

# SABERES DOS POVOS TRADICIONAIS DA AMAZÔNIA E SUA IMPORTÂNCIA PARA A FORMAÇÃO PROFISSIONAL EM AGROECOLOGIA

*Knowledge of the traditional people of the amazon and its importance for vocational training in Agroecology.*

Vanessa Monteiro<sup>1</sup>  
Luciana Dias Correia<sup>2</sup>  
Maria Amélia dos Santos Castro<sup>3</sup>  
Elaine Maria de Melo Fernandes<sup>4</sup>

**Resumo:** O Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas tem como diferencial possuir em sua área experimental localizada no *campus* IFAM-CMZL o Centro de Referência em Agroecologia C.R.A. Em 2019 para fazer parte das atividades práticas durante a Semana de Agroecologia foi construído por alunos, professores, servidores e colaboradores uma casa de farinha na área experimental. A casa de farinha é uma tecnologia tradicional usada no beneficiamento da macaxeira (*Manihot esculenta*) e ao longo dos anos foi sendo aperfeiçoada por povos tradicionais e quilombolas estabelecidos na região Amazônica. A macaxeira, é item fundamental e base alimentar para maioria da população amazônica além de base socioeconômica para muitos trabalhadores da agricultura familiar. Ensinar de forma prática em ambiente urbano como se beneficia um item tão importante aproxima comunidade, alunos e academia iniciando um diálogo importante entre esses três elementos. Formar profissionais em Agroecologia que entendam e aprendam a valorizar saberes tradicionais e culturais pode melhorar a relação entre sociedade e conhecimento científico ajudando a mudar diversos quadros de exploração ambiental inadequadas que observamos nas áreas urbanas e rurais.

**Palavras-chave:** Agroecologia. Saberes tradicionais. Comunidades quilombolas.

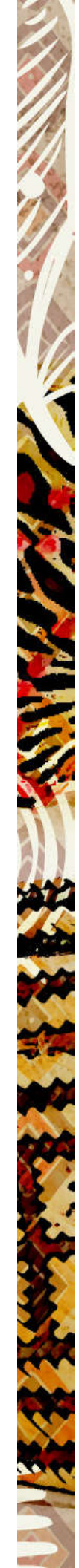
**Abstract:** *The Institute of Education, Science and Technology of Amazonas has the differential of having in its experimental area located at Campus IFAM-CMZL the Reference Center in Agroecology C.R.A. In 2019, as part of the practical activities during the Agroecology Week, students, teachers, employe-*

1 Graduanda em Agroecologia pelo Instituto Federal do Amazonas, *Campus* Manaus Zona Leste – IFAM/CMZL, vanessa.monteiro.mao@gmail.com

2 Graduanda em Agroecologia pelo Instituto Federal do Amazonas, *Campus* Zona Leste – IFAM/CMZL, Idias.floresta@gmail.com

3 Graduanda em Agroecologia pelo Instituto Federal do Amazonas, *Campus* Zona Leste – IFAM/CMZL, mariaameliasantos80@gmail.com

4 Especialista em Libras, Docente do Instituto Federal do Amazonas, *Campus* Zona Leste – IFAM/CMZL; elaine.fernandes@ifam.edu.br



*es and employees on the premises of the C.R.A. built a flour house. The flour house is a traditional technology used in the processing of manioc (*Manihot esculenta*) and over the years it has been improved by traditional and quilombola people established in the Amazon region. Macaxeira (*Manihot esculenta*) is a fundamental item and food base for most of the Amazon population, in addition to a socioeconomic base for many family-farming workers. Teaching in a practical way in an urban environment how such an important item benefits brings the community, students and the academy together by initiating an important dialogue between these three elements. Training professionals in Agroecology who understand and learn to value traditional and cultural knowledge can improve the relationship between society and scientific knowledge, helping to change the various situations of inadequate environmental exploitation that we observe in urban and rural areas.*

**Keywords:** *Agroecology. Traditional knowledge. Quilombola communities*

## INTRODUÇÃO

No ano de 2019 foi realizado no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas - *Campus* Manaus Zona Leste a IX edição da Semana de Agroecologia onde técnicos, docentes, discentes, servidores e colaboradores se uniram com o intuito de popularizar temas e estudos desenvolvidos nesta área.

Todos os anos, os alunos do primeiro ao último período atuam como facilitadores nas oficinas, intermediando o processo de aprendizagem das tecnologias agroecológicas ministradas durante o curso. Neste ano uma das veteranas do curso, Maria Amélia dos Santos Castro, descendente de indígena da etnia satere-mawé com negro escravizado vindo de Angola, protagonista na luta pelos direitos dos remanescentes quilombolas, representante da Federação das Organizações Quilombolas do Município de Barreirinha, e líder em sua comunidade, chegou agregando muito conhecimento tradicional ao convívio de todos no curso. Partiu dela, com orientação do professor Nailson Nina, a ideia da construção da casa de farinha, e conseqüentemente a criação de um roçado de mandioca e outras culturas regionais, pois estes são itens fundamentais para a promoção de tecnologias agroecológicas na Amazônia. Proporcionam a transformação da maniva tóxica (*Manihot esculenta*) em um dos alimentos tradicionais mais apreciados da nossa cultura, a farinha de mandioca, que tem grande importância social e econômica em toda a Amazônia brasileira.

Na necessidade de resguardar e até resgatar esses saberes tradicionais e Quilombolas, esse trabalho teve por objetivo geral estabelecer relações entre Agricultura praticada por esses povos e a Agroecologia.

## PROCESSO HISTÓRICO DOS POVOS TRADICIONAIS

Sabe-se que antes da chegada dos europeus a Amazônia era terra habitada por uma diversidade de povos originários, cada um com seus costumes e tradições que permitiram criar seus próprios modos de manejo com a agricultura através de técnicas e saberes moldados ao longo do tempo.

Com o início da colonização, veio a perda desses saberes, as missões tinham como objetivo a eurocentração desses povos, minando as práticas tradicionais, fazendo todo aquele conhecimento diminuir de influência. Os colonos trouxeram para a Amazônia o Africano, que escravizados, eram os trabalhadores que executavam tudo que fosse ordenado para o crescimento dessas colônias. Muitos desses escravos se juntaram aos índios locais para formar os Quilombos hoje existentes na região, e com as dificuldades iniciais começaram a produzir seu próprio alimento, fundindo saberes e cultura de base africana e indígena. Para (GUZMAN, 2001) existem evidências que nos mostram que nos lugares onde esses povos se estabeleceram houve um resgate de saberes, recuperando a co-evolução com seus conhecimentos.

Os povos tradicionais amazônicos criaram seus próprios meios de desenvolver a agricultura em suas comunidades. Não havia disponibilidade de insumos industriais tendo a natureza o papel de suprir essas necessidades com suas fibras, minérios, barro, água, madeira e a única força de trabalho existente era a força humana. Moldar um sistema agrícola funcional usando apenas elementos da natureza e força humana artesanal, foi um marco para o que hoje conhecemos academicamente como agricultura tradicional. Para Gliessman (2000), a agricultura praticada por esses povos possibilitou eliminar ou substituir

tecnologias, usando apenas matéria-prima natural e criatividade, sendo capaz de perpetuar esses ensinamentos para a agricultura contemporânea. Os povos tradicionais empiricamente ao longo de sua existência e evolução aprenderam a usar a natureza como agente transformador e fomentador da subsistência.

## CONSTRUÇÃO DO FORNO

A semana de agroecologia oferece a comunidade acadêmica palestras, rodas de conversas, oficinas, minicursos, apresentações de *banners*, trabalhos e a feira de produtos de modo que todas essas manifestações têm a missão de resgatar o conhecimento tradicional da cultura amazônica, e para isto, foi proposto a revitalização de um espaço localizado no C.R.A. – Centro de Referência em Agroecologia, na área experimental do Instituto voltada para ensino da permacultura, manejo de agroecossistemas e tecnologias sociais associadas à agroecologia. A proposta foi a construção de uma nova casa de farinha e de um forno que servem para torrar a massa feita com raízes de macaxeira, que em comunidades tradicionais é matéria-prima básica para alimentação, utilizada no preparo de farinha, pé-de-moleque, goma de tapioca, beiju, biscoitos e outros produtos da sociobiodiversidade. A revitalização desse espaço teve como principal objetivo a reforma da estrutura física, ‘embarreamento’ da muralha que sustenta o tacho e produção da massa puba (fermentada) utilizada no preparo de pé-de-moleque. Foram duas semanas de trabalho intenso para a realização da oficina “Produção de biscoitos típicos do Andirá”, que encerrou a Semana de Agroecologia 2019.

As atividades foram feitas em parceria com a turma do curso optativo Projetos Permaculturais, que se dividiu em três

equipes, uma para fazer a armação de bambu que serviria de estrutura ao forno, outra para preparar a massa para o embarreamento da muralha e a terceira para recuperar o tacho do forno, que estava oxidado. Em equipe vimos o trabalho evoluir muito mais rápido.

Ao longo da semana prosseguimos com a construção do forno, preparando a massa de barro seguindo a tradição do Andirá: escavando um lugar bem próximo ao local, adicionando apenas água a terra solta, amassando a mistura com os pés e formando com a mão bolas de barro de textura firme, mas maleável. Cada bola era adicionada e compactada sobre a estrutura, moldando o forno com o barro e as mãos.

Na etapa seguinte, o trabalho dividiu-se entre o preparo da massa “puba” de mandioca, que é uma massa fermentada de forma natural e a finalização da estrutura da casa de farinha, como a troca das colunas de madeira, armação do telhado e colocação das telhas, construção da lareira e da mesa de trabalho.

Na recuperação do tacho do forno, que estava com marcas de sujeira e oxidação, foi feita primeiramente a limpeza da superfície, lixando os pontos com ferrugem. Para retirada da poeira, lavamos com água corrente e sabão e colocamos em cima da estrutura do forno. Para retirar a vermelhidão do tacho, acendemos o fogo e passamos a banha do tutano do boi, para selar o ferro. As madeiras, telhas e pregos necessários estavam disponíveis no depósito, resquícios de obras anteriores. Para o preparo da massa, colhemos a macaxeira, lavamos e colocamos de molho em água durante 4 dias para ‘pubar’. Após os 4 dias, retiramos do molho a massa já mole, lavamos na peneira e esprememos num saco de pano para coar. Adicionamos ao tipiti, uma espécie de espremedor da massa da macaxeira, processo realizado para a retirada de outro subproduto da macaxeira o tucupí da massa.

Levamos a massa ao forno para escaldar, depois retiramos e temperamos com sal, açúcar, erva-doce e castanhas, moldamos no formato tradicional do pé-de-moleque e enrolamos na folha da bananeira, já pronta para ir ao forno para dourar dos dois lados.

A inauguração do forno ocorreu durante a oficina “Produção de biscoitos artesanais típicos do Andirá”, ministrada pela discente Maria Amélia, uma grande roda de conversa foi formada enquanto era preparado os biscoitos, e essa foi a atividade que encerrou a Semana de Agroecologia que aconteceu entre os dias 11 a 14 novembro de 2019, com a confraternização dos participantes.

A casa de farinha é uma das tecnologias fundamentais na cultura agrícola do Amazonas, essencial para a transformação da raiz em alimentos que podem resistir ao tempo. Essa Agricultura Tradicional, desenvolvida pelos quilombolas e indígenas, guardam saberes, técnicas e formas de manejo testados a séculos capazes de suportar situações ecológicas extremas e ainda lidar com as novas formas de economia solidaria sustentável tão necessária nos tempos atuais (FIDELIS, 2007). No Centro de Referência em Agroecologia, onde se trabalha a permacultura voltada para a Amazônia, faltava um local para a prática de oficinas e cursos de manejo da mandioca. A construção do forno agregou valor ao Instituto, mas o principal ganho foi o conhecimento adquirido nesta experiência por alunos do curso, tanto os que participaram de sua construção, sendo guiados pelo conhecimento tradicional transmitidos oralmente por D. Maria Amélia, desde os princípios de bioconstrução até o beneficiamento dos produtos de mandioca, quanto para os demais alunos, que se beneficiaram de um novo local para práticas futuras, que servirá como ponto de construção e aperfeiçoamento de conhecimentos.

Consideramos bastante positivo ao observar a reação dos participantes durante

a atividade: foi consenso entre a maioria, a vontade de reaplicar o conhecimento adquirido em suas casas, para familiares e amigos. Agricultores colaboradores que participaram do evento, tiraram dúvidas quanto à construção do forno, no intuito de fazer um para suas propriedades, e principalmente, a satisfação de todos os colegas que participaram de sua construção e que se sentiram mais próximos dos outros e do espírito colaborativo necessário no ensino da agroecologia. O principal desafio para o desenvolvimento da experiência com o forno, durante a semana de Agroecologia, foi o recurso agrícola necessário. As manivas plantadas no C.R.A. não foram suficientes para o preparo das receitas, foi necessário buscar recursos externos para suprir a demanda. Com colaboração de todos os envolvidos, conseguimos adquirir verba para os demais ingredientes.

Figura 1: *Campus IFAM-CMZL*



Fonte: Próprio autor, 2019.

Figura 2: *Campus IFAM-CMZL*



Fonte: Próprio autor, 2019.

Figura 3: *Campus IFAM-CMZL*



Fonte: Próprio autor, 2019.

## ROÇADO DE MANDIOCA E CERCA DE PROTEÇÃO

Após o evento, ficou claro a necessidade de estimular a produção agroecológica no C.R.A., as dificuldades como a falta de matéria-prima necessária para ministrar os mini cursos mobilizou alunos liderados por

D. Maria Amélia que eleita representante do centro acadêmico de Agroecologia iniciou o projeto de construção de um roçado, o objetivo desse projeto é conseguir usar uma pequena área para se plantar mandioca e outras culturas tradicionais com a finalidade de produção para arrecadar com a venda, verba necessária para otimizar o ambiente do C.R.A., e obter verba para as atividades do centro acadêmico para ensinar essas práticas a qualquer aluno que queira se envolver nas atividades. Foi criado a partir disto, um calendário anual de cultura, onde separamos o que deve ser plantado em determinada época do ano, usando o mesmo local. Essa produção toda será devidamente registrada e o lucro usado para melhorias no espaço para usufruto de alunos e servidores.

O espaço só foi cedido no começo do ano letivo de 2020, e foi finalizada em 28 de fevereiro de 2020 e na limpeza do terreno percebeu-se que a área era constantemente visitada pelos animais, cabras e bodes. Como nem os alunos nem instituto teriam condições de arcar com os custos de uma cerca convencional, D. Amélia apresentou a ideia de construir uma cerca sem a necessidade de levantar recursos financeiros, logo providenciou materiais naturais disponíveis no local como o bambu (*Bambusa vulgaris*) que é abundante no CRA e foi permitida a retirada pelo administrador.

O método de construção da cerca consiste em encaixar corretamente as varas de modo que esse encaixe se sustente e em cada ponto de sustentação era utilizado o cipó-titica (*Heteropsis flexuosa*), para firmar esses pontos deixando a cerca firme. Durante as férias escolares, antes do início do ano letivo de 2020, D. Maria Amélia que estava em sua comunidade coletou o cipó-titica justamente para esse fim, e trouxe esse material de barco até a capital Manaus para construção da cerca no C.R.A. O cipó foi coletado na comunidade do Matupirí, Andirá

- Barreirinha - AM.

O plantio foi realizado no final de fevereiro e começo de março de 2020. Foram plantadas manivas coletadas no sítio da aluna Denise Freitas em novembro de 2019, além da mandioca foi plantado feijão e milho (sementes cedidas pelo C.R.A.).

Todo o material usado nessa atividade foi disponibilizado pelo IFAM-CMZL, estes materiais são usados por servidores nos tratamentos culturais existentes na área experimental do instituto respeitando a organização vigente de retirada e devolução a cada utilização. Fazem parte destes instrumentos: Facões, enxadas, pás, bocas-de-lobo, carrinhos de mão.

Em nenhum momento foram usados quaisquer materiais que comprometessem o funcionamento de outros experimentos do instituto, assim como também não foi usado nenhum tipo de material como metal, plástico ou cimentos, ou insumos químicos, todo o material é de origem natural causando o mínimo impacto no ambiente.

Figura 4: *Campus* IFAM-CMZL



Fonte: Próprio autor, 2019.

Figura 5: *Campus* IFAM-CMZL



Fonte: Próprio autor, 2019.

O objetivo final do modelo agroecológico é melhorar a sustentabilidade econômica e ecológica dos agroecossistemas, ao propor um sistema de manejo que tenha como base os recursos locais e uma estrutura operacional adequadas as condições ambientais e socioeconômicas existentes. Ao se adotar uma estratégia agroecológica, os componentes de manejo são geridos com o objetivo de garantir a conservação e aprimorar os recursos locais (germoplasma, solo, fauna benéfica, diversidade vegetal, etc.), enfatizando o desenvolvimento de metodologias que valorizem a participação dos agricultores, o conhecimento tradicional e adaptação da atividade agrícola às necessidades locais e às condições socioeconômicas e biofísicas. (ALTIERI, 2012).

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

O processo histórico de desenvolvimento da Amazônia tem como um dos marcos a chegada do Africano na região. A cultura africana passou a agregar a cultura indígena quando esses povos se viram expostos ao mesmo sistema escravocrata estabelecido e

trocaram experiências, formando uma nova cultura, que hoje chamamos de tradicional. Atualmente na maioria das comunidades ribeirinhas na Amazônia, é possível ver em seus modos culturais a influência desses dois povos. Economicamente e culturalmente o povo do Amazonas vive e tem o seu sustento tirado dessas mesmas práticas. O relato de experiência apresentado tem o objetivo de mostrar à academia, a importância que tem o bom aproveitamento dessas práticas tradicionais na formação de futuros profissionais e como a sociedade pode ganhar com essas discussões. A agroecologia é uma ciência em construção, uma ciência que busca mostrar à sociedade que, existem maneiras de melhorar nossos sistemas produtivos, de forma sustentável, consequentemente melhorando a saúde e ganhando qualidade de vida, para isso, para ser reconhecido, precisa de base teórica, e esse foi o objetivo de relatar esta experiência, pontuar os ganhos que o Instituto conseguiu quando apoiou a ideia de uma aluna, que mobilizou todos os estudantes do curso de Agroecologia a resgatar um conhecimento que muitos de nós, por termos nascidos na cidade já urbanizada e mesmo consumindo os produtos regularmente não sabemos como é produzido. Os alunos que antes nunca tiveram essa experiência, passaram a conhecer e reconhecer a importância do conhecimento dos povos tradicionais, esse minicurso aumentou o interesse dos alunos por essas práticas que só fará bem ao crescimento do pensamento Agroecológico no nosso Estado, mudando o futuro da agricultura do Amazonas.

## REFERÊNCIAS

ALTIERI, Miguel. **Agroecologia:** bases científicas para uma agricultura sustentável. 3ª Edição. São Paulo-SP. Editora: Expressão popular. 2012. Páginas: 114, 115.

FIDELIS L.M. **Interfaces da agricultura tradicional Quilombola com a Agroecologia:** análise da agricultura em quatro comunidades Quilombolas do município paranaense de Adrianópolis. 2007. Monografia (Especialização) - Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2007.

GLIESSMAN, E.R. **Processos Ecológicos em agricultura sustentável.** 3. ed. Porto Alegre: UFRGS 2000.

GUZMÁN, E.S. **Uma estratégia de sustentabilidade a partir da Agroecologia.** Revista Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável, Porto Alegre, 2001.