

# LAVOURA DE ALIMENTOS EM ÁREA DE PECUÁRIA: mandioca e cana de açúcar no Piauí entre 1900 e 1950.

Alcebiades Costa Filho<sup>1</sup>, Antônio Wallyson Silva<sup>2</sup> & Enos Soares da Silva Neto<sup>3</sup>

## Resumo

A historiografia subestimou o papel da lavoura de alimentos no processo de formação da sociedade piauiense, valorizando a atividade de pecuária com base no rebanho de gado bovino. Documentos como o “Almanaque do Cariri” (1952), “Enciclopédia dos Municípios Brasileiros” (1959), “O Livro do Centenário de Parnaíba” (1944), “O Piauí no Centenário de sua Independência: 1832 – 1923” (1923) “Cronologia do Piauí Republicano: 1889- 1930” (1988) foram essenciais para a composição do texto. Desconstroem a imagem do Piauí vivendo exclusivamente da pecuária, permitindo visualizar o papel do cultivo de alimentos, em especial da mandioca e cana-de-açúcar, no contexto da economia piauiense, na primeira metade do século XX.

**Palavras chave:** Lavoura de alimentos; Mandioca; Cana-de-açúcar.

## Abstract

Historiography underestimated the role of food tillage in the process of formation of Piauí society, promoting a livestock activity based on the cattle herd. Such documents as “Cariri Almanac” (1952), “Encyclopedia of Brazilian Municipalities (1959)”, “The Book of Parnaíba Centenary” (1944), “Piauí on the Centenary of its Independence: 1832 - 1923” (1923) and “Chronology of the Republican Piauí: 1889-1930” (1988) were essential for a composition of the text. Such texts deconstruct the image of Piauí as state that lives exclusively from livestock, allowing the visualization of the role of food crops, especially manioc and sugarcane, without the context of the Piauí economy in the first half of the 20th century.

**Keywords:** Food crops; Manioc; Sugar cane.

---

<sup>1</sup> Professor Doutor da Universidade Estadual do Maranhão (UEMA) e da Universidade Estadual do Piauí (UESPI). alcebiadescf@yahoo.com.br

<sup>2</sup> Graduando do curso de Licenciatura Plena em História pela Universidade Estadual do Maranhão (UEMA). wallysonpoker@outlook.com

<sup>3</sup> Graduando do curso de Licenciatura Plena em História pela Universidade Estadual do Piauí (UESPI), aluno PIBIC. enosneto70@gmail.com

### **Introdução**

No Piauí, passada a fase mais violenta da ocupação, a cada curral levantado correspondia uma roça com produtos alimentares que geralmente abasteciam os roceiros. Na primeira metade do século XX, as roças de alimentos estavam bastante difundidas por todos os municípios do Piauí, os produtos mais cultivados eram: mandioca, arroz, feijão, milho e cana de açúcar. Nosso olhar investigativo se dirige para alguns municípios das mesorregiões centro-norte piauiense e norte piauiense, para utilizar categorias de espaço estabelecidas pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística-IBGE. As duas mesorregiões correspondem à área centro norte do Piauí, considerada menos seca e mais fértil se comparada com as mesorregiões sudeste piauiense e sudoeste piauiense mais castigadas pelas secas.

A mesorregião centro-norte piauiense compreende quatro microrregiões denominadas: Campo Maior, Médio Parnaíba Piauiense, Teresina e Valença do Piauí, perfazendo um total de 60 municípios. Água Branca, Alto Longá, Altos, Amarante, Angical do Piauí, Beneditinos, Campo Maior, José de Freitas, Luzilândia, Miguel Alves, Pedro II, Piri-piri, Piracuruca, Porto, Regeneração, São Pedro do Piauí, Teresina e União foram selecionados para observação.

A mesorregião norte piauiense abrange duas microrregiões: Baixo Parnaíba Piauiense e Litoral Piauiense, totalizando 32 municípios. Foram selecionados apenas Barras, Batalha, Buriti dos Lopes e Parnaíba. No passado colonial, Campo Maior e Parnaíba já se destacavam na vida econômica e política do Piauí. Parnaíba se diferencia ainda como o município de maior movimentação econômica no litoral. Barras, Amarante e Teresina se evidenciam como influentes polos urbanos e

econômicos, salientando Teresina como a capital do Piauí. Os demais municípios, apesar da menor influência política e econômica, desenvolveram o cultivo de alimentos.

O foco da investigação é o cultivo da mandioca e seus derivados, com destaque para a farinha, base da alimentação, desde os tempos da colonização até bem próximo do nosso tempo e, também, a produção da cana de açúcar, de igual importância no contexto da alimentar piauiense, mas esquecida pela historiografia econômica. Chama atenção à importância da mandioca e da cana de açúcar no contexto da alimentação piauiense até meados do século passado. Os dois produtos foram cultivados em quase todos os municípios e, até meados do século XX, parte da atividade industrial do Piauí estava voltada para o beneficiamento da mandioca e da cana.

No conjunto das fontes consultadas, a “Enciclopédia dos Municípios Brasileiros” (1959) elaborada pelo IBGE, o “Almanaque do Cariri” (1952), edição dedicada ao centenário de Teresina, “O Livro do Centenário de Parnaíba” (1944), “O Piauí no centenário de sua independência 1823-1923” (1923), volume IV, e a “Cronologia do Piauí Republicano 1889/1930” (1988) foram essenciais para composição do texto. Não obstante as críticas negativas que se faça a esse tipo de fonte e as falhas apontadas na enciclopédia do IBGE, o conjunto permite um panorama da lavoura de alimentos no Piauí na primeira metade do século XX, bem como da atividade industrial, com riqueza de detalhes sobre práticas e técnicas de produção.

### **O espaço**

As mesorregiões centro-norte piauiense e norte piauiense são banhadas por muitos rios, alguns temporários, outros perenes, a exemplo do Canindé,

Piauí, Berlingas, Longá, Marathaoan, Surubim, Jenipapo, Camurupim, São Miguel e Portinho. Em geral, com nascente localizada no Piauí, muitos cursos d'água secam durante os meses de verão. Rios que tem nascente no vizinho estado do Ceará como o Poti, Pirangi e Piracuruca, também atravessam a região e de alguma forma se interligam ao conjunto das águas do Parnaíba, principal rio perene que atravessa o centro norte do Piauí, concorrendo para fertilizar a terra. A região possui várias lagoas aproveitadas para a pesca e suas margens para o cultivo. Em Buriti dos Lopes se destaca a lagoa Grande do Buriti que é atravessada pelo rio Longá e, segundo o Almanaque do Cariri<sup>1</sup>, nos anos de 1950 era possível encontrar às suas margens “maravilhosos campos de cultura” de arroz.

Períodos de verão e inverno se alternam na região delimitada. Os meses entre junho e dezembro correspondem ao verão; de dezembro a maio equivalem ao período invernos. Sobre as condições climáticas de Campo Maior ficou registrado na Enciclopédia dos Municípios Brasileiros<sup>2</sup>, “é temperado nos meses de maio, junho e julho e quente e seco nos de agosto, setembro, outubro e novembro. São igualmente de inverno os meses de dezembro, janeiro, fevereiro, março e abril, nos quais faz frio, ora calor. “ Através da descrição de um técnico do Ministério da Agricultura sobre o regime de cultivo e colheita no município de Paranaíba, ficou caracterizado que esse município tinha condições climáticas semelhantes a Campo Maior<sup>3</sup>.

A partir da segunda metade do século XIX períodos de secas devastaram a

área centro norte do Piauí, não é mais o prolongamento da estiagem, entre um período e outro de chuvas, agora são anos de chuvas escassas. A partir da década de 1870 e seguintes, a questão esteve na pauta de debates dos poderes administrativos do Império e Republica. Nas primeiras décadas do século XX se evidencia as mazelas da seca de 1915 que além da falta de chuvas, provocou diminuição na produção de alimentos, uma parcela da população foi atingida pela fome e o quadro de miséria se agravou devido à migração dos estados vizinhos<sup>4</sup>, faltou água potável para as pessoas e animais. Junto com a seca a perda do cultivo e a crise de abastecimento.

Na primeira metade do século passado a região também foi castigada por enchentes. Na década de 1920, invernos rigorosos entre 1924 e 1926<sup>5</sup> ocasionaram a cheia do Poti e do Paranaíba, que invadiu áreas habitadas e cultivadas, causando danos à lavoura. No inverno, os rios temporários transbordam, e contribuem para a fertilização de suas margens, preparando a terra para as roças de vazante, predominantes na região centro norte do Piauí. Entre 1900 e 1950, é intensa a atividade de pesca nos rios e lagoas. Os habitantes ribeirinhos pescavam com tarrafas, anzóis ou construindo “currais” ao longo do curso dos rios. Pescavam piratinga, surubim, fidalgo, curimatá, branquinho, piranha, mandubé, mandi, piau, entre outros, para consumo próprio e, também, para comercialização<sup>6</sup>.

Nos dias atuais, no período de inverno, ainda é possível ver em vários trechos desses rios, vegetação nativa, aves silvestres e peixes. Como se não bastas-

<sup>1</sup> Almanaque do Cariri, p. 590.

<sup>2</sup> Enciclopédia dos Municípios Brasileiros, volume XV, p. 456.

<sup>3</sup> O livro do centenário de Parnaíba, 1944, p. 111.

<sup>4</sup> Nascimento, 1988, p.189.

<sup>5</sup> Nascimento, 1988, p.202-206.

<sup>6</sup> O Piauí no centenário de sua independência, 1923, p. 38, 74, 111.

se a influência do clima alterando a regularidade desses rios, o desmatamento das margens e assoreamento são problemas reais que não sensibilizam as autoridades responsáveis por políticas de proteção ambiental. Os rios que atravessam as sedes dos municípios servem de depósitos para o lixo doméstico; o Poti e o Paranaíba recebem os dejetos da rede de esgoto ameaçando a saúde dos rios e das pessoas que dependem de suas águas. Na primeira metade do século XX o Parnaíba esteve na pauta de discussão das autoridades do estado do Piauí, tratava-se apenas de uma tímida política de proteção do rio para servir de via de escoamento de produtos.

Nas duas mesorregiões a vegetação era diversificada; considerável a quantidade de madeira para construção. Na Enciclopédia dos Municípios Brasileiros (p. 425) ficou registrado que o município de Barras possuía “grandes matos [...] cujas madeiras, em sua maior parte são cedros e outros paus de construção”. Informação reforçada pelo Almanaque do Cariri<sup>7</sup> “quanto à flora [de Barras] podemos dizer o mesmo com relação à variedade de produtos próprios para a construção, marcenaria e outros fins”.

Em Barras e, também, em Campo Maior, Batalha, Altos e Alto Longá predominavam várias espécies de palmeiras a exemplo da carnaúba, tucum, macaúba, babaçu e buriti. Em vários trechos de “O Piauí no centenário de sua independência” (1923) ficou registrado a variedade de frutas silvestres, apesar da devastação da vegetação, ainda era possível encontrar na mata: pequi, jatobá, cajá, caju, cajuí, araticum, jeni-papo, maria-preta, guabiraba, maracujá do mato, puçá e até bacuri. Na primeira metade do século passado algumas fruteiras estavam domesticadas e era parte

dos entornos das vivendas e moradas, fruteiras de terreiros: mangueiras, tamarineiros, goiabeiras, pitombeiras, umbuzeiros, laranjeiras, tangerineiras e cajueiros eram os mais comuns. Havia também as frutas de roça, com destaque para a melancia e melão.

A região abrange áreas pouco acidentadas com vegetação rasteira e árvores de pequena e média altura, que ao longo dos séculos serviu de lenha, principal combustível nos domicílios do Piauí, também utilizada nas fornalhas de casas de farinha, engenhos e olarias, o que contribuiu de maneira significativa para a destruição da vegetação nativa. Nessas várzeas e chapadas viviam várias espécies de insetos como abelhas. Segundo o Almanaque do Cariri<sup>8</sup>, em meados do século passado, no município de Alto Longá predominava a abelha do tipo jandaíra, pelo grande número de enxames e pela quantidade e qualidade do mel produzido.

Uma rica fauna, cada vez mais pequeníssima, sofre com a agressão aos rios e matas e pelo abate indiscriminado. Se ao longo do século XIX animais dessa fauna foram abatidos para o consumo humano, através da atividade de caça<sup>9</sup>, a partir da primeira metade do século passado essa prática assumiu um caráter comercial, ocorrendo matança generalizada e desregrada de animais silvestres. Vivia na região centro norte do Piauí várias espécies de gatos, onças, tatus, veados, porcos do mato (caititu, queixada) e macacos; também pequenos animais como pacas, cotias, mocós, raposa; quantidade considerável de lagartos, o camaleão é o mais conhecido, pela comercialização de sua pele; aves variadas: marrecas (verdadeira e viuvinha), garças brancas pequenas, araras,

<sup>7</sup> Almanaque do Cariri, p.552.

<sup>8</sup> Almanaque do Cariri, p. 536.

<sup>9</sup> O Piauí no centenário de sua independência, 1923, p. 175.

papagaios e periquitos, jacus, juritis, nambus; uma variedade de cobras, a exemplo da jiboia, cuja pele foi largamente comercializada nesse período.

O Almanaque do Cariri aponta um largo e movimentado mercado de peles silvestres no Piauí, o rio Paranaíba serviu de via de escoamento e a cidade de Paranaíba como receptor e distribuidor do produto. Em alguns municípios era uma prática comercial lucrativa, uma vez que a pele era vendida para outros estados e, também, para países da Europa. Por não haver regulamentação, a atividade era feita ao máximo, com números que hoje nos parecem catastróficos, a exemplo do mercado de peles de jiboia no município de Batalha, onde no ano de 1952 foram vendidos 170 metros do couro da serpente<sup>10</sup>.

#### *Lavoura de alimentos*

8

Entre os séculos XVIII e XX, a maioria da população do Piauí dispensava parte significativa do seu tempo trabalhando na lavoura de alimentos. Não obstante a larga experiência, na primeira metade do século passado era desolador o quadro relativo a esse tipo de cultivo.

*A agricultura de subsistência é predominantemente realizada por pequenos proprietários [sic], que não possuem terras próprias, utilizam sistema primitivo de roça, não dispõem de créditos ou qualquer mecanismo de financiamento da produção e vivem em situação de extrema pobreza*<sup>11</sup>.

Como se observa a atividade de cultivo de alimentos era predominante. Em relação à afirmação de que o cultivo era realizado “por pequenos proprietários, que não possuem terra própria”, constatou-se que na primeira metade do século

XX dois grupos sociais estavam envolvidos com o cultivo, os proprietários de terra e o grupo dos lavradores. Os integrantes do primeiro grupo detinham a posse da terra, elemento fundamental na produção de víveres, possuíam também os rebanhos de gado vacum. É visível sua ascendência sobre os integrantes do outro grupo social.

No segundo grupo se insere os pequenos proprietários de terra e os agregados ou moradores. No sistema da lavoura de alimentos, os pequenos proprietários de terra, sem condições para beneficiamento da produção de suas roças utilizam o “aviamento” e o engenho ou moenda do grande proprietário. Em decorrência da pequena quantidade de moeda em circulação, pagava o uso do maquinário com farinha, aguardente de cana e rapadura, contribuindo para que o dono da terra acumulasse percentual considerável em gêneros, muito além de suas necessidades, com o passar do tempo, esse excedente foi colocado para comercialização. O pequeno proprietário cultivava o roçado com auxílio da família, igualmente ao agregado ou morador da grande propriedade.

A figura do morador ou agregado aproxima-se da definição do verbete “morador” que consta no “Dicionário do Brasil Colonial”: pessoa de condição social inferior, quase sempre habitando em terras ou casas “de favor” ou pagando certa quantia ou, ainda, prestando serviços aos proprietários<sup>12</sup>. No Piauí, o agregado ocupava a terra com a autorização do dono. Instalado na área da fazenda, construía a moradia e a roça e, sem ônus, criava aves, bodes, carneiros e porcos. Cultivava a roça com a família, que em alguns casos abrangia outras famílias constituídas por filhos, irmãos, cunhados, sobrinhos do agregado. Calcula-se que nos limites de uma grande

<sup>10</sup> Almanaque do Cariri, 1952, p.563.

<sup>11</sup> Nascimento, 1988, p. 187.

<sup>12</sup> Vainfas, 2000, p.409.

propriedade havia vários roçados, cada morador ou agregado construía sua própria roça e, dependendo do número de pessoas, pagando em produto e serviço o uso da terra.

A roça é a unidade de produção. Na primeira metade do século passado, na região centro norte do Piauí, pela quantidade de rios fertilizando a terra, era comum as vazantes e as roças de brejo, aproveitando os “baixios (alagadiços) que se prestam admiravelmente à cultura do arroz e da cana de açúcar”<sup>13</sup>. As roças tiveram papel fundamental na vida da população piauiense da primeira metade do século XX, era de onde a população retirava o mantimento necessário para a sua subsistência. Há um depoimento interessante sobre a lavoura de mantimentos, relativo ao município de Miguel Alves.

*A agricultura pode dizer-se a principal indústria do município... É ainda a lavoura extensiva, da foice, do machado e da enxada, - serviço muito primitivo, mas, ao que parece, destinado a perdurar ainda por dilatados tempos.*

*De máquinas agrícolas só conhecemos, no município, dois arados, um descaroçador, uma grade e uma semeadeira...*

*O agricultor, sem descortino e atado (...) as suas tradições rotineiras, não compreende lavoura que não seja pela tremenda devastação das derrubadas anuais.*

*E, assim, a foice, o machado e em seguida o fogo, na sucessão dos anos, vão exercendo o seu terrível destino destruidor das matas, que extinguem pelo empobrecimento das terras repetidamente encapoeiradas.*

*A natureza luxuriante e viçosa desta região tropical refaz com rapidez as capoeiras e queimadas, mas acontece que estas se sucedem, sem ordem, sem disciplina, sem previdência, nos mesmos lugares mal refeitos ain-*

<sup>13</sup> O Piauí no centenário de sua independência, 1923, p. 19.

*da, até que a vegetação alta não seja mais possível e os arbustos e a vegetação raquítica proclamem a aridez e esterilidade da terra*<sup>14</sup>.

Como se observa, a técnica de cultivo era antiga e habitual utilizavam de instrumentos como enxadas, foices, machados, facões e outros. Como a técnica de cultivo, os produtos cultivados eram os mesmos das épocas mais remotas, invariavelmente, repetindo-se entre os municípios. Nas mesorregiões centro-norte e norte do Piauí, cultivavam feijão, milho, arroz, mandioca e cana-de-açúcar, cultivo consorciado. Embora se tenha notícia de roças exclusivamente de mandioca ou cana. Na década de 1920, na mesorregião centro norte do Piauí, o pequeno município de São Pedro do Piauí era considerado o celeiro da microrregião do médio Parnaíba, pela abundante produção de arroz, milho, mandioca, feijão e fava<sup>15</sup>. Na década de 1950, em Barras do Maratahoan “a mandioca, o arroz, o feijão, o milho, a batata [...] a cana de açúcar e outros produtos agrícolas são abundantes, satisfazendo plenamente as necessidades de sua população e dos demais municípios do norte do Estado, para onde são vendidos em grande partida”<sup>16</sup>.

Da produção agrícola, só o milho e feijão eram vendidos “in natura”, embora se tenha informação da transformação do milho e do arroz em fubá. O arroz antes de ser vendido, passava pelo processo de despulpamento, que consiste em tirar o grão da casca que o envolve. A produção de cana-de-açúcar e mandioca, geralmente, era processada e comercializada na forma de novos produtos: farinha, tapioca, aguardente, ra-

<sup>14</sup> O Piauí no centenário de sua independência, 1923, p. 39-40.

<sup>15</sup> O Piauí no centenário de sua independência, 1923, p. 39-40.

<sup>16</sup> Almanaque do Cariri, p. 552.

padura, mel de cana, entre outros produtos.

O cultivo de abóboras e batata doce e favas e frutos de roça, também o cultivo de maxixe e quiabo introduzem itens diferenciados nesse rígido repertório de gêneros alimentícios, que determinou hábitos alimentares dos piauienses até bem pouco tempo. Cultivavam também frutos, a exemplo de Amarante, cidade que, “abastece [de abacate, abacaxi, banana, laranja, manga, entre outras] aos mercados da margem do Parnaíba e da própria Teresina”<sup>17</sup>. Mas, em “O Piauí no centenário de sua independência” ficou registrado o cultivo de frutas em Piracuruca, Teresina e Valença, a exemplo do mamão, limão, lima e lima da pérsia.

Na primeira metade do século XX, o cultivo desses produtos atendia as necessidades de consumo do produtor e ainda gerava excedente que era comercializado. O que incrementou as feiras semanais. No dia de feira, a cidade ficava bastante movimentada, cheia de cargas e animais que transportava os produtos, em geral utilizavam jumentos ou burros, animais de grande resistência às intemperes do clima e as longas distâncias. No município de Teresina existiam duas feiras:

*Uma no Periquito e outra na Boquinha, que atraem, uma vez por semana, aos domingos, muitas pessoas que vão fazer seus negócios e comprar o necessário para o passadio da semana. Há também uma grande feira na Nazária, onde são feitos negócios de alguma importância de compra e venda de gêneros de exportação*<sup>18</sup>.

***Cana de açúcar: engenhos de rapadura e alambiques de aguardente de cana***

<sup>17</sup> Almanaque do Cariri p.546.

<sup>18</sup> O Piauí no centenário de sua independência, 1923, p. 261.

O interesse em investigar sobre a produção de cana de açúcar no Piauí, área tradicionalmente relacionada à pecuária, partiu de alguns estudos sobre o produto em regiões fora do circuito da grande produção de cana e açúcar, a exemplo do Ceará. Na Paraíba, também tem estudos sobre pequenos engenhos produtores de aguardente de cana e rapadura. No caso do Piauí, o cultivo de cana data do início do século XIX<sup>19</sup>. Em meados do século passado este cultivo estava disseminado por quase todos os municípios do estado, é o que se observa através das fontes consultadas.

Examinando os municípios localizados na região centro norte do Piauí: Água Branca, Alto Longá, Altos, Amarante, Angical do Piauí, Barras, Batalha, Beneditinos, Buriti dos Lopes, Campo Maior, José de Freitas, Luzilândia, Miguel Alves, Paranaíba, Pedro II, Piripiri, Piracuruca, Porto, Regeneração, São Pedro do Piauí, Teresina e União, observamos a presença da cana de açúcar em todos. Para alguns municípios ficou registrado o cultivo, para outros o apenas a existência de engenhos sem referência ao cultivo e ainda outros apenas o registro da produção de rapadura e aguardente de cana em dois anos da década de 1950. Contudo, não restam dúvidas de que entre 1900 e 1950 a cana era largamente cultivada, processada e seus derivados comercializados no Piauí.

Os engenhos estão distribuídos pelo interior dos municípios. Como se observa no quadro 01, com informações sobre engenhos instalados, relativas às décadas de 1920 e 1950, nos seguintes municípios.

<sup>19</sup> Costa, 1974, p. 211.

Quadro 01: Informações sobre engenhos na região centro norte do Piauí

Municípios	Dados anos 1920	Dados anos 1950	Observação
Batalha	-	12 engenhos	Movidos à tração animal
Luzilândia	08 engenhos: 02 de ferro; 06 de madeira	13 engenhos	Anos 1950: 11 movidos à tração animal e 02 movidos a água
Miguel Alves	Havia engenhos e alambiques para fabricação de rapaduras	14 engenhos	13 movidos à tração animal e 01 movido a água
Piripiri	Havia diversos engenhos de ferro e outros de madeira	-	-
Porto	-	03 engenhos de ferro	Movidos à tração animal
Regeneração	44 engenhos: 07 de ferro; 37 de madeira	32 engenhos	Anos 1950: todos movidos à tração animal
São Pedro do Piauí	15 engenhos: 05 de ferro; 10 de madeira	-	Todos movidos à tração animal
União	Havia engenhos de ferro e de madeira	14 engenhos	Anos 1950: 12 movidos à tração animal e 02 movidos a água

Fonte: O Piauí no centenário de sua independência; Almanaque do Cariri.

No Piauí da primeira metade do século passado, engenho é moenda, pequena máquina de madeira ou ferro para moer a cana, movida à tração animal ou a força d'água, como ficou o registro em oito dos municípios em análise. Embora não conste dados sobre engenhos em Parnaíba, ficou registrado que nesse município os gêneros da cultura agrária também são os mesmos dos outros municípios: cana, arroz, feijão, milho, mandioca, gergelim, aipim, bata-ta<sup>20</sup>. Em “O livro do centenário de Parnaíba” consta que a cana de açúcar constitui importante lavoura nas ilhas do delta<sup>21</sup>. E que nessa época havia uma fábrica de açúcar no município.

A ausência de dados sobre Teresina não implica que não houvesse cultivo e beneficiamento de cana no município. Nos anos de 1920 estava em funcionamento uma usina açucareira no sítio Santa Anna de propriedade de Gil Martins Gomes Ferreira<sup>22</sup>. Segundo a “Enciclopédia dos municípios brasileiros”, na década de 1950, no município de Teresina estava em funcionamento uma usina de produção de açúcar, “denominada Usina Santana, situada a 23 quilômetros da capital, recentemente recuperada e aumentada consideravelmente à área de plantio de cana-de-açúcar”.

<sup>20</sup> O Piauí no centenário de sua independência, 1923, p. 74.

<sup>21</sup> O livro do centenário de Parnaíba, 1944, p. 110.

<sup>22</sup> O Piauí no centenário de sua independência, 1923, p. 26.

Consideramos que esta informação se refere à mesma usina da década de 1920.<sup>23</sup>

Mas a maior parte da produção de cana era processada em pequenos engenhos. A técnica de fabricação é também muito antiga como se observa na citação abaixo.

*A fabricação de rapaduras é feita pelos rotineiros processos ensinados pelos jesuítas do século XVI; moída a cana em toscos “engenhos” de madeira, puxados pelos bois, deixando no “bagaço” pelo menos 30% da sacarina, vai o caldo para o fogo em tachos de cobre, saindo com muitas impurezas, e ainda em estado liquido, para uma gamela d’onde vai para a forma. Para o fabrico da aguardente usam “alambique” de cobre. “A fabricação do açúcar não se conhece”<sup>24</sup>.*

A produção nos municípios analisados é basicamente de rapadura e aguardente, mas também Regeneração fabricava açúcar, igualmente a Teresina e Parnaíba<sup>25</sup>. Vejamos o quadro 02, sobre a produção de rapadura e aguardente de cana no Piauí em meados do século passado.

<sup>23</sup> Enciclopédia dos municípios brasileiros, 1959, p. 640.

<sup>24</sup> O Piauí no centenário de sua independência, 1923, p. 290.

<sup>25</sup> O Piauí no centenário de sua independência, 1923, verbete Regeneração.



Quadro 02

Município	Safra 1952	Produção de rapadura/aguardente de cana - 1952	Safra 1956	Produção de rapadura/aguardente de cana - 1956
Água Branca	-	-	-	28 800Kg 28.932l
Alto Longá	-	-	5 000ton	253 100Kg 1 600l
Altos	72.000Kg	1 621 600Kg 242 500l	-	68 707Kg 28 961l
Amarante	-	500 000Kg 80 000l	7 000ton	635 225Kg 29 000l
Angical do Piauí	-	-	5 400ton	3 250Kg 171 200l
Barras	-	84 000Kg	12 920ton	224 500Kg 21 340l
Batalha	-	-	980ton	68 740Kg 6 533l
Beneditinos	-	-	-	11 620Kg
Buriti dos Lopes	-	-	-	-
Campo Maior	-	-	-	26 908l 97 800Kg 3 200l
José de Freitas	10.000	-	-	-
Luzilândia	-	40.000	95.000	-
Miguel Alves	-	45.000	120.000	-
Parnaíba	-	-	9 340ton	-
Pedro II	-	-	-	Prod. rapadura, aguardente
Piracuruca	-	-	-	Prod. rapadura
Porto	23.040	-	3.800	-
S. Pedro do Piauí	-	98.650	90.500	-
União	-	38.000	80.000	-

Fonte: Almanaque do Cariri; Enciclopédia dos municípios brasileiros

12

Consideramos exagerados alguns dados do quadro 02, certamente o uso de fontes seriadas, com números mais confiáveis, confrontem os dados apresentados aqui. Contudo, nosso objetivo é registrar o cultivo de cana na região centro norte do Piauí, na primeira metade do século passado, o que ficou caracterizado com os dados do quadro 01 e quadro 02. Estranho é que a partir da década de 1970, o cultivo de cana de açúcar deixou de constar na pauta de atividade de produção da maioria dos municípios do estado, de modo que hoje não se fala sobre esses pequenos engenhos produtores de rapadura e aguardente. O que aconteceu com os esses pequenos estabelecimentos?

### *Mandioca, o pão nosso de cada dia:*

#### *Casas de farinha*

As raízes da mandioca constituem uma das bases da alimentação humana e animal no Brasil antes mesmo da colonização, conforme descrito na carta de Pero Vaz de Caminha “eles não la-

vram nem criam. [...] E não comem senão deste inhame, de que aqui há muito, e dessas sementes e frutos que a terra e as árvores de si deitam”<sup>26</sup>. A referência ao “inhame” trata-se da própria mandioca, já que o inhame propriamente dito é um tubérculo de origem Africana, que aparentemente lembra a batata e a mandioca.

Durante séculos, a mandioca e seus produtos finais, principalmente a farinha, constituíram-se importantes ingredientes da alimentação no Brasil, destacando-se como principal produto alimentício das populações nativas.

*Pelas qualidades nutritivas da farinha, adaptabilidade da sua cultura a qualquer terreno e excepcional rusticidade, a mandioca, introduzida pela tradição indígena, foi universalmente adotada pela colonização como gênero básico de alimentação; e assim se perpetuou até nossos dias. É certamente a maior contribuição que nos trouxe a cultura indígena*<sup>27</sup>.

Por sua durabilidade, sabor agradável e grande poder de satisfazer a fome, rapidamente foi incorporada à logística da navegação, sendo o principal alimento nas embarcações, que percorriam a América, até mesmo nos porões de navios negreiros, satisfazendo os escravos que vinham da África para a colônia. Nesse ponto é possível identificar a dimensão que a farinha brasileira conquistou, tornando-se um produto intercontinental, já que transpassava o oceano<sup>28</sup>.

A farinha, segundo adágio popular “aumenta o que é pouco, esfria o que é quente e engrossa o que é ralo”, atualmente, podemos encontrar o produto de várias tipos, cores e sabores, apresentando uma forma diferente de ser consumida em cada região do país. O pe-

<sup>26</sup> Cortesão, 2003, p.41.

<sup>27</sup> Prado Jr., 1986, p.165-166

<sup>28</sup> Rodrigues, 2017, p. 69-95.

neiramento é o processo que classifica a farinha, a fina é a que passa pelas peneiras e a grossa a que fica retida. No processo de torragem podem ser adicionados corantes que define cores diferenciadas.

Assim como em todo território brasileiro, o Piauí seguia a tendência nacional do primeiro quartel do século XX no tocante às produções agrícolas, produzindo arroz, feijão, milho, cana de açúcar e mandioca. Segundo o Almanaque do Cariri, havia no estado muitas casas destinadas ao beneficiamento da raiz de mandioca, seja para a produção de farinhas, seja para o polvilho e outros. No Piauí, no período entre 1950 e 1952, a produção dos derivados da mandioca alcançava números altíssimos, o que revela a grande procura e consumo dos produtos.

Quadro 03: Produção de derivados da mandioca no Piauí 1950/1952

Município	Aviamentos	Sacos	Quilos	Observações
Altos	-	-	2.415.200	-
Amarante	-	-	270.000	-
Batalha	120	-	90.000	-
Benedictinos	-	-	-	Produz farinha
José de Freitas	-	-	35.940	Produz polvilho, Farinha
Luzilândia	136	-	720.000	Produz polvilho
Parnaíba	2	-	-	Produção de 3.736.023 <i>kg</i> de goma de mandioca
Pedro II	-	12.000	-	Saco de farinha 60 <i>kg</i>
Piracuruca	-	-	-	Produz farinha
Piripiri	-	-	920.885	Produz polvilho
Regeneração	232	-	-	Produz farinha, polvilho
S. Pedro do Piauí	-	615.326	-	Sacos de 60 <i>kg</i>
União	224	-	2.160.000	Produz polvilho

Fonte: Almanaque do Cariri

Dos municípios analisados, Altos lidera o ranking de maior produção alcançando 2.415.200 quilos de farinha no ano de 1951<sup>29</sup>, outro município que também impressiona pela larga produção é Piripiri, que no mesmo ano produziu 920.855 quilos de farinha<sup>30</sup>. A quantidade de casas de farinha, assim como os números da produção, é de se

<sup>29</sup> Almanaque do Cariri, p.540 – 541.

<sup>30</sup> Almanaque do Cariri, p.838 – 839.

admirar. Somente no município de Regeneração eram 232 casas de farinha e em Luzilândia eram 136.

Como forma de conclusão, observando os municípios de maior representação política e econômica na região centro norte do Piauí, verificou-se que, na primeira metade do século XX, a lavoura de alimentos era basicamente constituída de arroz, feijão, milho, mandioca e cana de açúcar. Inicialmente esta produção era para autoconsumo dos produtores, posteriormente, parte da produção foi destinada a comercialização. A mandioca e a cana de açúcar por seus derivados e alta procura no mercado ganharam um destaque em relação aos demais produtos. O cultivo desses dois produtos estava disseminado por quase todos os municípios do Piauí, na primeira metade do século passado.

A prática da “moagem da cana” para produção de rapadura e aguardente acontecia através de pequenos e rústicos engenhos, assim como a “desmancha da mandioca”, usavam o aviamento e as casa de farinha, essa forma de produção perdurou para além da década de 1960. Contudo, nesse início de século XXI pouco resta dessas atividades. A produção sumiu quando a lavoura de alimentos foi desativada no meio rural, sufocada pelo agronegócio? A produção declinou dado o desinteresse do mercado por produtos como farinha, rapadura e aguardente de cana? São respostas que ainda carecem de investigação.

#### Bibliografia

- ALMANAQUE DO CARIRI.** Edição especial dedicada ao estado do Piauí, em homenagem a sua capital, pela passagem do seu primeiro centenário, 1952.
- ALMANAQUE DA PARNAIBA. Livro do Centenário de Parnaíba.** Parnaíba, 1944.
- AMORIM, Annibal. Viagens pelo Brasil.** Rio de Janeiro/Paris: Garnier, s.d.

- ANDRADE, Manoel Correia de. **Modernização e pobreza: a expansão da agroindústria canavieira e seu impacto ecológico e social**, São Paulo: UNESP, 1994.
- BASTOS, Cláudio. **Dicionário histórico e geográfico do estado do Piauí**. Teresina: Fundação Monsenhor Chaves, 1994.
- BEZERRA, Valéria Saldanha. **Planejando uma casa de farinha de mandioca**. Macapá: Embrapa Amapá, 2011.
- BORGES, Geraldo A; RABÊLO, Raimundo Nonato; MATOS, Dalva M. L. **História político-administrativa da agricultura no Piauí 1850-1930**. Teresina: Fundação CEPRO, 1978.
- CASTELO BRANCO, Hermínio. **A Lira sertaneja**. Teresina: Academia Piauiense de Letras/Projeto Petrônio Portela, 1988.
- CORTESÃO, J. **Carta de Pero Vaz de Caminha a El-Rei D. Manuel sobre o Achamento do Brasil**. Texto integral. São Paulo: Martin Claret, 2003.
- COSTA, F.A. Pereira. **Cronologia histórica do Estado do Piauí**. Rio de Janeiro: Artenova, 1974.
- FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Novo dicionário da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Nova fronteira, 1986.
- FREYRE, Gilberto. **Açúcar**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.
- \_\_\_\_\_. **Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal**. São Paulo: Globo, 2006.
- GODOY, Marcelo Magalhães. Persistência do tradicional. *O processo de modernização da agroindústria canavieira do Brasil e a sobrevivência de formas produtivas não-capitalistas*. **Revista Brasileira de História & Ciências Sociais**. Vol. 5 N° 10, dezembro de 2013, p165-186.
- GOVERNO DO ESTADO DO PIAUÍ. **O Piauí no centenário de sua independência, 1823/1923**. Teresina, 1923.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Divisão do Brasil em mesorregiões e microrregiões**. Rio de Janeiro: IBGE, 1990.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Enciclopédia dos municípios brasileiros**. XV volume, Rio de Janeiro: IBGE, 1959.
- LEITE, Maria Jorge dos Santos; SANTOS, Hélio Jorge. “*Coronéis e cambiteiros: história dos engenhos de rapadura de Jardim Ceará*”. **X Encontro Regional de História Oral**. Testemunhos: história e política. Recife, abril, 2010.
- LIMA, João Policarpo Rodrigues; CALVANTI, Célia M. Lira. “*Do Engenho Para o Mundo? A Produção de Rapadura no Nordeste: Características, Perspectivas e Indicação de Políticas*”. **Revista Econômica do Nordeste**, v. 32, n. 4, Fortaleza, out-dez. 2001, p. 950-974.
- LIMA, Solimar Oliveira. **Fazenda: pecuária, agricultura e trabalho no Piauí escravista (séc. XVII – séc. XIX)**. Teresina: EDUFIPI, 2016.
- LODY Raul (org.), **Farinha de mandioca: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia**, São Paulo. Editora Senac São Paulo, 2013.
- MATOS, Matias A. O. **Pelas quebradas, várzeas e chapadas – uma viagem gastronômica pelo Piauí**. Teresina: Alínea Publicações Editora, 2007.
- NASCIMENTO, Francisco Alcides do. **Cronologia do Piauí Republicano 1889-1930**. Teresina: Fundação CEPRO, 1988.
- OLIVEIRA, Marcelo Almeida. “*As roças brasileiras, do período colonial a atualidade: caracterização histórica e formal de uma categoria tipológica*”. **Varia História**, Belo Horizonte, vol.28, n° 48, jul/dez 2012, p.755-780.

PEDROZA, Manoela. *“A roça, a farinha e a venda: produção de alimentos, mercado interno e pequenos produtores no Brasil colonial”* FRAGOSO, João; GOUVÊA, Maria de Fátima (org.). **O Brasil colonial 1720-1821**. Volume 3. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2014.

PRADO JR., Caio. **Formação do Brasil contemporâneo: colônia**. 19.ed. São Paulo: Brasiliense, 1986.

RODRIGUES, Jaime. *“De farinha, bendito seja Deus, estamos por agora muito bem: uma história da mandioca em perspectiva atlântica”*. **Revista Brasileira de História**. Vol. 37, nº 75, 2017, p. 69–95.

VAINFAS, Ronaldo (Org.). **Dicionário do Brasil colonial**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2000.