão das dinâmicas espaciais exige o reconhecimento de que o território resulta de processos históricos contínuos, nos quais diferentes temporalidades se sobrepõem e se materializam em formas concretas. Nessa perspectiva, Santos (2020) destaca que, em uma mesma porção do espaço, convivem elementos técnicos de épocas diversas, uma vez que o processo social deixa heranças que condicionam as etapas posteriores do desenvolvimento.

Nesse contexto, o autor denomina rugosidade aquilo que permanece do passado no espaço geográfico, definindo-a como o “que fica do passado como forma, espaço construído, paisagem, o que resta do processo de supressão, acumulação e superposição, com que as coisas se substituem e se acumulam em todos os lugares” (Santos, 2020, p. 140). Trata-se de marcas materiais e simbólicas que expressam a historicidade do território e revelam a coexistência de diferentes períodos no espaço.

À luz desse entendimento, as casas de farinha configuram-se como expressões concretas dessas rugosidades, uma vez que materializam técnicas, saberes e formas de organização do trabalho herdadas de períodos anteriores. Mesmo diante dos processos de modernização produtiva e da incorporação de novos meios técnicos, essas unidades

permanecem ativas ou são ressignificadas, dialogando, assim, com as dinâmicas atuais do território.

O meio ambiente construído constitui, assim, um patrimônio fundamental para a análise geográfica, uma vez que o tempo presente se defronta continuamente com o passado cristalizado nas formas espaciais (Santos, 2020). Desse modo, as casas de farinha evidenciam a sobreposição de temporalidades e a permanência de práticas produtivas que seguem influenciando o uso do território e o beneficiamento na produção da mandioca. Nesse contexto, as casas de farinha que utilizavam técnicas rudimentares e aposentaram seus equipamentos por falta de insumos ou pelo baixo rendimento da sua produção, elas hoje guardam a memória das farinhadas e das relações de vizinhança que foram construídas em torno da mandiocultura, estas são algumas das rugosidades presentes na geografia do município de Lagoa Seca. Nesse sentido, foram visitadas 25 unidades nessas mesmas condições, porém o número é bem maior, tendo em vista que muitas casas de farinha foram demolidas e desapareceram dos dados estatísticos do município.

Outrossim, dentre as casas de farinha desativadas, pode-se destacar duas: a primeira localizada no Sítio Oití, inaugurada em novembro de 1921, com mais de 100 anos de existência (Figura 01); e a outra localizada no Sítio Floriano, fundada em 18 de dezembro de 1972, com trajetória de mais de 50 anos de existência (Figura 02). Essas casas de farinha apresentam equipamentos com pouca tecnologia, mas com muita representatividade, uma vez que são símbolos da tradição desses espaços, nos quais estão cristalizadas as raízes agrícolas do município de Lagoa Seca/PB.

Figura 01: Casa de Farinha desativada no Sítio Oití, inaugurada em 1921



Fonte: Acervo Pessoal do autor, 2023.

Figura 02: Casa de Farinha desativada no Sítio Floriano, fundada em 1972.



Fonte: Acervo Pessoal do autor, 2023.

Como essas, foram localizadas diversas outras unidades que foram desativadas, e elas foram localizadas nas seguintes comunidades do município: Almeida, Amaragi, Boa Vista, Campinote, Covão, Cumbe, Floriano, Gravatá, Jucá, Mineiro, Oití e Pai Domingos. A maioria delas possuía e preservava algum tipo de equipamento rústico, em que o mesmo era preservado como se fosse uma peça de museu, estes compõem alguns dos símbolos do momento de ascensão da mandiocultura em Lagoa Seca (Figura 03), e dentre tantos, os equipamentos mais encontrados foram: a prensa, o rodete, o forno artesanal, e o motor movido a óleo diesel.

Figura 03: Casa de Farinha desativada no Sítio Cumbe.

Fonte: Acervo Pessoal do autor, 2023.

Deve-se considerar também que muitos desses espaços em que funcionavam as casas de farinha, na atualidade são subutilizados ou adquiriram outras funções nas comunidades, seja como curral de animal, depósito de ferramentas, garagem, armazém para produtos agrícolas etc. Alguns exemplos estão representados na Figura 04.

Figura 04: Casas de farinha desativadas e subutilizadas.

Fonte: Acervo Pessoal do autor, 2023.

Nesse sentido, “o espaço é a síntese, sempre provisória, entre o conteúdo social e as formas espaciais” (Santos, 2020, p. 109). As rugosidades apresentadas aqui são exemplos do meio ambiente construído a partir da atividade mandioqueira e constitui um patrimônio que deve ser valorizado, pois, em cada lugar, o tempo atual confronta-se com o tempo passado, cristalizado não só nas formas, mas na memória afetiva do povo lagoasequence.

Por fim, cabe o seguinte questionamento: O que poderia ter sido feito para evitar o declínio das casas de farinha e para que continuassem gerando emprego, renda e dinamizando a economia dos pequenos agricultores lagoasequences?

4 AS CASAS DE FARINHA QUE RESISTEM

Ao abordar o tempo histórico, denominado “eixo das sucessões”, Santos (2020) afirma que “em cada lugar, os sistemas sucessivos do acontecer social distinguem períodos diferentes, permitindo falar de hoje e de ontem”. Todavia, o autor ressalta que “em cada lugar, o tempo das diversas ações e dos diversos atores e a maneira como utilizam o tempo social não são os mesmos. No viver comum de cada instante, os eventos não são sucessivos, mas concomitantes”, conceito que denomina de “eixo das coexistências”.

Desse modo, no território atual do Município de Lagoa Seca coexistem simultaneamente diversas temporalidades. As rugosidades, consistindo nas casas de farinha desativadas, as casas de farinha que resistem e permanecem em funcionamento (que serão abordadas nesse tópico) e as agroindústrias (que serão apresentadas

posteriormente).

Dentre as casas de farinha tradicionais, que resistem e permanecem em funcionamento, primeiramente, serão apresentadas as artesanais/rústicas, que possuem pouca tecnologia e têm o funcionamento esporádico, sendo este para o autoconsumo familiar ou para estar à disposição para usos diversos da comunidade. Nessa tipologia foram visitadas 7 unidades produtivas localizadas nas comunidades: Amaragi, Campinote, Cumbe, Lagoa do Gravatá, Mata Redonda, Oití e Taboca.

Uma grande surpresa para pesquisa foi encontrar duas casas de farinha totalmente rústicas, ainda no chão batido, sem energia elétrica, mas em perfeito estado de conservação. Uma delas está localizada no Sítio Amaragi, e seu proprietário, Seu Geraldo, relatou que “vez ou outra” quando aparece mandioca ou algum vizinho solicita, a unidade está à disposição para farinhada (Figura 05). Esse espaço pode ser considerado uma importante riqueza patrimonial do município, no qual se cristalizam as temporalidades no espaço geográfico.

Figura 05: Casa de Farinha do Sítio Amaragi.



Fonte: Acervo Pessoal do autor, 2023.

Segundo relatos do agricultor local, houve a visita dos representantes do sindicato dos trabalhadores Rurais de Lagoa Seca, que prometeram trazer melhoramentos para a casa de farinha através de um programa do Governo Federal, contudo o programa nunca foi realizado. Tais adequações seriam úteis e necessárias para a revitalização da casa de farinha, já que as instalações não atendem às normas sanitárias e ambientais.

Outra unidade totalmente rústica e em perfeito estado de conservação foi visitada no Sítio Mata Redonda, o proprietário, Sr. Zé de Coutinho, relatou que a casa de farinha é para o autoconsumo da família e a mandioca é cultivada no seu roçado (Figura 06). Em todas as etapas da produção, os equipamentos são movidos com a própria força física do agricultor.

Figura 06: Casa de Farinha de Mata Redonda.



Fonte: Acervo Pessoal do autor, 2023.

Durante a continuidade da pesquisa de campo, identificou-se mais uma descoberta relevante: duas casas de farinha artesanais destinadas ao autoconsumo familiar, com menos de 10 anos de existência, sendo uma localizada no Sítio Cumbe e a outra no Sítio Oití (Figura 07). Segundo os proprietários, os próprios agricultores confeccionaram os equipamentos e construíram as dependências da unidade, com o intuito de manter acesa a chama da cultura da mandioca, não apenas na memória, mas também na prática cotidiana dos agricultores. Ambas são utilizadas esporadicamente, quando há mandioca nos roçados dos proprietários ou dos vizinhos.

Figura 07: Casas de Farinha recentes dos Sítios Cumbe e Oití

Fonte: Acervo Pessoal do autor, 2023.

Para o “senso comum” a casa de farinha “é o lugar onde se transforma mandioca em farinha” (Dias apud Brandão, 2007, p.48), mas, “além de propiciar o alimento familiar é uma mercadoria importante para a comercialização, pois a Casa de Farinha representa um local de contato social” (Espinal, 1981, p. 13). Neste sentido, a casa de farinha representa muito mais do que a transformação da matéria-prima no seu produto final – a farinha, pois além de ser o resultado de um sistema produtivo, alberga também os vínculos afetivos, sociais e de poder na sua execução, sendo assim um espaço territorializado.

Os agricultores visitados, embora detenham a posse da unidade produtiva, as coloca à disposição da vizinhança e torna o ato de fazer farinha uma estratégia de sustentação dos laços de solidariedade e reciprocidade para com a comunidade envolvida. Todavia, à medida que ocorre o declínio desses espaços ou a substituição por outras atividades produtivas, as relações sociais também são afetadas, e deixam as lembranças não só da farinha que era produzida e consumida pelos trabalhadores, como também dos vínculos afetivos e sociais estabelecidos em torno das farinhadas.

Entre as casas de farinha tradicionais, existem aquelas que resistem e permanecem em funcionamento, por isso será apresentada agora aquelas que produzem para abastecer o mercado local. Nessas unidades são utilizados objetos técnicos, manuais imbricados com instrumentos eletrificados, que remetem a um modesto processo de modernização, porém que resultou em uma maior capacidade produtiva em comparação com as unidades artesanais ou rústicas.

Com essas características foram localizadas 4 casas de farinha em funcionamento, localizadas nas seguintes comunidades: Almeida, Campinote, e duas em Manguape. Dois exemplos podem ser vistos nas Figuras 08 e 09.

Figura 08: Casa de Farinha do Sr. Cláudio, no Sítio Campinote.



Fonte: Acervo Pessoal do autor, 2023.

Estas são as unidades que preservam o trabalho manual nas etapas da raspagem e da prensa, como também utilizam equipamentos elétricos para triturar a farinha e para mexê-la durante a fornada. Outrora, na etapa da raspagem, predominava a mão de obra feminina, a qual trabalhava por diária, uma vez que essas casas de farinha não funcionavam todos os dias, no máximo 4 dias por semana. Produziam, em média, quatro toneladas de farinha por mês, as quais eram comercializadas em feiras, bodegas e pequenos mercadinhos de Lagoa Seca e de cidades circunvizinhas.

Figura 09: Casa de Farinha de João de Cirilo, no Sítio Campinote.



Fonte: Acervo Pessoal do autor, 2023.

No conjunto das casas de farinha que produziam para abastecer o mercado local, pode-se destacar o Centro Comunitário Ypuarana (Figuras 10 e 11), pertencente à Associação de Desenvolvimento Econômico, Social e Comunitário dos agricultores do Sítio Almeida – ADESC, que se tornou modelo na região pelo aparato de objetos técnicos e por atender às normas ambientais e sanitárias de funcionamento.

Figura 10: Centro Comunitário Ypuarana, no Sítio Almeida

Fonte: Acervo Pessoal do autor, 2023.

Esta unidade apresenta aspectos industriais e foi inaugurada em 2009, sendo resultado de uma parceria entre o Governo do Estado da Paraíba e as empresas Energisa e Eletrobras-Rio. O diferencial identificado reside no fato de que a maioria dos seus objetos técnicos é acionado por energia elétrica, com exceção da prensa. Além dos equipamentos presentes nas casas de farinha tradicionais, foram incorporados outros, tais como: o extrator de goma, o quebra-massa, o processador de farinha e a peneira, todos de funcionamento elétrico.

A produção de farinha, goma e massa de mandioca é comercializada nas feiras agroecológicas e na feira do produtor de Campina Grande e de Lagoa Seca. Nas semanas em que a farinha tem um rendimento maior, o excedente é fornecido não somente para a Companhia Nacional de Abastecimento – CONAB, como também são produzidos bolos, tapiocas e beijus, que são concedidos para a merenda escolar das escolas públicas de Lagoa Seca, pois, outro diferencial é que o estabelecimento conta com uma cozinha semi-industrial.

Infelizmente, no período da pesquisa, a casa de farinha encontrava-se temporariamente inoperante, pois estava passando por serviços de manutenção. Além disso, enfrenta problemas relacionados à falta de raiz de mandioca e de mão de obra. Contudo, a estrutura apresentada configura-se como o sonho de todo pequeno produtor, por se tratar de um ambiente moderno e devidamente equipado, que atende à todas as normas ambientais e sanitárias de funcionamento.

Figura 11: Equipamentos do Centro Comunitário Ypuarana.

Fonte: Acervo Pessoal do autor, 2023.

Portanto, considera-se que esse lento processo de modernização é impulsionado pelo meio técnico-científico-informacional, no qual os objetos técnicos são “ao mesmo tempo técnicos e informacionais, uma vez que, graças à extrema intencionalidade de sua produção e de sua localização, eles já surgem como informação; e, na verdade, a energia principal de seu funcionamento é também a informação” (Santos, 2020, p.238). Contudo, observa-se que poucos agricultores conseguem acessar os novos modelos produtivos, além da insuficiência de apoio técnico e financeiro necessário à continuidade da produção.

5 AS AGROINDÚSTRIAS DO SÍTIO FLORIANO

A mandiocultura desenvolvida no Sítio Floriano encontra-se associada à experiência do agricultor, comerciante e ex-prefeito interino do município de Lagoa Seca/PB, Seu Manoel Pereira do Nascimento, em conjunto com sua esposa, Dona Beatriz Jerônimo do Nascimento, foram proprietários de uma das casas de farinha mais relevantes da região, cuja evolução está intimamente relacionada com a história do município, destacando-se por ter sido uma das primeiras fábricas de produção de farinha eletrificadas do Agreste paraibano.

O agricultor, que desde meados da década de 1970, já encaminhava a sua

produção agrícola para ser transformada em farinha em unidades já existentes em Lagoa Seca, conseguiu inaugurar posteriormente sua própria Casa de Farinha, na qual utilizava mão de obra familiar e de outros trabalhadores da vizinhança. Inicialmente, realizava apenas o beneficiamento de sua produção agrícola, em contrapartida, em um segundo momento, passou a comprar a mandioca de outros agricultores da região. Além da farinha de mandioca, também produzia e comercializava a goma e a massa de mandioca. A farinha constituía o seu principal produto, entretanto, ao longo do tempo, perdeu seu protagonismo para a goma de mandioca, matéria-prima amplamente utilizada na produção de tapioca.

Toda produção era comercializada na feira de Campina Grande e de outras cidades vizinhas, e com o passar dos anos a produção de mandioca foi diminuindo, causando várias crises de escassez de matéria-prima, principalmente no início da década de 1990, o que chegou a parar a produção na Casa de Farinha do Floriano. Com isso, o produtor começou a comprar matéria-prima de outros estados, na busca de alternativas para manter a tradição no beneficiamento da mandioca.

Com aptidão comercial, o senhor Manoel vislumbrava um futuro promissor na atividade mandioqueira, sobretudo quando descobriu que poderia produzir a goma de mandioca a partir da fécula de mandioca (amido) já industrializada. Foi no final da década de 1990, passou a comprar a matéria-prima oriunda do estado do Paraná, o que possibilitou a multiplicando da sua capacidade de produção e de escoamento da goma de mandioca. Com a aposentadoria do agricultor e, posteriormente, com o seu falecimento, três dos seus filhos herdaram a aptidão mandioqueira, e atualmente, seus netos, correspondentes à terceira geração, dão continuidade ao beneficiamento da fécula de mandioca, representados, respectivamente, por três rótulos: Agromassas, Raiz do Brejo e Serrana (Figura 12).

Figura 12: Rótulos das Agroindústrias do Sítio Floriano.



Fonte: Site das Empresas Agromassas, Raiz do Brejo e Serrana (2024).

As agroindústrias, que funcionam na propriedade da antiga casa de farinha (Figura 13), dispõem de equipamentos modernos que constituem uma pequena planta industrial computadorizada e empregam mais de 70 funcionários com carteira assinada.

Figura 13: Localização das agroindústrias da goma de mandioca.

Fonte: José Marcos Lima Gomes, 2020.

Levando-se em consideração as relações de trabalho, observa-se que, na produção tradicional das casas de farinha, tanto o comando técnico da produção quanto a mão de obra eram, em sua maioria, exercidos por familiares e agricultores, residentes do meio rural. No contexto atual das agroindústrias, por sua vez, tanto o comando técnico e administrativo, quanto a maior parte dos seus funcionários, que são assalariados, residem na sede municipal.

Nessa perspectiva, a cidade configura-se como um polo indispensável ao comando técnico da produção, além de se constituir como o “lugar de residência de funcionários da administração pública e das empresas, mas também de pessoas que trabalham no campo e que, sendo agrícolas, são também urbanas, isto é, urbano-residentes” (Santos, 2020, p. 91). Nesse emaranhado de relações, “os diversos atores têm interesses diferentes, às vezes convergentes, certamente complementares. Trata-se de uma produção local mista, matizada, contraditória de ideias” (Ibidem).

Tendo como insumo a féculas de mandioca oriundas do estado do Paraná, as agroindústrias de beneficiamento da mandioca de Lagoa Seca (Figura 14), produzem mais de 400 toneladas mensais de goma de mandioca, as quais são comercializados nas feiras livres e nos supermercados da Paraíba e de outros estados como: Pernambuco, Alagoas, Rio Grande do Norte, Bahia, São Paulo, Rio de Janeiro etc. Além da goma destina para a produção de tapioca, também são comercializados outros produtos, entre outros destacam-se: massa de mandioca (puba), tapioca granulada, polvilho doce, polvilho azedo e farinha de mandioca.

Figura 14: Instalações da Agroindústria Agromassas.

Fonte: Acervo pessoal do autor, 2022.

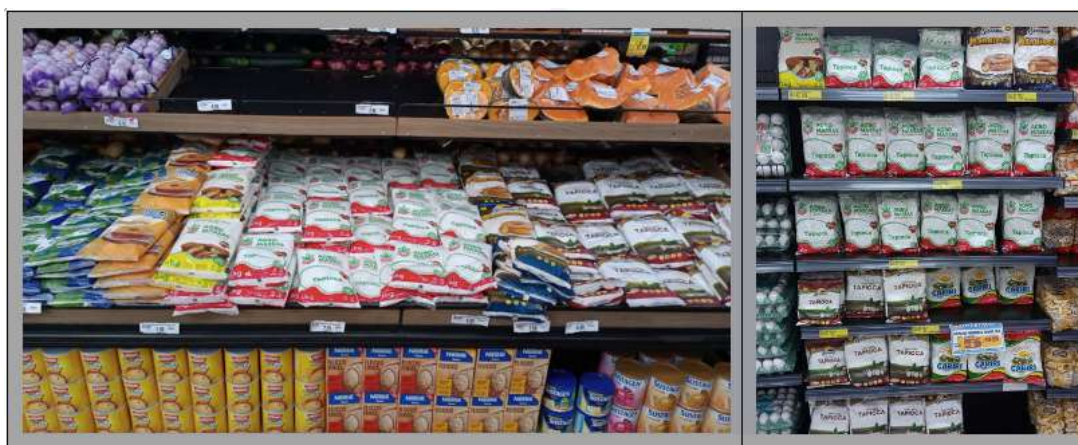
Ao distribuírem seus produtos para diversos estados do Brasil, as agroindústrias não apenas evidenciam a sua expansão espacial, como também demonstram a existência de relações de reciprocidade que ultrapassam o território local. Essas ações refletem as diferenciações em cada etapa do processo de produção, impulsionadas pelas novas demandas do mercado capitalista, o qual não se estrutura de forma isolada, mas estende-se por todo o sistema produtivo da mandioca. Portanto, cada etapa não pode ser analisada isoladamente, em razão de que são indissociáveis e complementares.

Historicamente, os derivados da mandioca produzidos no município de Lagoa Seca eram comercializados de forma tradicional, quiçá exclusivamente, nas feiras livres das cidades vizinhas, principalmente na Feira Central de Campina Grande (Figura 15), onde os produtos eram vendidos “a granel” sem identificação da origem, marca ou validade.

Figura 15: Comercialização na Feira Central de Campina Grande-PB.

Fonte: Acervo pessoal do autor, 2022.

Atualmente, além das feiras livres os derivados da mandioca são distribuídos para uma gama de estabelecimentos e ocupam as gôndolas das grandes redes de supermercados de várias cidades do país (Figura 16), apresentando embalagens personalizadas que evidenciam a marca, a origem e o prazo de validade do produto.

Figura 16: Comercialização nos supermercados de Campina Grande-PB.

Fonte: Acervo pessoal do autor, 2022.

A substituição da matéria-prima da mandioca in natura pela fécula de mandioca oriunda do estado do Paraná ocorreu em um momento do decréscimo da produção cultivada no município, a qual se mostrou insuficiente para sustentar a expansão mercadológica do setor. Como resultado desses processos, verificou-se o aumento dos fluxos materiais e imateriais, o surgimento de novos atores sociais e de redes de solidariedade, implicando em novas dinâmicas territoriais e na ampliação do circuito produtivo e das relações para além das fronteiras do município de Lagoa Seca. Em conjunto, essas empresas representam um impacto significativo para a economia local e inserem a mandiocultura lagoasequense na escala regional do mercado capitalista.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O mapeamento da mandiocultura em Lagoa Seca revela um universo bastante diverso e representativo. As rugosidades concebem o meio ambiente construído a partir da atividade mandioqueira e constitui um patrimônio que não se pode ser negligenciado, uma vez que, em cada lugar, o tempo presente se defronta com o tempo passado, cristalizado nas formas. As casas de farinha artesanais e mecanizadas que combinam objetos técnicos de períodos diferentes, representam o denominado “eixo das coexistências”. Essas unidades coexistem com a moderna infraestrutura das agroindústrias de goma de tapioca, as quais despontam no processo de modernização produtiva.

Os últimos acontecimentos ganharam destaque ao revelar novas dinâmicas territoriais presentes no beneficiamento da mandioca em Lagoa Seca. Trata-se de uma dinâmica que insere a mandiocultura em uma lógica industrial, estabelecendo-se como um vetor de articulação entre a agricultura e a indústria, bem como entre o campo e a cidade. Esse processo “resulta em profunda reestruturação espacial que se manifesta, entre outros aspectos, na forma desigual com que alguns territórios se inserem nos círculos produtivos da economia capitalista e da produção industrial” (Bomtempo e Sposito, 2012, p. 28), tornando obsoletas muitas técnicas tradicionais, embora outras ainda coexistam, entrelaçadas à modernidade.

Elias (2005) argumenta que as agroindústrias têm o poder de criar novas

relações, tanto próximas quanto distantes, dinamizando o território, transformando radicalmente as tradicionais relações cidade e campo, fazendo com que esses dois espaços passem a emitir e a receber uma grande quantidade de fluxos de matéria e de informação. Tudo isso provém da força do capital que se reinventa gerando novas demandas efetivas expandindo a capacidade produtiva e renovando as condições de acumulação adicional, logo, a expansão é, simultaneamente, intensificação e expansão geográfica (Harvey, 2005).

O mesmo processo modernizador também foi responsável por gerar a decadência das casas de farinha tradicionais do município de Lagoa Seca, as quais não se inseriram nesse modelo produtivo e tampouco contaram com apoio técnico e financeiro para continuar coexistindo. Contudo, esses espaços também são importantes para o desenvolvimento da agricultura e para a economia local, além de ter relevância histórica, cultural e social. Cabe ao poder público e às organizações sociais a busca por alternativas que assegurem a permanência digna e dinâmica dessas unidades, mantendo viva a tradição das farinhadas não apenas na memória, mas, principalmente, no cotidiano do povo.

Ademais, torna-se necessário o desenvolvimento de estratégias voltadas à preservação das casas de farinha desativadas, uma vez que essas rugosidades representam um patrimônio historiográfico que não pode ser negligenciado. Seus equipamentos — objetos técnicos que merecem integrar acervos em museus — configuram heranças de um período técnico que não retornará, evocando inúmeras memórias afetivas e culturais para os habitantes de Lagoa Seca. Nesses termos, reafirma-se o valor econômico, cultural e social que a mandiocultura representa para o município.

REFERÊNCIAS

BOMTEMPO, Denise Cristina; SPOSITO, Eliseu Savério. Circuitos espaciais da produção e novas dinâmicas do território. *Mercator*, Fortaleza, v. 11, n. 26, p. 27–46, set./dez. 2012. Disponível em: <<https://www.redalyc.org/pdf/2736/273625981001.pdf>>. Acesso em: 18 jul. 2021.

BRANDÃO, Thaysa Barbosa Cavalcante. *Caracterização da qualidade da farinha de mandioca no agreste alagoano*. 2007. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal de Alagoas, Maceió, 2007. Disponível em: <<http://www.repositorio.ufal.br/handle/riufal/620>>. Acesso em: 20 ago. 2020.

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). *Censo Agropecuário 2017*. Disponível em: <https://censoagro2017.ibge.gov.br/templates/censo_agro/resultadosagro/agricultura.html?localidade=25&tema=76500>. Acesso em: 20 jun. 2022.

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). *Produção Agrícola – Lavoura Temporária – Mandioca – 2021*. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pb/lagoa-seca/pesquisa/14/10193?ano=2020>>. Acesso em: 15 jun. 2023.

CONCEIÇÃO, Antônio José da. *A mandioca*. São Paulo: Nobel, 1981.

CPRM. *Diagnóstico do município de Lagoa Seca*. Recife: CPRM, 2005. Disponível em: <http://rigeo.cprm.gov.br/xmlui/bitstream/handle/doc/16122/Rel_Lagoa_Seca.pdf>. Acesso em: 15 mai. 2020.

ELIAS, Denise. Reestruturação produtiva da agropecuária e novas dinâmicas territoriais: a cidade do campo. In: *Anais do X Encontro de Geógrafos da América Latina*. Universidade de São Paulo, 20–26 mar. 2005. Disponível em: <<http://observatoriogeograficoamericalatina.org.mx/egal10/Geografiasocioeconomica/Geografiaagricola/14.pdf>>. Acesso em: 15 jul. 2021.

ESPINAL, Joana Lúcia Rios. *A casa de farinha e sua organização social*. Pós-graduação em Antropologia Cultural – Universidade Federal de Pernambuco, 1981. Disponível em: <<https://repositorio.ufpe.br/handle/123456789/17026>>. Acesso em: 25 jul. 2020.

LEFEBVRE, Henri. *A produção do espaço*. Tradução de Doralice Barros Pereira e Sérgio Martins. São Paulo: Annablume, 2006. (Original: *La production de l'espace*. Paris: Éditions Anthropos, 2000).

HARVEY, David. *A produção capitalista do espaço*. São Paulo: Annablume, 2005.

HARVEY, David. O espaço como palavra-chave. *Em Pauta*, Rio de Janeiro, n. 35, v. 13, p. 126–152, 2015. Disponível em: <<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/revistaempauta/article/view/18625/13595>>. Acesso em: 24 mai. 2022.

SANTOS, Elizangela Jerônimo dos. *Tarimba: aspectos históricos e culturais de Lagoa Seca (1929–1969)*. Bauru: Canal6, 2007.

SANTOS, Milton. *Por uma geografia nova: da crítica da geografia a uma geografia crítica*. 6. ed., 2. reimp. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2012.

SANTOS, Milton. *A natureza do espaço: técnica e tempo, razão e emoção*. 4. ed., 10. reimp. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2020a.

SILVA, Alex Pereira da. *O “mal-estar” na comunidade: da ascensão à decadência das casas de farinha em Lagoa do Barro*. 2017. Manuscrito – Universidade Estadual da Paraíba, Campina Grande, 2017. Disponível em: <<http://dspace.bc.uepb.edu.br/jspui/handle/123456789/14076>>. Acesso em: 14 jun. 2020.