



Feijão com Farinha: de herança indígena a segurança alimentar camponesa
Beans with Cassava Flour: from indigenous heritage to peasant food security

Vívian Giovana Costa da Silva¹; Anderson David Martins de Araújo²

¹Universidade Estadual de Goiás, viviandageo@gmail.com

²Instituto Federal do Sul de Minas, araujored1@gmail.com

Resumo

A perspectiva cultural sempre esteve associada às escolhas alimentares, à coleta e preparo, pois apenas a qualidade daquilo que é comestível por si só não era determinante. O presente trabalho buscou compreender a importância da tradição do prato arroz, com feijão e farinha na constituição da identidade e construção do território maranhense. A pesquisa, em primeira instância, se deu em caráter exploratório, com a obtenção de dados para análise quantitativa dos valores de produção, área plantada e produtividade e esses dados foram relacionados qualitativamente com os valores sociais pesquisados. Os resultados da Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil, mostram que o arroz e feijão representaram mais da metade das calorias consumidas pela população, enquanto a mandioca como farinha foi mais expressivo no ambiente rural, sendo três vezes superior ao consumo em áreas urbanas. No Maranhão, o cultivo de soja provocou grande instabilidade na ocupação das áreas destinadas ao cultivo de alimentos fundamentais na dieta alimentar do agricultor familiar. Os dados reforçam que, embora a soja seja o principal produto de exportação nacional, o seu modelo social e ambientalmente predatório produz pobreza.

Palavras-chave: Agricultura Familiar; Cultura alimentar; Tradição Maranhense.

Abstract

The cultural perspective has always been associated with food choices, collection and preparation, because only the quality of what is edible by itself was not decisive. The present work sought to understand the importance of the tradition of the rice dish, with beans and flour in the constitution of identity and construction of the territory of Maranhão. The research, in the first instance, was exploratory in nature, with the obtaining of data for quantitative analysis of production values, planted area and productivity, and these data were related qualitatively to the social values researched. The results of the Analysis of Personal Food Consumption in Brazil, show that rice and beans represented more than half of the calories consumed by the population, while cassava as flour was more expressive in the rural environment, being three times higher than consumption in urban areas. In Maranhão, soy cultivation caused great instability in the occupation of areas destined for the cultivation of fundamental foods in the diet of the family farmer. The data reinforce that, although soy is the main national export product, its socially and environmentally predatory model produces poverty.



Keywords: Family farming; Food culture; Maranhense tradition.

Introdução

A perspectiva cultural sempre esteve associada às escolhas alimentares, à coleta e preparo, pois apenas a qualidade daquilo que é comestível por si só não era determinante. Por isso, a alimentação se constitui como um elo entre o homem e o meio, uma relação de dependência que envolve interferência na necessidade de produzir, preparar e conservar os alimentos. Esse conjunto de saberes-fazeres é disposto em um panorama relativamente coerente, que pode ser geograficamente delimitado e reconhecido como tal.

A cozinha brasileira é fruto das influências culturais dos sujeitos que a produzem, sob a descendência histórica e étnica de negros africanos, indígenas e europeus, que estabeleceram formas culturais de compor o sistema alimentar através de técnicas, costumes e ingredientes e comportamentos relativos à alimentação. A técnica secular de produção e conservação da farinha de mandioca desenvolvida pelos indígenas; o costume dos portugueses em comer caldos e ensopados, além do arroz; e os ingredientes africanos incorporados nas panelas, como o azeite de dendê e o feijão compõem o intercâmbio de culturas distintas.

Considera-se tal contexto norteador para o desenvolvimento desse trabalho que buscou compreender a importância da tradição do prato com feijão e farinha na constituição da identidade e construção do território maranhense, denominador comum na combinação de dimensões históricas que contempla a identidade cultural brasileira.

Com a importância da prática alimentar ressaltada, essa pesquisa objetiva compreender a representação da dieta alimentar acima mencionada e os elementos que compõem o escopo humano do Maranhão, como conhecimento que configuram uma sociedade e contribuem para explicação de sua cultura. Foram analisadas as cadeias produtivas, dados referentes a produção, consumo em conjunto com fatos históricos acerca da consolidação do tripé econômico e cultural do Estado.

Justifica-se essa pesquisa pela percepção da importância do feijão e farinha fixados desde a colonização na dieta da população e na economia do Maranhão. Outra justificativa para realização desse trabalho é a frágil documentação bibliográfica específica que apresente uma discussão sobre a importância dos hábitos alimentares maranhenses.

Metodologia

A pesquisa, em primeira instância, se deu em caráter exploratório, com a obtenção de dados para análise quantitativa dos valores de produção, área plantada e produtividade. Além disto, a pesquisa intensificou-se na leitura destas informações em conjunto com a historicidade e modos de vida maranhenses de modo qualitativo.



Desse modo, a pesquisa constou de três etapas a saber: a) revisão de literatura, contemplando análise da produção agrícola e a historicidade da cultura alimentar no Maranhão a partir da agricultura; b) levantamento de dados de produção em sites como os da CONAB e do IBGE e; c) análise dos aspectos identitários da alimentação no Maranhão, a partir da diáde feijão e farinha.

A presente pesquisa, de caráter qualitativo, foi pautada no método indutivo. Para Marconi e Lakatos (2007, p. 87) a indução é um processo mental por intermédio do qual, partindo de dados particulares, suficientemente constatados, infere-se uma verdade geral ou universal, não contida nas partes examinadas. Portanto, o objetivo dos argumentos indutivos é levar a conclusões cujo conteúdo é muito mais amplo do que o das premissas nas quais se basearam. Uma das características que não pode deixar de ser assinalada é que o argumento indutivo, da mesma forma que o dedutivo, fundamenta-se em premissas.

A revisão de literatura foi realizada predominantemente em sites de revistas científicas e órgãos governamentais, tendo por focos a produção agrícola do Maranhão, as suas características ambientais e a cultura alimentar dos seus habitantes.

Nesta etapa foram também utilizados artigos publicados em periódicos nacionais e internacionais, anais de eventos, trabalhos de conclusão de curso, dissertações e teses de doutorado. Além desses documentos, foram basilares para esta pesquisa os livros históricos escritos por Luís Câmara Cascudo e Maria Eunice Maciel, que abordam a estruturação e trajetória da culinária e hábitos gastronômicos brasileiros desde o período colonial.

A pesquisa foi de caráter qualitativo, mas não excluiu o caráter quantitativo, encarregada de atribuir “precisão, controle, integração dos métodos de quantificação e qualificação, e na explicitação da subjetividade do pesquisador” (MARCONI; LAKATOS, 2011, p. 288).

Deste modo, a obtenção dos dados de produção, área plantada e produtividade tiveram como fonte o Centro Nacional de Abastecimento (CONAB) e Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Os dados da produção de feijão e mandioca no Estado do Maranhão pesquisados se referem a toda série histórica registrada (desde a década de 2010 até o ano atual) e da produção municipal compreendem os dois últimos levantamentos da produção agrícola municipal, isto é, dos anos de 2010 e de 2020.

Resultados e discussões

Feijão e Farinha de Mandioca: a primeira tradição culinária do Brasil

A origem do feijão é bem descrita na produção historiográfica da alimentação brasileira de Cascudo, *História da Alimentação no Brasil* (2017). Os escritos missionários e viajantes da



época explicitam como esses alimentos e sua combinação ultrapassou as clivagens sociais e se constituiu em comida básica das famílias rurais.

O feijão era uma importante iguaria usada na culinária indígena, porém, comparado a “onipotência” da farinha”, as leguminosas não rivalizavam pela preferência do nativo. O português, em contrapartida, agradava-se mais pelos caldos de hortaliças e legumes, rejeitando o sabor terroso do feijão. A sua predileção foi alcançada por sua facilidade de cultivo e, como escreve o autor antes mencionado, por comodidade, que permitia a fixação do indígena nas atividades impostas pelo colonizador (2017).

O “consumo-propagandista” dos brasileiros filhos de portugueses, ameríndios e africanos contribuíram para a popularidade da leguminosa, pois, estes que, logo após o desmame eram servidos da massa do feijão. No Brasil, predominou o gênero *Phaseolus*, mas as variedades e subespécies de feijão permitia a escolha em suas dimensões e múltiplas cores. Branco, preto, vermelho, mulato, cavalo claro, arroxeadado (MACIEL, 2004). Na região Nordeste, a leguminosa foi difundida após a distribuição de terras pelos portugueses para cultivo agrícola, num sistema denominado sesmaria. A partir disso, para as famílias nordestinas, da Bahia ao Maranhão, o legume tornou-se indispensável.

O feijão misturado com farinha era originalmente o prato preferido desde a primeira metade do século XVII proveniente da união de duas culinárias (SILVA; PINTO 2014). A presença lusitana influenciou o cardápio com suas técnicas e ingredientes da sua tradição, como a utilização de panelas para o cozimento e a preferência por molhos, cozidos e misturas que logo foram enriquecidos com farinha, produto “de uma civilização de paladar seco em clima tropical” (SILVA; PINTO 2014, p.86). Juntos, eram postos na panela, acompanhado de dendê, cozinhavam até virar uma pasta cremosa, ou como um caldo semelhante ao pirão, costumeiramente consumidos pelos ameríndios, que desenvolveram a técnica de conservação desses alimentos, e, por isso, permitiu a adaptação e assimilação por todas as classes sociais (SILVA; PINTO 2014).

Antes, os alimentos nativos eram “ferramenta de colonização” do homem branco, que cultivava em quantidade suficiente para alimentar os povoadores e os escravos. O feijão junto com a farinha era considerado a “comida de escravo”, mas também muito comumente servida aos soldados, que chamavam o feijão com muito caldo de “bóia” (MACIEL, 2004). A farinha, muito apreciada no prato do sertanejo, indígena, portugueses e africanos, era derivada de um longo processo e técnicas desenvolvidas pelos nativos. Ralada pelo atrito de espinhos ou escamas, logo espremida no tipiti, cilindro de palha, produzia o que os índios chamavam de *ui-pon* ou *ui-puba*, a farinha-d’água. A farinha de guerra derivava do mesmo processo.

A mandioca tinha sua importância inegável na fabricação de mantimentos para viagens, oferendas, permuta, acompanhamento da caça e pesca. A sua utilização não se restringia apenas a fabricação de farinhas e beijos, mas estes eram acompanhamentos comuns e obrigatórios de frutas, verduras, carnes e tudo que seria comido. O português, uma vez rendido ao alimento, esforçou-se por seu cultivo e fabrico dos derivados, aumentou a produção e equipou as antigas



“casas de farinha”. A farinha também servira para a manutenção dos escravos, que “antes de pisar na terra do Brasil, vinham comendo mandioca” (CASCUDO, 2017, p. 92).

Esses alimentos vieram constituir a origem e composição da cozinha de várias regiões do País. A essencialidade de cada produto remonta à ocupação do território em combinação de determinantes simbólicos e ambientais. O feijão atravessou séculos e se tornou protagonista nos principais pratos da culinária mineira, baiana, e, principalmente, símbolo da brasilidade através da incorporação de carnes e legumes, a feijoada. A farinha constitui um dos mais importantes produtos obtidos a partir da mandioca e seu uso é muito difundido em todo o País, especialmente nas regiões Norte e Nordeste.

No Maranhão, a farinha de mandioca é um alimento básico e insubstituível, visto suas técnicas ancestrais e valorização que passou a adquirir desde o período da colonização da América Portuguesa. O feijão garante sua presença e importância nos lares rurais, como o caso do feijão-caupi ou feijão de corda, mas é presença constante também nos lares urbanos. Quando misturados o feijão e farinha, ou farofa e acompanhado de outro importante alimento nos lares brasileiros, o arroz, o prato se torna de gosto homogêneo e ultrapassa a esfera das preferências individuais.

Cadeias produtivas de feijão e mandioca: da economia à segurança alimentar

O feijão, o arroz e farinha de mandioca se destacam como os alimentos de origem vegetal mais consumidos no Brasil. Importantes fontes de nutrientes, esses alimentos fazem parte da refeição diária dos brasileiros e estão entre as principais cadeias produtivas do País.

Os resultados da Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil, divulgada pelo IBGE (2020), incluída na Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018, mostram que o arroz e feijão representaram mais da metade das calorias consumidas pela população, ou seja, 131,4 g/dia e 142,2 g/dia, respectivamente. O consumo de farinha de mandioca foi mais expressivo na zona rural (21,6%), apresentando quase três vezes o valor consumido na área urbana (8,4) e dentre os alimentos in natura e minimamente processados, correspondeu 1,4%, enquanto o arroz apresentou consumo de 11,1% das calorias totais. Em seguida, a carne bovina com 7,4% e o feijão com 6,6% se destacam na composição da dieta da população no seguimento relatado.

As comparações de consumo entre os brasileiros por quartos de renda mostraram que arroz, feijão e farinha são mais frequentes nas mesas dos grupos da menor renda, porém, o consumo de feijão por pessoas de maior rendimento também ocupou a primeira posição da série, com 102,4 gramas por dia (IBGE, 2020). A média por região resultou no aumento do consumo de feijão verde/corda no Nordeste. O consumo de arroz nas regiões Centro-oeste, Sul



e Sudeste sofreu uma redução em 8 pontos percentuais; a farinha, embora muito consumida com peixes e açaí, na região Norte também apresentou redução (IBGE,2020).

No que se refere à prevalência de insegurança alimentar no Brasil, os resultados da Análise da Segurança Alimentar no Brasil, divulgada pelo IBGE (2020), indicam que 10,3 milhões de pessoas esteve em algum nível de insegurança alimentar, atingindo ao todo 84,9 milhões de pessoas. Ao comparar com os dados da última Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD), a insegurança alimentar nos lares brasileiros apresentou um aumento de 62,4%, significando o patamar mais alto atingido desde o primeiro levantamento de dados. Nas regiões Nordeste e Norte, os percentuais de segurança alimentar ficaram abaixo da média brasileira. O Nordeste abrigava 1,3 milhões de domicílios com insegurança alimentar grave. A forma mais restrita de acesso aos alimentos atingiu 10, 2% dos lares no Norte. Apesar da relevância nutricional, culinária e cultural, o prato arroz com feijão e farinha apresentou uma redução de 9,6% na quantidade anual per capita adquirida para consumo no domicílio (IBGE, 2020).

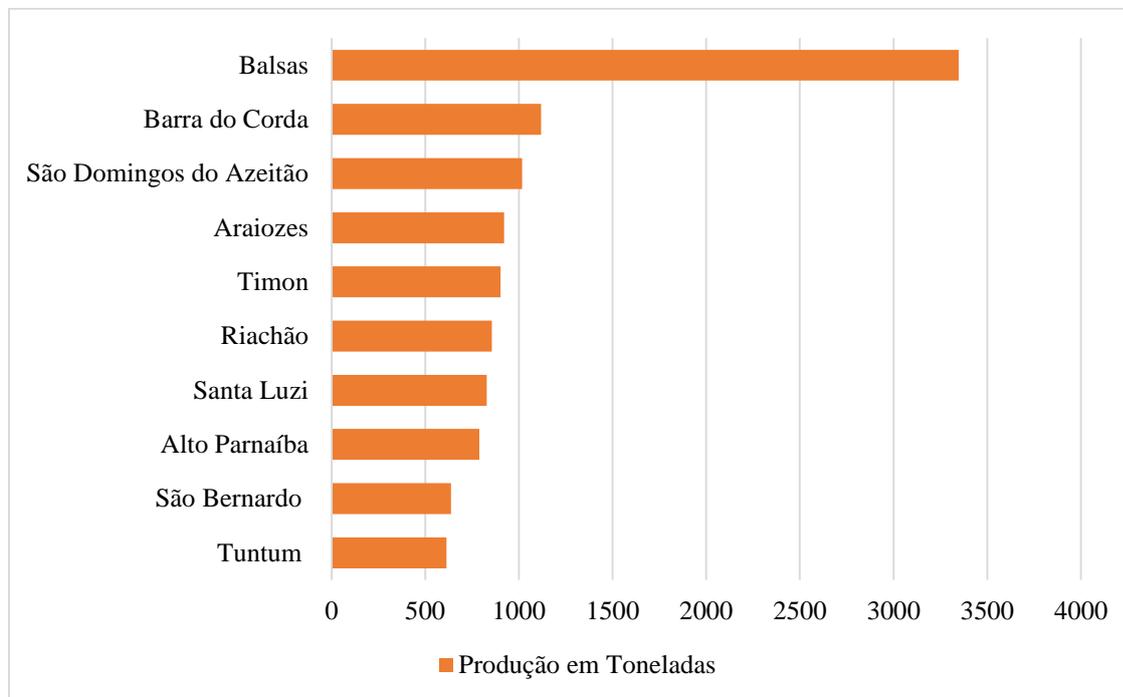
Cadeia Produtiva do Feijão

O feijão é um ingrediente indispensável nos pratos maranhenses, pois se constitui em uma importante fonte de energia e de proteína, com baixo teor de gordura. É muito comum na dieta das famílias de baixa renda, notadamente a rural. A produção é principalmente familiar, possui baixa rentabilidade, desestimulando, assim, maiores investimentos. Mas a sua presença na alimentação diária reflete decisivamente na segurança alimentar da população atrelada ao seu cultivo.

O cultivo de feijão ocorre em pequenas áreas e são destinados ao autoconsumo. A produtividade apresenta-se menor, pois as sementes, embora já adaptadas ao sistema de cultivo, são de cultivares tradicionais. Essas escolhas do agricultor familiar revelam questões de costumes e tradição ((DIDONET, 2013).

O feijão na agricultura maranhense é cultivado em consórcio com culturas do milho e mandioca, sem mecanização e, em maioria, para subsistência. O plantio é realizado na safra da “seca” e safra das “águas”, sendo a primeira mais produtiva, com produtos obtendo cerca de 350,4 mil toneladas, de acordo com a CONAB (2020). No Maranhão, em 2018, o Estado totalizou uma área colhida de 69.641 hectares e um rendimento médio de 510 kg/ha, com destaque para Balsas, com (3.347 toneladas) e Barra do Corda (1.118 toneladas), seguido por São Domingos do Azeitão com 1.018 toneladas (Figura 1).

Figura 1 - Ranking de municípios produtores de feijão no Maranhão



Fonte: CONAB, 2020.

A importância da produção do feijão deve-se ao fato de que, além de se constituir um dos alimentos básicos da população brasileira, é um dos principais produtos fornecedores de proteína (20 a 22%) e energia (341 cal/100g) na dieta alimentar dos estratos sociais economicamente menos favorecidos. Segundo o Censo Agropecuário de 2017 (IBGE, 2017) no Maranhão, o número de estabelecimentos utilizando mão de obra familiar conforme a Lei nº 11.326 (BRASIL, 2006), era de 64 mil estabelecimentos, onde se cultivavam o feijão, incluindo o caupi (*Vigna unguiculata* (L.) Walp).

O feijão caupi, conhecido também como feijão-verde, feijão de corda e feijão fradinho, é largamente difundido na alimentação maranhense. A cultivar é de subsistência, mas é uma alternativa de baixo custo para pequenos agricultores. Em muitos municípios do Estado, como quase em todo Nordeste, a leguminosa é muito apreciada por sua rusticidade característica. (FREITAS, 2016). No entanto, essa leguminosa dispõe de poucas informações e estudos, tanto sobre produção quanto a comercialização do excedente do consumo. O serviço de levantamento publica os dados de maneira conjunta pelo IBGE, fato que impossibilita mensurar a participação direta do feijão caupi na produção total do feijão do país. A importância da cultura, sobretudo para o Maranhão, atualmente sexto maior produtor do país, é notória quanto seu papel socioeconômico, mas as técnicas de manejo empregadas e a pouco emprego de tecnologia impedem o máximo desempenho produtivo (FREITAS, 2016).



Cadeia produtiva da mandioca: o pão do Brasil

Cultivada em todo o Estado, a mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) é popular por sua capacidade de tolerância a restrição hídrica e importância na alimentação humana e animal. A cadeia produtiva da mandioca é segmentada em três unidades produtivas distintas: doméstica, familiar e empresarial, envolvendo os principais elos, suas especificidades e interligações.

O processo produtivo do tubérculo resulta em dois principais produtos, mandioca de mesa e mandioca industrial, que *in natura*, processadas ou como farinhas e féculas são destinadas a agroindústria, elo de distribuição responsável pela - comercialização para o consumo final, que se subdivide em mercado interno, externo e intermediário, que são as indústrias não alimentares.

Na atual estrutura agrária do Estado, cuja divisão social abrange os grandes latifundiários, agroexportadores, monocultores e os agricultores familiares, a mandioca ainda se constitui em elemento de identidade cultural das populações vinculadas a sua produção. Nesse cenário, a mandioca, cultivada predominantemente por pequenos agricultores, destaca-se como importante atividade agrícola para a economia estadual e sua produção justifica-se enquanto meio de reprodução, identidade e sobrevivência do agricultor familiar. O cultivo da mandioca assegura a ocupação territorial, que associadas às características históricas e culturais, resulta na terceira posição do Maranhão no ranking nacional de área plantada (EMBRAPA, 2017).

No Maranhão, o número de estabelecimentos familiares que cultivam a mandioca ultrapassa 58.700 (IBGE, 2017), cuja produção se concentra em pequenas propriedades, pois segundo o Censo Agropecuário, em 2017, cerca de 88% da área estadual com mandioca concentra-se em propriedades com área menor que 50 hectares. Os municípios que mais participaram na produção estadual foram Barreirinhas, com mais 13.125 toneladas; Tutóia, produzindo mais de 12.000 mil toneladas de mandioca e Urbano Santos, com produção expressa em 12.375 mil toneladas. Embora seja inexpressiva em alguns municípios, a produção da mandioca é de fundamental importância para a sobrevivência da agricultura familiar maranhense (IBGE, 2017). Segundo os dados estatísticos da Produção Agrícola Municipal, o Maranhão produziu na última década mais de 13 milhões em toneladas do tubérculo.

Em relação à evolução do cultivo no estado apresenta grandes oscilações. O município de Itapecuru Mirim, por exemplo, apresentou maior expressão em produção (21%) entre os anos 1990 e 2004, seguido dos municípios de Cândido Mendes com evolução de 18% e Barreirinhas, com evolução de 9%. Enquanto, que, em 2004, o município de Alto Alegre do Pindaré apresentava a maior produção estadual, com mais 73 mil toneladas de mandioca, todavia, no início da década, não apresentava produção (IBGE, 2017). Em 1990, o município de Santa Luzia era o principal participante na produção estadual, contribuindo com 8% do



percentual, seguido pelos municípios de Cururupu 4%, Grajaú, Urbano Santos e Santa Luzia do Paruá com 3% cada.

Com o advento dos investimentos do Governo do Estado em parceria com a Companhia de Cervejas da América- Ambev, a produção da cerveja a partir da mandioca contribui para o fomento da cadeia produtiva da região. A mandioca utilizada é produzida por pequenos agricultores, que na atual gestão recebem assistência técnica da Agência Estadual de Pesquisa Agropecuária e de Extensão Rural (Agerp). Considerando a área destinada ao plantio, há perspectivas de aumento para atender as demandas da fabricação de cerveja, contudo a inclusão de municípios no projeto ocorrerá de forma gradativa. A proposta do Governo é alavancar a produção no Estado, incluindo mais de 30 municípios na cadeia produtiva.

A principal problemática do novo destino do tubérculo é o abandono do principal produto antes fabricado, a farinha, que por sua baixa produção, está em processo de escassez em alguns municípios, o que resultará no aumento de preços. Além disso, antes, o caule, a casca e as folhas da mandioca eram destinadas à alimentação animal; o tucupi, sumo extraído após descascada e ralada, era utilizado para fazer sabão e/ou pimenta, que embora fomente a agricultura familiar e contribua para o desenvolvimento da cadeia produtiva, reduz a utilização da mandioca e a renda antes auferidas pelos pequenos produtores. Além disso, a logística de escoamento demanda de muito gasto, pondo em xeque a durabilidade do projeto e a rentabilidade das famílias associadas.

O amparo técnico ainda é insuficiente, visto que os pequenos produtores não possuem conhecimento sobre todo o processo da cadeia, desde seu cultivo, etapa inicial, até sua comercialização, fator que agrava a participação do principal ator, pois, a dinâmica do mercado modifica-se continuamente e as exigências dos consumidores alteram-se e ampliam-se na mesma velocidade. A descaracterização da forma tradicional de cultivo e o novo destino do tubérculo expõem os produtores da matéria-prima a um contexto de risco, pelo seu crescimento, lucratividade.

De acordo com o IBGE (2017), a produção de mandioca no Maranhão distribuiu-se em 183. 437 mil de toneladas, com aproximadamente 64 mil mandiocultores. No território maranhense, registram-se 151.157 hectares de área plantada, localizados principalmente nos municípios de Pedro do Rosário (1.518), Urbano Santos (1.060), Tutóia (967), Barreirinhas (868), Viana (867) e Araisos (804), compondo uma importante atividade para caracterização do agricultor familiar e sua relação com a roça, estratégia de segurança alimentar, além de contribuir na renda efetiva da população maranhense, sobretudo a de baixa renda.

O tubérculo representa a principal fonte energética para um grande contingente populacional vinculado à sua produção. Garantia de segurança alimentar, as raízes são ricas em energia e sua parte aérea, compostas por hastes, pecíolos e folhas, é fonte de proteínas, açúcares, vitaminas e minerais. Além disso, o tempo de colheita flexível é outra vantagem como fonte alimentar. É possível cultivar mandioca durante todo o ano, manejando as datas de plantio e o



espaçamento, possibilitando a alimentação e renda de forma contínua da população rural, principal produtora e consumidora do tubérculo (VALLE, 2007).

A mandioca é destinada à produção da farinha, complemento alimentar apreciado no dia a dia da população maranhense. Dentre as diferentes formas de se apresentar na culinária, a mandioca é também ingrediente principal de receitas tradicionais, como a maniçoba, prato típico da culinária amazônica e insumo na fabricação da tiquira, bebida popular.

No Maranhão, o rendimento é igual a 8,71 ton/ha (EMBRAPA, 2017), que evidencia a produção para autoconsumo, relativamente mais importante para a população rural, cuja função é a segurança alimentar e autonomia frente às dinâmicas do mercado. Porém, a destinação da produção para o fabrico de cerveja compromete a acessibilidade aos derivados do tubérculo, que, com a menor oferta dos produtos, os preços se elevam, retirando da mesa de muitas famílias o seu sustento nutricional.

Quanto mais soja, menos arroz, feijão e mandioca

O cultivo de soja no Brasil tem o marco inicial no ano de 1901, com os experimentos na Estação Agropecuária de Campinas e a distribuição de sementes aos produtores de São Paulo. A expansão do grão acompanha a intensificação da presença japonesa no país nos anos de 1908, que pouco tempo depois, alcança o Rio Grande do Sul, estado com condições similares às da região de origem- Estados Unidos. A ampliação das indústrias de óleo e a demanda internacional contribuíram para o aumento de área de plantios, que sempre esteve associada ao desenvolvimento rápido de tecnologias e pesquisas focadas no melhoramento da produtividade (SCHLESINGER; NUNES, 2008).

Com o desenvolvimento de cultivares adaptadas ao solo e clima de várias regiões do Brasil, a expansão do complexo soja tomou impulso para as regiões Norte, Nordeste e Centro-Oeste, amparada por um amplo programa de produção e exportação, com modernos sistema de armazenagem e escoamento. A consolidação da sojicultura no País estabeleceu um vertiginoso avanço das áreas de plantio em muitas áreas do Brasil central e muito recentemente na fronteira agrícola MATOPIBA, recorte geográfico que abrange os estados do Maranhão, Tocantins, Piauí e Bahia.

A chegada de empreendimentos de soja no Maranhão é datada em meados de 1970, por intermédio de uma empresa de Goiás no município de Balsas para plantio de arroz mecanizado. Através da experiência com arroz em solos maranhenses, os produtores perceberam que com a correção da acidez do solo, era possível plantar soja na área. Portanto, em 1990, ocorreu a ascensão do cultivo da soja no cerrado maranhense, com registros de produção acima de 1 milhão de toneladas (ALVES, 2009).

O cultivo da soja se distribuía em duas principais macrorregiões: sul do estado, pelo avanço da fronteira agrícola; e leste do Maranhão, tradicional reduto da agricultura familiar. Os números de produção e produtividade demonstraram a substancial expansão da oleaginosa no



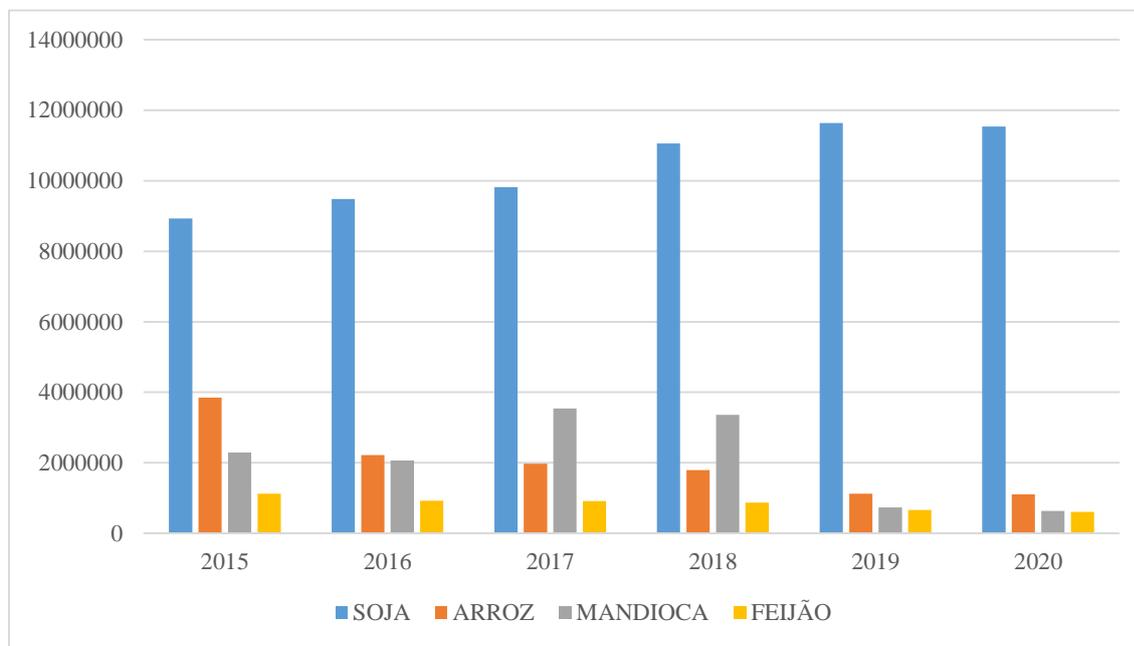
estado, motivo que provocou a segunda onda de imigração sulista nas regiões, com denominados *gaúchos* se instalando em áreas ocupadas por agricultores familiares há mais de dois séculos (LEMOS, 2015).

As famílias de agricultores tinham como principal atividade econômica o cultivo de alimentos básicos, dentre eles, o feijão, arroz e mandioca conjuntamente com frutas nativas e criação de animais de grande e pequeno porte. Durante o processo de chegada dos agentes empresariais ao estado, os agricultores familiares foram deslocados e privados do acesso à terra, na medida em que, o “desenvolvimento” expropriava e destruía os recursos básicos necessários a sua reprodução, situação que, infelizmente, atribuiu às famílias a condição de vulnerabilidade. Obedecendo a lógica de inserção do capital no campo, nos últimos anos, a expansão da soja expôs as famílias a uma situação de decadência das lavouras alimentares e insegurança alimentar, motivo pelo qual muitas delas recorrem ao êxodo rural.

O cultivo de soja provocou grande instabilidade na ocupação das áreas destinadas ao cultivo de alimentos fundamentais na dieta alimentar do pequeno agricultor. No período de 1990 a 2012, a área destinada à produção desses alimentos reduziu em 2,5 milhões de hectares (ALENTEJANO, 2011; LEMOS 2015). Entre os anos de 2015 e 2020, a tendência de expansão da soja em detrimento do arroz, feijão e mandioca continuou a ser observada no estado (Figura 5), culminando em mais de 11 milhões de hectares de área plantada no ano de 2019. Consequentemente, a produção também apresentou crescimento. No último ano, apresentou um aumento de 6,1%, com 3,095 milhões de toneladas grãos (FUNDEPEC-MA, 2021).

A concentração de terras decorrente dos incentivos oficiais e das rendas crescentes da cultura da soja inaugurou um movimento de expulsão de pequenos agricultores que dura até os dias de hoje. Os dados reforçam que, embora a soja seja o principal produto de exportação nacional, o seu modelo social e ambientalmente predatório produz pobreza. Além de ser a produção de menor empregabilidade no País, o seu cultivo é baseado em sementes transgênicas e excessivo uso de agrotóxicos e insumos químicos. Tais fatores configuram um entrave econômico e social para a população local, uma vez que o desenvolvimento da monocultura desestabiliza os sistemas que atendem a subsistência da comunidade rural e restringe a sua capacidade física de acesso a alimentação (LOPES; LIMA; REIS, 2021).

Figura 5- Área plantada por cultura anualmente.



Fonte: CONAB, 2020.

Conclusões

O feijão e mandioca possuem suas produções atreladas à subsistência de famílias de baixa renda, principalmente a rural em territórios onde predomina o agronegócio e, conseqüentemente, situações de fragilidade social, garante a única fonte de alimentação dos produtores.

No Maranhão, a mandioca é a exigência das mesas, seja como farinha ou beiju; o feijão, junto do arroz, é o protagonista, enriquecido com carnes gordas dispensa qualquer acompanhamento. A introdução desses gêneros alimentícios no Maranhão remonta o período colonial e a necessidade de abastecer o mercado e a mão de obra escrava africana e indígena. O território maranhense ofereceu condições de clima e solos favoráveis ao plantio, principalmente em áreas marginais ao rio, reduto da população de escravos e indígenas, que tinham como dieta alimentar a mistura de feijão com farinha.

A produção desses alimentos está em processo de sufocamento pela cultura da soja, que possui um potencial de expansão territorial (predatório) e econômico. A sojicultura está ligada principalmente a estruturas governamentais, desse modo, o incentivo a pequenos agricultores torna-se cada vez menor e suas áreas de produção estão a cada dia mais ameaçadas.



Referências

ALENTEJANO, Paulo. Questão Agrária no Brasil do Século XXI: uma abordagem a partir da Geografia. **Revista Terra Livre**, São Paulo. n.36, 2011, p.69-95.

ALVES, Vicente L. Eudes. **Barreiras/Luiz Eduardo Magalhães (BA), Balsas (MA), Uruçuí/Bom Jesus (PI)**: as novas cidades para o agronegócio nos cerrados nordestinos. In: III Simpósio Nacional de Geografia Agrária - II Simpósio Internacional de Geografia Agrária – Jornada Ariovaldo Umbelino de Oliveira. Presidente Prudente - SP, 2005.

CASCUDO, L. C. **História da Alimentação No Brasil**. São Paulo: 1ª edição digital, 2017

CONAB. **Séries Históricas de Área Plantada, Produtividade e Produção, relativas às Safras 1976/77 a 2018/19 de Grãos**. Disponível em: <https://www.conab.gov.br/info-agro/safras/serie-historica-dassafras?start=10>. Acesso em:

FREITAS, C. **A Importância Econômica do Feijão-Caupi**. Agência Embrapa De Informação Tecnológica. Disponível em: <http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/> ACESSO: 18/04/2021.

FREITAS, Maria do Carmo Soares de; PENA, Paulo Gilvane Lopes. Segurança alimentar e nutricional: a produção do conhecimento com ênfase nos aspectos da cultura. **Rev. Nutr.** vol.20 n.1 Campinas Jan./Feb. 2006

IBGE. **Censo agropecuário 2015**. Disponível em: <https://censos.ibge.gov.br/agro/2017/>. Acesso em: janeiro de 2020.

IBGE. **Produção Agrícola Municipal**. 2018. Rio de Janeiro: IBGE, 2018.

MACIEL, M. E. Uma cozinha brasileira. In: **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, n.33, jan-jun, 2004. p.25-39.

PINTO E SILVA, Paula. **Farinha, Feijão e Carne-Seca**: Um tripé culinário no Brasil colonial. Editora Senac: São Paulo. São Paulo, 2014.

SCHLESINGER, Sergio; NUNES, Sidemar Presotto. A soja na agricultura familiar: Os casos de Planalto (PR) e Três de Maio (RS). In: CARNEIRO, Marcelo Sampaio (Coordenador). **A agricultura familiar da soja na região Sul e o monocultivo no Maranhão**: duas faces do cultivo da soja no Brasil. Rio de Janeiro: FASE, 2008.



TROVÃO, José Ribamar. **O processo de ocupação do território maranhense.** – São Luís: IMESC, 2008.