

ISSN 1980-7341

CARACTERIZAÇÃO DE PRODUÇÃO AGRÍCOLA E OS ASPECTOS ECONÔMICOS DA CANA-DE-AÇÚCAR, MANDIOCA E ALGODÃO ARBÓREO EM VÁRZEA-GRANDE/MT**Carlos Magno da Silva**Mestrando em Agronegócios e Desenvolvimento Regional (UFMT)
Professor do UNIVAG – Centro Universitário**José Manuel Carvalho Marta**

Professor Doutor Adjunto do Departamento de Economia da Universidade Federal de Mato Grosso

RESUMO: O presente trabalho objetiva estudar a produção agrícola das culturas da cana-de-açúcar, da mandioca e do algodão arbóreo, destacando as usinas do rio abaixo, que marcaram uma época de muita movimentação fluvial que fizeram parte da história no período de colonização e fatores que caracterizaram a produção agrícola e os produtos artesanais do município de Várzea Grande. O método com o qual essa pesquisa se realizou decorre de um estudo exploratório de base empírica e bibliográfica, envolvendo os distritos várzea-grandenses que trabalham no sistema de produção artesanal e agrícola. Dentre tais produtos, está a mandioca e o fabrico da farinha, a cana-de-açúcar e seus derivados e a rede de dormir. Seu fabrico ainda ocorre nos dias atuais, pelo empenho e dedicação dos artesãos que desenvolvem essa prática.

Palavras-chave: Algodão Arbóreo; Mandioca; Várzea Grande; Produção agrícola; Usinas Mato-grossenses.

ABSTRACT: This paper aims to study the production of agricultural crops of sugar cane, cassava and cotton trees, highlighting the plants of the river below, which marked a time of great movement River that were part of history in the period of colonization and factors that characterized the agricultural and handicraft products of the municipality of Várzea Grande. The method with which this research took place follows an exploratory and empirical literature, involving the Grande-lowland districts who work in the system of craft production and agriculture. Among such products are cassava and manufacture of flour, cane sugar and its derivatives and hammock. Its manufacturing still occurs today, the commitment and dedication of the artisans who develop this practice.

Keywords: Arboreal cotton; Cassava; Várzea Grande; Agriculture; Plants Mato Grosso.

INTRODUÇÃO

Algumas comunidades rurais em Mato Grosso preservam características culturais ao longo do tempo, como a rede de dormir, a farinha de mandioca e derivados da cana-de-açúcar, que apresentam especificidades que merecem ser realçadas. São esses produtos, cuja

ISSN 1980-7341

manutenção tem procedências no período bandeirantista, do qual Dean (1996) destaca as necessidades dos viajantes, considerando os gêneros alimentícios, no curso do século XVIII, assim, essa alimentação era quase totalmente satisfeita pela lavoura advindas da cultura indígena.

Passados os séculos, a população rural do município de Várzea Grande-MT, envolvida com a prática agrícola familiar, costuma tratar as atividades artesanais, herdadas dos seus respectivos antepassados, conservando aquela cultura de plantio e assim produzindo a matéria-prima e produtos de subsistência. São poucos os que atentam que dessa forma preservam a cultura centenária dos naturais e migrantes colonizadores.

O objetivo da pesquisa baseia-se estudar a caracterização de produção agrícola e os aspectos econômicos da cana-de-açúcar, mandioca e algodão arbóreo, utilizando a metodologia da pesquisa exploratória, empírica e bibliográfica, envolvendo os distritos várzea-grandenses que trabalham no sistema de produção artesanal e agrícola.

Inicialmente será abordada a contextualização histórica das usinas mato-grossenses em seguida a cultura da mandioca e a produção da farinha, do algodão, os produtos artesanais das comunidades rurais de Várzea Grande, a mandioca e a farinha, a cana-de-açúcar, a rapadura e a rede de dormir, finalizando com as considerações finais.

A CANA-DE-AÇÚCAR E AS USINAS MATO-GROSSEENSES

Durante os primeiros tempos da descoberta de ouro e a colonização pela bandeira de Pascoal Moreira Cabral Leme, no Rio Coxipó-Mirim, o Governador e Capitão-General de São Paulo e Minas, em abril de 1719, informa o Rei D. João V sobre as Minas Novas de Cuiabá. Meses depois, em 27 de janeiro e em 21 de fevereiro de 1720, o próprio Rei determinava a esse Governador e ao do Rio de Janeiro que empreendessem esforços conjuntos para a criação de uma povoação nas novas Minas (DAVIDSON, 1973 apud ROSA, 1996:65).

A chegada de Fernando Dias Falcão em 1719 a Minas Novas do Cuiabá, acompanhado de significativo número de artesãos e mineradores experientes, consolidou a exploração mineradora e deu início ao arraial nas proximidades da foz do Coxipó-Mirim. A aclamação e eleição de Pascoal Moreira Cabral Leme e Fernando Dias Falcão expressavam também alternativas estruturais de colonização de vasta região que passou a ser denominado “o Cuiabá” (ROSA, 1996).

ISSN 1980-7341

A denominação rio Coxipó no século XVIII, segundo Siqueira (2002), segue dois diferentes percurso, tanto no grande chamado Açu, quanto no pequeno, intitulado Mirim ambos nas imediações do rio Cuiabá.

Quanto à região de Rio Abaixo, direciona-se a Santo Antonio do Rio Abaixo como era conhecida até 30 de agosto de 1948, quando passou a ser chamada de Santo Antonio do Leverger, município localizado a 32 km de Cuiabá e Serra Acima, compreendendo o município Chapada dos Guimarães a 67 km da capital do Estado mato-grossense. A titulação Rio Acima coube ao município de Rosário Oeste, a 129 km de Cuiabá, cujas terras eram conhecidas como Rosário do Rio Acima até meados do ano de 1833 (FERREIRA, 1994).

Desde o início do século XVIII, os colonizadores paulistas chegaram ao vale do rio Cuiabá e iniciaram a exploração dos recursos naturais e humanos. Com esse processo, começaram a surgir os primeiros povoados, em decorrência do ouro. Em meio a esse ocorrido, surgem as primeiras roças plantadas às margens do rio Cuiabá, próximo ao desaguadouro do rio Coxipó, onde as expedições de Pascoal Moreira Cabral e Antonio Pires se estabeleceram para se recuperar do confronto que tiveram com os índios Coxiponés (FERREIRA, 1999: 135).

A ocupação efetiva das margens do médio e baixo rio Cuiabá se deu pela fertilidade proporcionada pelas enchentes anuais. Os primeiros habitantes que aí se fixaram, eram constituídas de pessoas desgarradas das bandeiras e daquelas que buscavam fugir das crises reinantes nas minas. A agricultura foi o fator principal para origem de alguns núcleos humanos na região ribeirinha (FERREIRA, 1999:136).

Em outras áreas territoriais distantes do rio Cuiabá, a ocupação do solo para agricultura se deu na década de setenta com o processo de migração dos agricultores do Sul do país para Mato Grosso, onde implantaram inovações tecnológicas, usadas para neutralizar a acidez do solo regional, tornando-o férteis, além da adubação e mecanização adequadas. Esses elementos contribuíram para que o Estado se tornasse uma região agrícola nos dias atuais (MARTA, FIGUEIREDO, 2009).

As terras que foram se transformando em propriedade, eram originadas de sesmarias. Também se implantavam usinas de açúcar, áreas de engordas para gado e, ainda, as antigas fazendas localizadas às margens do rio Cuiabá foram se constituindo. Assim como nos processos de ocupação, o uso da biodiversidade por esses grupos sociais está associado a um saber acumulado ao longo do tempo e às práticas realizadas cotidianamente (SILVA, 2001).

ISSN 1980-7341

Em 1786, o rio Cuiabá é descrito por Ricardo Franco como um rio povoadíssimo de roças, engenhos e outros estabelecimentos que tocavam uns aos outros. Os grupamentos humanos, nas proximidades do que viria a ser o município de Várzea Grande, foram povoados no século passado por um grupo de famílias estabelecidas em determinadas áreas, ribeirinhas, que aparecem a partir de 1800. Destacam-se Bonsucesso, Passagem da Conceição e São Gonçalo, que surgem com a fixação de lavradores ou portos de travessia do rio e abastecimento de embarcações (FERREIRA, 1999:136).

Quando Cuiabá foi fundada, em abril de 1719, o açúcar deixou de ser o produto principal de exportação do Brasil e o país o maior fornecedor mundial para nações da Europa. Em 1600, a Colônia portuguesa contava ao menos de 120 engenhos, distribuídos pelas Capitanias do litoral, principalmente Pernambuco, Bahia e São Vicente (PÓVOAS, 2000:17).

Segundo Virgílio Correa Filho, a cultura da cana-de-açúcar foi introduzida na Chapada dos Guimarães pelo Brigadeiro Antonio de Almeida Lara, no começo do povoamento de Mato Grosso. Seu plantio desceu o rio Coxipó para as margens do rio Cuiabá, na baixada cuiabana. Sua exploração tornou-se em pouco tempo uma das mais importantes atividades do Estado, além de ser uma das mais antigas (PÓVOAS, 2000).

A fertilidade das terras que margeiam o rio Cuiabá se deve às enchentes anuais. Isso fez com que a faixa ribeirinha se tornasse ponto para a concentração da indústria açucareira que participou da economia do Estado até a década de cinquenta do século XX. Tão marcante foi à influência econômica, social e política dessa indústria na vida do Estado que se pode dizer que Mato Grosso viveu um ciclo¹ do açúcar posterior ao ciclo do ouro (PÓVOAS, 2000:18-19).

Em outros estados, a produção da cana era realizada por processos rotineiros, sem adubagem do terreno, alcançava a cifra de 40 toneladas por hectare, enquanto a média de produção de Mato Grosso era 90 toneladas em igual área. Póvoas (2000) destaca ainda que, dentre as espécies mais cultivadas eram, a caiana, a solangô, a rosa, a cristalina e a roxa, esta de origem boliviana.

As primitivas engenhocas, ainda no período colonial, usavam moendas de madeira, acionadas a tração animal. A moenda de ferro foi introduzida em meados do século passado, aumentando a eficiência da exportação (PÓVOAS, 2000).

Até a segunda metade do século XIX, os engenhos eram movidos ou a tração animal ou através de rodas d'água. De acordo com Oscar (1985), os engenhos centrais consistiam em modernas fábricas de moagem de cana, de propriedade particular, mas de caráter semioficial,

ISSN 1980-7341

mesmo porque eram obrigados a moer cana de terceiros; já a usina, ainda que apresentasse características semelhantes aos engenhos com relação à estrutura de funcionamento, era totalmente particular, possuindo lavouras próprias e moendo cana de terceiros se assim lhe aprouvesse.

O engenho é uma fábrica onde se reúnem as instalações para a manipulação da cana e o preparo do açúcar. Prado Junior (1971) enfatiza que o nome de engenho estendeu-se depois da fábrica para o conjunto da propriedade com suas terras e culturas: “engenho” e “propriedade canavieira” se tornaram sinônimos. Embora o proprietário explore, em regra, diretamente suas terras (como ficou entendido acima), há casos freqüentes em que cedem partes delas aos lavradores que se ocupam com a cultura e produzem a cana por conta própria, obrigando-se, contudo, a moer sua produção no engenho do proprietário. Os lavradores, embora estejam socialmente abaixo dos senhores de engenho, não são pequenos produtores, da categoria de camponeses. Trata-se de senhores de escravos, e suas lavouras, sejam em terras próprias ou arrendadas, formam como os engenhos grandes unidades.

Na visão de Holanda (1977), o engenho era descrito como conjunto de aparelhamentos, localizado em uma casa que abrigava todas as instalações necessárias ao preparo do açúcar, conforme relata:

Muitas vezes se repartia em várias construções, algumas isoladas, outras contíguas, cada uma destinada a um ou mais conjuntos de aparelhamentos. Na casa da moenda permaneciam os tambores movidos a água ou a força animal utilizados para extrair o suco da cana-de-açúcar. Os engenhos d'água, de maior capacidade produtiva, eram chamados reais, por terem a realiza de moerem com água, a diferença de outros, que moem com cavalos, e bois, e são menos providos, e aparelhados. As escravas ajudavam a esmagar as canas e coletavam o caldo. A casa das fornalhas, onde se cozia e se apurava o caldo nas caldeiras e tachas, mantinha nos grandes engenhos um ou dois conjuntos de seis bocas de fogo alimentadas a lenha. Aí presidia o mestre de açúcar, enquanto os escravos caldeireiros e tacheiros exerciam o seu rude labor junto às fornalhas, escumando e mexendo continuamente o caldo. Na casa dos cobres, anexa às fornalhas, guardava-se o vasilhame de cobre no qual se preparava o açúcar: paróis, caldeiras, bacias e tachas. No tendal das forças, o açúcar era posto para esfriar e condensar, passando em seguida a casa de purgar, para ser branqueado. Nos galpões e áreas anexas, os pães de açúcar eram mascavos, quebrados em várias partes e reduzidos a pó, o qual, em seguida, secava-se ao sol. Finalmente, pilado em enormes caixões de 25, 30, e até 50 arrobas, o açúcar era remetido para o porto de exportação (HOLANDA, 1977: 206).

No ano de 1908, era registrada, através de dados estatísticos a existência de cinco fábricas de açúcar no Estado de Mato Grosso, que empregavam trezentos operários. Segundo

ISSN 1980-7341

Póvoas (2000:22), na década de vinte, as usinas, de Cuiabá para baixo, eram nove: São Gonçalo, Conceição, Maravilha, São Miguel, São Sebastião, Aricá, Itaicí, Tamandaré e Flexas, devendo-se ressaltar que São Miguel, São Sebastião e Tamandaré funcionavam apenas como destilarias, não produzindo açúcar, mas tão somente álcool e aguardente.

Todavia, havia pequenos engenhos que faziam rapaduras e aguardente. Dentre as usinas de açúcar e álcool, localizadas à margem do rio Cuiabá, destacaram-se:

Usina e destilaria – ITAICY – uma das mais importantes do município; fundada em maio de 1897, pertencente a ALMEIDA & COMP. e produzindo, 20.000 arrobas de assucar de 1ª, 3.000 de 2ª e 56.897 litros de álcool; móe 300 toneladas de canna em 24 horas e evapora 1.900 hectolitros de caldo. Usina ARICÁ – fundada em maio de 1886, pertencente a FERRAZ & PINTO, produzindo 13.000 arrobas de assucar de 1ª, 2.000 de 2ª e 14.000 litros e álcool, móe 120 toneladas de canna em 12 horas e evapora 650 hectolitros de caldo. Usina CONCEIÇÃO – fundada em maio – 1888, pertencente à JOSINO VIEGAS PAES DE ALMEIDA, produzindo 13.000 arrobas de assucar de 1ª, 3.000 de 2ª e 84.000 litros de álcool; móe 120 toneladas de canna em 24 horas e evapora 700 hectolitros de caldo. Usina SÃO MIGUEL – fundada em maio de 1918, pertencente a EDUARDO SOUZA DE CARVALHO, produzindo 5.000 arrobas de assucar de 1ª, 2.000 de 2ª e 1.848 litros de álcool; móe 100 toneladas de canna em 24 horas e evapora 600 hectolitros de caldo. Usina FLEXAS – fundada em junho de 1884, pertencente a JOÃO PEDRO DE ARRUDA, 6.000 arrobas de assucar de 1ª, 2.000 de 2ª e 7.900 litros de álcool; móe 60 toneladas de canna em 24 horas. Todas com distilarias (Ministério da Agricultura, Indústria e Comércio apud BORGES, 2001:92).

Nesse período, Mato Grosso contou com 05 agroindústrias canavieiras de importância, com um total de 300 operários, enquanto em 1920 existiram 06, com 277 operários. Assim, a produção canvieira foi bastante pequena, servindo apenas ao mercado local, quando comparada com outros Estados brasileiros. Dessa forma, a redução da produção das agroindústrias canavieiras mato-grossenses pode ser imputada, também, ao grande desenvolvimento alcançado pelas concorrentes paulistas, que surgiram em fins do século XIX (BORGES, 2001:93).

A condição de solos férteis das margens do rio Cuiabá, destruindo gradativamente a mata, proporcionou o desenvolvimento da cana-de-açúcar que, a partir da metade do século XIX até o primeiro quarto do século XX, se torna fonte econômica dominante na região. No período da produção açucareira, o povoamento do vale do rio Cuiabá aumenta em função da implantação de 12 usinas ao longo do rio, o que atraiu a atenção de muitas pessoas de outras

ISSN 1980-7341

áreas, dada a necessidade de mão de obra para o cultivo e beneficiamento da cana (BORGES, 2001:137).

Contudo, é possível encontrar ocupações que datam de mais de dois séculos, cuja população descende da mestiçagem das primeiras incursões de colonizadores com povos indígenas, especialmente os Bororos e os Guaná. Estes últimos estabeleceram aldeamentos às margens do rio Cuiabá na primeira metade do século XIX, influenciando certamente as práticas culturais dos povos que ali vivem (SILVA, 2001:45).

As comunidades ribeirinhas são constituídas por agrupamentos humanos, cujas habitações dispersas estão linearmente distribuídas ao longo das margens do rio. Ferreira (1999:139) coloca que o rio é o celeiro de alimento, de relações sociais, de cultura. Sobre os açudes, intercaladas entre as capoeiras, estão as roças de cereais (feijão, milho e arroz), de mandioca, curcubitáceas (abóbora, melão, melancia e maxixe) e de cana. No entorno da casa, plantam diversas fruteiras, hortas e plantas medicinais.

A função das lavouras nas comunidades ribeirinhas é a subsistência, o que confere aos moradores da região certa autonomia em gêneros alimentícios. Das cultivares plantado pelos ribeirinhos, a cana-de-açúcar é a que tem maior representação econômica. Muitas comunidades produzem rapadura de forma artesanal, a fonte de renda mais importante depois da pesca. Além das roças de cana, milho, feijão, arroz, mandioca, batata e fumo, outro espaço de produção são os quintais onde plantam pequenas hortas, às vezes suspensas, frutas e plantas usadas como remédio (FERREIRA, 1999:142-143).

Mas a cana-de-açúcar manteve-se como atividade nas pequenas propriedades, onde a agricultura familiar plantava a cana e o milho para alimentar a criação de animais e, ao mesmo tempo, produzia rapadura e aguardente.

1.1. A cultura da mandioca e a produção da farinha

A contribuição alimentar da parte da população tradicional nativa cuiabana e várzea-grandense se baseia no consumo da mandioca. Nas pequenas comunidades, a mandioca é cultivada de forma rudimentar, utilizando-se variedades regionais, muitas de origem ignorada dada a série de cruzamentos de variedades ao longo dos tempos.

A mandioca é conhecida pela rusticidade e pelo papel social que desempenha, principalmente entre as populações de baixa renda. Sua adaptabilidade aos ecossistemas possibilita seu cultivo em diferentes partes do mundo (EMBRAPA, 2002).

Tabela 1 Variedades Regionais Tradicionais da Mandioca

Variedade	Média kg/pé	Produtividade (Hectare)	Nº. de Raízes/pé	Ciclo da Cultura
Igarapé Vermelha	3,4	36.400	6	Médio
Mandioca sopa	4,97	49.700	6	Curto
Mandioca uva	3,64	36.400	6	Curto
Liberata	4,42	44.200	8	Médio
Latadeira	4,60	46.000	8	Longo
Seringueira	4,92	49.200	6	Médio

Fonte: Sebrae/Univag (2003).

Segundo Sebrae/Univag (2003), o ciclo produtivo das variedades hoje utilizadas pelos pequenos produtores rurais na produção da farinha está apresentado a seguir:

- a) ciclo curto – 10 a 12 meses (Mandioca Uva e Mandioca Sopa);
- b) ciclo médio – 12 a 15 meses (Liberata, Igarapé Vermelha e Seringueira); e
- c) ciclo longo – 15 a 20 meses (Latadeira).

A farinha de mandioca é um produto de consumo alimentar tradicional, utilizada em todo o País, com maior ênfase pela população de baixa renda das regiões Norte e Nordeste. Também pode ser usada como insumo da indústria cervejeira e de mineração e ainda na forma refinada como componente da indústria de panificação e de colas, conforme dados Sebrae (2003).

O processo do fabrico da farinha usado pelos índios no período de colonização do Brasil foi descrito organizando a raiz de três modos:

[...] primeiro ralam as raízes numa pedra, até que fiquem em grão miúdos; tiram-lhes depois o suco com um aparelho feito de folhagem da palmeira, ao que chamam “tipiti”, que eles esticam, passam depois tudo numa peneira e fazem da farinha uns bolinhos achatados. A vasilha, em que secam e torram a farinha, é de barro cozido e tem a forma de uma grande bacia chata. Também tomam as raízes frascas e as deitam n’água, até apodrecerem, que é quando então as retiram e põem-nas ao fumeiro, onde secam. A essas raízes secam chamam keinrima (carimã) e conservam-se por muito tempo, e quando precisam delas, socam-nas em um pilão de madeira onde ficam alvas como a farinha de trigo, disso fazem eles bolinhos a que chamam beijus. Também tomam a mandioca apodrecida, antes de secar, e a misturam com a seca e com a fresca, com o que preparam e torram uma farinha que pode conservar-se um ano, sempre boa para comer. Essa farinha chamam-na farinha dura (AGUIAR, 1982:26).

No Estado de Mato Grosso, o processamento da mandioca restringe-se à farinha e à produção do polvilho, também conhecido industrialmente como fécula. Produzido pela

ISSN 1980-7341

indústria artesanal, formada por farinheiras individuais e em pequeno número por farinheiras comunitárias, o polvilho é largamente utilizado na confecção de pães, bolos e outros alimentos.

A raiz da mandioca é utilizada como ração animal além dos resíduos do processamento industrial das cascas, fiapos e fibras, que se transformam em pellets, um dos mais importantes derivados da mandioca de larga aceitação no mercado internacional (SEBRAE, 2003).

De acordo com o SEBRAE (2003), a estrutura e equipamentos são rudimentares, empregando-se mão de obra familiar. No entanto, a mandioca produzida na propriedade, destina-se à produção de farinha e, quando falta matéria-prima, é empregado o sistema de “meia”, que é a utilização de matéria-prima de terceiros em farinha própria onde é estabelecida a divisão da produção de farinha. A formação do preço da farinha nas agroindústrias artesanais é dada pelo intermediário, denominado comprador local.

O motivo para obtenção da baixa valorização do produto artesanal é resultado da inexistência de uma política de marketing mais efetiva da farinha de mandioca, exaltando sua qualidade e importância social.

Nesse caso, aliado à sugestão para valorização da produção artesanal das comunidades estudadas, além de cursos de reciclagem e capacitação das famílias envolvidas, propõe-se a criação de eventos voltados à divulgação dos produtos artesanais, com a finalidade de valorizar a produção oriunda de pequenos empreendimentos, como das agroindústrias familiares tais como a farinha de mandioca (SEBRAE, 2003).

Além disso, instalar pontos de venda em locais frequentados por turistas, visando à comercialização de um produto de qualidade e com embalagem diferenciada, voltada a esse tipo de público. Elaborar campanhas publicitárias destacando a importância da preservação da produção artesanal e criar marketing próprio para a farinha da localidade (SEBRAE, 2003).

O processo de transformação da mandioca, tanto no sistema mecânico como artesanal, gera resíduos que se não tratados adequadamente podem ser prejudiciais à saúde humana. O principal desses resíduos é a manipueira, que é um líquido de coloração amarelada proveniente do processo de prensagem, ou escorrimento da massa resultante do processo de ralação da mandioca. Se a manipueira for despejada na natureza, provoca a poluição do solo e das águas (rios, riachos e açudes), causando grandes prejuízos ao meio ambiente e ao homem, que dele necessita para viver (SEBRAE, 2003).

1.2. A cultura do algodão

O algodão era uma espécie conhecida na agricultura dos nativos desde o início da colonização ou período pré-colombiano. A matéria-prima foi cultivada para fins mercantis em todas as Américas desde o século XVI, mas, até meados do XVIII, seu valor comercial para as metrópoles foi diminuto. A razão se encontrava, sobretudo, na reduzida demanda europeia que utilizava outras fibras nos seus produtos têxteis.

A partir do século XVIII, com o advento da industrialização, o consumo do produto aumentou substantivamente, o que estimulou diversas regiões do Novo Mundo como as terras baixas da Carolina do Sul e da Geórgia, as Antilhas francesas e inglesas, as Guianas, o Suriname, Maranhão e Pernambuco a produzir algodão.

Até a década de 1790, predominou nas plantações americanas o granjeio das variedades do algodão arbóreo de fibra longa, cujo descaroçamento podia ser facilmente realizado por mecanismos compostos de dois rolos pequenos, postos em paralelo, que se moviam em direções opostas e eram acionados manualmente ou por pedais, conhecidos como chuka; o acondicionamento nos fardos, por sua vez, era feito com o próprio peso dos trabalhadores escravos (VELLOSO, 2006).

A produção era realizada em plantações de baixa tecnologia em áreas extensivas, semelhante à cana-de-açúcar, tendo por base o trabalho escravo como mão de obra de plantio e colheita, sendo que na colheita a atividade era bastante mais intensiva em trabalho. As etapas de agricultura eram realizadas na forma tradicional, de modo semelhante à cana-de-açúcar: 1) derrubada e queimada, preparando a terra em coivara, exigindo o deslocamento para terras novas; 2) plantio de variedade nativa, arbórea, que se refazia a cada oito anos, com limpeza sendo feita duas a três vezes ao ano; e 3) colheita, descaroçamento e enfardamento, que às vezes era responsabilidade do comprador (ARRUDA, 1994:103).

O descaroçamento era feito de moda artesanal, permitindo ao escravo conseguir descaroçar 435 gramas diárias. Nos EUA, com o descaroçador mecânico alcançava-se no final do século XVIII 160 kg por dia (ARRUDA, 1994:104).

Segundo Arruda (1994:104), “a lavoura típica no século XIX, compunha-se de 50 escravos que produziam 200 arrobas de algodão em caroço e 600 arrobas de pluma. Até então, o algodão herbáceo de fibra curta não tinha destinação comercial, haja vista as grandes dificuldades para o seu beneficiamento.

ISSN 1980-7341

Na década de 1780, as maiores regiões produtoras de algodão do Novo Mundo eram Maranhão e Pernambuco (América portuguesa) e São Domingos (Antilhas francesas). Os estados do sul dos Estados Unidos eram, nesse momento, produtores marginais do artigo no mercado mundial. A virada veio na década seguinte, com a revolucionária invenção do descaroçador de Eli Whitney. O invento fez parte de um conjunto de esforços sistemáticos para ultrapassar os obstáculos que impediam a conversão do algodão herbáceo de fibra curta em gênero agrícola mercantil.

A adoção do novo descaroçador de Whitney na então fronteira escravista do sul – as terras altas da Carolina do Sul e da Geórgia – foi imediata: além de aumentar enormemente a capacidade de beneficiamento do produto, permitindo o plantio do algodão de fibra curta em larga escala, o baixo custo do mecanismo tornou-o disponível a todos os proprietários escravistas das terras altas. A fácil conversão do cultivo do tabaco e do trigo para o do algodão simplificou a transição agrícola para o novo produto (GRAY, 1958:2:678-686; CHAPLIN, 1993:277-329).

Se a invenção de Whitney superou de forma definitiva o gargalo para o beneficiamento do algodão de fibra curta, permaneciam as dificuldades para sua colheita. O cultivo não apresentava tantos problemas, pois já na década de 1790 adotou-se a técnica de plantá-lo em regos, com o uso do padrão técnico em 1780, nas Antilhas francesas que vigorou em todas as Américas antes da invenção do descaroçador automático de Eli Whitney, em 1793 (DIDEROT, 1969).

As variedades ordinárias de algodão de fibra curta – cultivadas na passagem do século XVIII para o XIX nas terras altas da Carolina do Sul e da Geórgia – reduziam em muito a capacidade de colheita por escravo, devido à dificuldade de retirar as cápsulas do vegetal. No Baixo Sul (Alabama, Mississippi, Louisiana), em fins da década de 1800, a criação de variedades híbridas de algodão de fibra curta (valendo-se para tanto de sementes do algodão mexicano) solucionou o problema. Os novos tipos de algodão que passaram a ser cultivados nos estados do sul a partir da década de 1810, mais produtivos e mais fáceis de serem colhidos, tiveram importância considerável no deslanche da economia algodoeira norte-americana, com o notável aumento da produtividade agrícola, tendência que ganhou impulso ainda maior com a ocupação e o cultivo, após 1820, da região da Black Prairie do Alabama e Mississippi, e das terras de aluvião do rio Mississippi (GRAY, 1958:2: 689-690; WHARTENBY, 1977:100-115; WRIGHT, 1978:15-22).

ISSN 1980-7341

Esse é um ponto fundamental para compreender a arquitetura das plantations algodoeiras no sul dos Estados Unidos. O foco do processo produtivo residia no campo, e não na manufatura. Antes da Guerra Civil, o aumento constante da produção algodoeira norte-americana escorou-se basicamente na ampliação da área de cultivo e no aumento de produtividade da planta e do trabalho escravo nas fainas agrícolas (WHARTENBY, 1977). Após a invenção de Whitney, as únicas inovações ocorridas na etapa de beneficiamento consistiram no melhoramento do mecanismo criado em 1793 e na aplicação de prensas mecânicas para o acondicionamento da fibra nos fardos destinados à exportação.

Os edifícios reservados para tanto eram três: 1) o *cotton gin*, onde ocorria o descaroçamento, em geral um edifício de madeira com dois pavimentos, sendo o superior destinado à alimentação do maquinário com a matéria-prima e o inferior reservado à tração (animal ou a vapor) e à saída da fibra já descaroçada; 2) a prensa, movida por tração animal, com um eixo de madeira capaz de comprimir as fibras em fardos de 180 a 270 quilos; e 3) o armazém destinado aos fardos (AIKEN, 1973; VLACH, 1993). Esses edifícios podiam ser dispostos em qualquer ponto da sede da fazenda. No caso da produção algodoeira, por conseguinte, não houve um programa de necessidades que impusesse de forma rigorosa as demandas do processo produtivo sobre a implantação arquitetônica da unidade rural.

O algodoeiro (*Gossypium hirsutum* L.), anual ou herbáceo, é uma das quatro espécies cultivadas mundialmente para produzir fibra de algodão. Esta espécie é explorada em grandes áreas nas regiões tropicais e subtropicais, é responsável por 90% da produção mundial, e tem grande importância social no Brasil. O produto colhido é denominado algodão em caroço e é composto pela pluma (fibra) e pelo caroço. A fibra é utilizada na indústria de fiação, e o caroço na alimentação animal e humana (FUZZATO, 1999).

1.3. Os produtos artesanais das comunidades rurais de Várzea Grande

O município apresenta peculiaridade singular quanto à produção artesanal e agrícola, cujo processo de trabalho ainda é realizado através de técnica rudimentar, a qual permite a elaboração de produtos com aspectos específicos, criando assim uma identidade própria de produção, como é o caso da rede de dormir, que até hoje é confeccionada pelas mulheres de Limpo Grande e outras comunidades.

Essa técnica de fabricação deixada pelos seus antepassados se distingue dos procedimentos empregados na produção de redes de outras regiões brasileiras, prova disso é a

ISSN 1980-7341

procura por estas peças artesanais, conhecidas por boa parte dos turistas que visitam a nossa cidade.

Outro produto com característica artesanal é a rapadura, fabricada a partir da moagem da cana-de-açúcar, encontrada no distrito de Bonsucesso. O cultivo vegetal ocorre na beira do rio Cuiabá, sendo plantada e cuidada em áreas da própria família.

O sistema utilizado para obtenção do produto final, no caso do melaço e da rapadura, mantém preservadas as características da fabricação rudimentares, com a utilização de engenhos e cochos de madeira feito do tronco de tarumeiro, muito resistentes ao desgaste. E como energia para moer e transportar a cana usa-se algumas reses do rebanho local. O trato da cana advém de época rudimentar, utilizando os mesmos métodos de seus ascendentes².

A mandioca é empregada no fabrico da farinha, do beiju, do polvilho e na mais variada forma da culinária regional. A mandioca, cuja importância na mesa dos várzea-grandenses nativos é de grande relevância, além de ser utilizada na cultura de subsistência das famílias do meio rural, assim como a cana, é plantada nos quintais das casas, em covas enfileiradas na qual são colocadas dois pedaços do caule chamados de rama. O tempo para a raiz crescer e ser colhida dura em torno de oito a treze meses.

A produção da farinha consiste no processo de descascar a mandioca, lavar, ralar, torcer e secar, em seguida é levada ao fogo a lenha, em tacho de barro ou de metal para ser torrada. Esse procedimento muito usado no passado envolve famílias que ainda cultivam ou cultivaram essa tradição aprendida com seus antepassados. Os processos de cada cultura serão descritos com mais detalhes nos próximos capítulos.

1.4. A mandioca e a farinha

A mandioca está enraizada na cultura alimentar das comunidades rurais várzea-grandenses, assim como a farinha está na tradição de consumo dos brasileiros. Considerada uma espécie domesticada pelas populações pré-colombianas nas terras quentes da América, a mandioca (*Manihot utilissima*) se adaptou bem às condições ambientais, tornando-se um alimento básico para muitos habitantes indígenas e complementares para outros (BROCHADO, 1977 apud OLIVEIRA et al. 2005).

Arbusto proveniente dos Andes peruanos, a mandioca, maniveira ou maniva, foi cultivada por várias nações indígenas da América Latina que consumiam suas raízes. No Brasil o hábito de cultivo e consumo continua com a raiz, assim, dependendo da região do

ISSN 1980-7341

país, é conhecida de aipim, macaxeira, maniva etc. Oliveira et al. (2005) colocam ainda que a origem do nome mandioca (manioca) seria de uma lenda Tupinambá sobre a deusa Mani, de pele branca, que encontrou sua morada (oca) na raiz desta planta.

O cultivo de mandioca em Mato Grosso antecede a sua existência com o Estado, pois existem relatos e estudos que comprovam o seu plantio no Brasil antes da vinda dos portugueses. Segundo Nunes (2002 apud SEBRAE, 2003), quando Cabral pisou em terras brasileiras, o país era dominado por índios de várias tribos. Entre elas os Tupiniquins, Tupinambás, Guaranis e Tupi-Guaranis. Antes deles, havia um povo mais antigo que deu origem ao maior grupo de tribos do Brasil: os Proto Tupi, habitantes da região Amazônica há cinco mil anos, possivelmente na divisa entre Rondônia e Mato Grosso. Além disso, investigações antropológicas evidenciaram que eles não viviam apenas à base da caça e pesca, tinham roça, fabricavam redes, cultivavam mandioca e batata doce.

No final do Século XVIII (1798), após 89 anos de exploração portuguesa, a região de Chapada dos Guimarães, conhecida historicamente como Serra Acima, era a maior produtora agrícola da região de Cuiabá, com 61% dos engenhos, 80% da produção de cachaça e 86% das estruturas de fabricação da farinha (DIVELENTE, 2001 apud SEBRAE, 2003).

Nas comunidades rurais de Várzea Grande é comum encontrar na maioria dos quintais e nos terrenos próximos das casas, plantações de mandioca, que muitas vezes são para o consumo da própria família, cuja forma de uso é para o consumo do dia a dia. Costumam fazê-la frita cozida, para a chamada “mistura”, juntamente com a carne fresca ou seca, é um prato comum da região. Há aqueles que não dispensam o bolo frito conhecido como “bolo de puva”, doce ou salgado é bastante recomendado.

A raiz da mandioca é também consumida na forma de farinha, uma atividade que envolvia no seu fabrico toda família. Uma prática muito corriqueira do passado, aprendida pela necessidade de subsistência. Em regime de mutirão ou “muchirum” (termo regional), vizinhos e parentes empenhavam desde o plantio da rama até a torração da massa. Durante esse processo, o trabalho era desempenhado sem distinção de sexo, incluindo também as crianças. Além da farinha, o beiju é um alimento derivado desse mesmo procedimento; após a massa ser colocada no tacho de barro ou bronze, ela é assada sem precisar mexer, apenas vira-la de baixo para cima, até ficar corada, podendo ser de sal ou doce.

O trabalho começa muitas vezes no dia anterior, com a retirada da mandioca na roça com enxada ou saraquá. Eram colocadas em sacos de estopa trazidos no ombro, em carrinho de mão ou charrete até o local onde seria fabricada a farinha. A lenha usada era retirada de

ISSN 1980-7341

locais próximos. O acento do tacho era confeccionado de tijolo ou cimento. Plantações de menores quantidades eram cultivadas nos próprios quintais das casas, enquanto que as maiores em áreas mais distantes.

O plantio nos quintais exigia certos cuidados, como colocação de cerca, essa prática inibe a ação de predadores como porcos, galinhas e outros animais que na maioria das vezes costumam ser criados soltos. Já os roçados mais distantes eram mantidos para uma maior produção, não só de mandioca, mas de milho, cana-de-açúcar, arroz, abóbora e feijão. Essa tarefa demandava a ajuda de familiares e adjacentes.

Em Bonsucesso, a produção da farinha era menos desenvolvida que em outras localidades. Todavia, esse fato evidencia que a economia central do local girava em torno da produção da cana-de-açúcar, destinada à produção de rapadura, melaço, açúcar de barro, garapa e para o sustento do gado. No passado, todas as casas tinham um engenho de cana, conservado atualmente por cinco fabricantes que ainda resistem. Já em outras comunidades, a fabricação da farinha também era produzida em regime de subsistência, isto é, a grande maioria das pessoas plantava com esse objetivo.

Referindo-se ao cultivo da mandioca, observa-se que essa atividade vem sendo passada de pai para filho, como relata um antigo morador de Bonsucesso, o Sr. Petronilo Gonçalves da Silva, 64:

A mandioca já foi produzida, nos mesmo aqui, nos plantava quartel de mandioca, fazia farinha, mas era pra isso, fazer farinha. A terra nossa hoje, não tá ajudando pra esse tipo de trabalho, ela cansou, hoje única coisa que você pode colher é o milho e a cana. [...] Pra fazer a farinha, quando dava num local de terra boa, você já vendia no comércio. [...] Quando era época das águas, as plantações de mandioca no barranco do rio, aí tinha que arrancar toda aquela mandioca de uma vez só. Plantava - um carro, dois carros de mandioca, aí buscava três, quatro voluntário pra fazer aquela farinha de uma vez só. Era produzido somente uma vez no ano. [...] No lugar onde você podia planta a mandioca, hoje é rodovia. Plantava e cultivava no alto, saiu fora - era baixo. Então é a questão da terra, que não dá produção. [...] Antigamente plantava a mandioca aipim, tinha mata fome tinha branquinha, hoje tem a liberata (06/11/09).

O plantio da mandioca se dá em solo de qualquer tipo de solo, sem precisar de muitos cuidados, pois se trata de uma planta rústica, independentemente do clima. A melhor época para a lavoura tem início no período das primeiras chuvas. Isso é comum nos meses de setembro, outubro e novembro, indo até abril. A pesquisa realizada pelo Sebrae (2003)

ISSN 1980-7341

ênfatiza que cultivo da mandioca não tem época definida de maturação, após oito meses o produtor pode colher no momento que julgar mais oportuno, assim, a raiz pode ficar no solo entre oito a doze meses, ou dois ciclos entre treze a vinte quatro meses.

A forma de retirada dos pés de mandioca da terra se faz pelo uso da enxada ou com as próprias mãos, geralmente com ajuda de familiares. Em depoimento, o Sr. Teófilo Siqueira, 64 anos, descendente da comunidade Praia Grande, coloca que, para plantar, as covas não precisam ser muito fundas, com apenas uma enxadada já poderiam ser depositadas as ramas de mandioca no solo, desde que não tenha nascido o broto da planta e o ideal é que sejam dois pedaços de aproximadamente dez a doze centímetros da rama por cova. Para cobri-la, muitos fazem com a ajuda dos próprios pés, usado para arrastar a terra, outros com a enxada.

Após o roçado, dois ou três anos, o solo querendo cansar, roçava em outro lugar para descansar o solo. Tinha o tempo certo de limpar em volta da mandioca, com a sombra da mandioca não crescia mato. Eram plantadas nas capoeiras, na parte alta. Essa época de agora (janeiro) não é boa pra mandioca. [...] As roças não tinha adubo, e as pragas quase não existia. [...] Usavam coivara, a própria cinza para adubo. [...] O tipo de mandioca que usava era brava, a “três meses” para fazer farinha, mandioca branca, uns falam “mata fome” e a “três meses” é uma mandioca de pouco tempo que plantavam já dava o resultado. A melhor para consumo é o aimpim, paraguia, gaiabinha era as melhores para comer (20/01/10).

O principal cuidado que se deve ter com a plantação de mandioca é manter longe os animais predadores, um deles são as formigas cortadeiras, conhecidas como carregadeiras. Conforme informações dos moradores das comunidades, essa praga em pouco tempo destrói plantações, causando prejuízo aos lavradores, sendo comum o uso de veneno diretamente em suas casas para combatê-las. A mandioca cortada por essas formigas fica imprestável para o consumo.

Os várzea-grandenses rurais mais antigos relatam histórias vividas de um passado de muita fartura, pois tudo que se plantava, dava em abundância. Embora houvesse muita carência de conforto e transporte, todos buscavam na lavoura e na criação de animais formas de sobrevivência. É o caso da mandioca transformada em farinha e seus procedentes, da cana convertida em rapadura e seus derivados, do algodão arbóreo usado na confecção da rede de dormir, além de outros produtos de origem animal, como a gordura ou banha de porco, usada para fazer comida em substituição ao óleo de cozinha.

ISSN 1980-7341

Além disso, o próprio clima contribuía para que houvesse uma colheita satisfatória, assim, o ciclo das águas e da seca ocorria em período certo. Tudo que se produzia era em regime de mutirão, distribuía entre si, geralmente parente. No caso da farinha de mandioca, ela era feita para o consumo da família, e o excedente destinava-se ao comércio. Alguns lavradores vendiam tanto no centro do município como no Porto de Cuiabá, onde se localiza o núcleo de abastecimento comercial.

1.5. A cana-de-açúcar e a rapadura

Para Furtado (2003:16), a grande expansão do mercado do açúcar, na segunda metade do século XVI, constitui um fator fundamental do êxito da colonização do Brasil. Especializados no comércio intraeuropeu, grande parte do qual financiavam, os holandeses eram nessa época o único povo que dispunha de suficiente organização comercial para criar um mercado de grandes dimensões para um produto praticamente novo, como era o açúcar.

Segundo Póvoas (2000), o plantio da cana-de-açúcar era feito, com mudas em sulcos de vinte centímetros de profundidade, à pequena distância uma da outra, de forma que os sulcos formavam arruamentos, separados uns dos outros por uma distância de seis a sete palmos de largura. Isso implicava o preparo das covas e das mudas. Assim, uma equipe de vinte trabalhadores podia plantar, por dia, até seis toneladas de mudas. No entanto, a renovação dos canaviais, após o corte, voltava a produzir, espontaneamente. A observação do historiador permitiu informar que havia canaviais, cuja rebrota era feita por vinte a trinta anos, sem replantio.

O fabrico da rapadura apresenta etapas ao longo do processo de fabricação como corte da cana, transporte, moagem, concentração, clarificação, decantação, batimento, montagem e resfriamento. Chamado de “raspadura” (originada do verbo raspar), originando da raspagem espessa de açúcar presas às paredes dos tachos utilizados para a fabricação (DOSSIÊ TÉCNICO UNB, 2007).

A rapadura tem a forma de tijolo de olaria, apresenta massa consistente e sólida, sabor doce, sua fabricação, em geral, é obtida pela concentração a quente do caldo da sua matéria-prima, a cana-de-açúcar. Até o século XIX, a cana usada para fabricar a rapadura no Brasil era conhecida como crioula, depois de algum tempo surgiu à caiana, considerada mais resistente a pragas, aparecendo, posteriormente, diversas variedades, como a cana rosa, fita, bambu, carangola, cabocla, preta, entre outras (DOSSIÊ TÉCNICO UNB, 2007).

ISSN 1980-7341

Para o entendimento de como as comunidades rurais de Várzea Grande trabalham com a cana-de-açúcar, foram feitas visitas nas regiões de estudo, para melhor conhecer e verificar o cultivo e o destino dessa planta, conforme relatos descritos.

Quando o Brasil foi descoberto, o açúcar era mercadoria bastante escassa na Europa. Embora em pequena escala, o cultivo da cana já era conhecido pelos portugueses, que o praticavam em suas ilhas de Madeira e Cabo Verde. Com a descoberta, a cana foi trazida para as novas terras, enquanto o mesmo era feito pelos holandeses nas Antilhas. Admite-se que as primeiras mudas de cana-de-açúcar tenham chegado ao Brasil com a expedição de Martim Afonso de Souza, no ano 1532, em Pernambuco (FARINA, ZYLBERSZTAJN, 1998).

Já em Mato Grosso, durante o período colonial, a exploração da cana-de-açúcar com engenhos de fabricar açúcar e seus subprodutos, principalmente a rapadura e a aguardente, foi considerada muito expressiva, pois seu abastecimento se dava pelos grandes e pequenos produtores (VOLPATO, 1993).

Fatos históricos descritos por Póvoas (2000) envolvendo a cana-de-açúcar mostram o forte desempenho econômico, social e político envolvendo a indústria açucareira que movimentou o Estado, no final das décadas do século XIX, até meados do século XX. Com a fertilidade da terra, era comum encontrar plantações de cana nas margens do rio Cuiabá, pois após serem adubadas nas enchentes, essas áreas permaneciam ricas em nutrientes, propícias para esse cultivo. E essa característica contribuiu para instalação de várias usinas nas proximidades do rio abaixo.

1.6. A rede de dormir

A origem da rede de dormir se deve a um invento indígena, segundo o escrivão da frota de Pedro Álvares Cabral – Pero Vaz de Caminha, em carta a Portugal, em que descrevendo a povoação dos Tupiniquins, seus hábitos e costumes, relata a maneira de dormir daqueles indígenas. A rede era conhecida pelos índios da América do Sul como hamaca, e pelos indígenas do Brasil como ini³. Em 1561, disse Nóbrega, em uma das suas cartas, que sendo essas redes as verdadeiras camas da terra, não se alcançavam facilmente em São Vicente, por serem caras, mas podiam vir de outras capitânicas, onde são muito baratas. As redes confeccionadas pelos índios foram adaptadas pelas mulheres dos colonos, que substituíram o tucum (cipó) pelo algodão, onde aplicaram varandas e franjas ornamentais.

ISSN 1980-7341

Com ajuda dos sacerdotes é que houve a difusão da técnica no nordeste entre as gerações, de modo que se tornaram hereditários esses artesanatos (LEITE, 1940).

Segundo o folclorista nordestino Cascudo (1983), no seu ensaio "Rede de Dormir", ele faz uma apologia a esta peça domésticas integrante da vida cotidiana das gentes do Norte e Nordeste brasileiros, comparando-a com o leito, e enaltecendo as vantagens da rede: "O leito obriga-nos a tomar seu costume, ajeitando-se nele, procurando o repouso numa sucessão de posições. A rede toma o nosso feito, contamina-se com os nossos hábitos, repete dócil e macia a forma do nosso corpo. A cama é hirta, parada, definitiva. A rede é acolhedora, compreensiva, colante, acompanha, tépida e brandamente, todos os caprichos da nossa fadiga e as novidades imprevistas do nosso sossego. Desloca-se, incessantemente renovada, à solicitação física do cansaço (SILVA, 2005).

Em Sorocaba, em 1945, Holanda (2001) observa que as velhas e raras tecedeiras que até hoje preservam a tradição das célebres redes sorocabanas, tão cultivadas no século passado, encontram-se, na sua quase absoluta totalidade, além das fronteiras da agitação cosmopolita e industrial. Vivem em sítios relativamente afastados e ainda mal contaminados pela influência desses grandes agentes da modernização, que são a estrada de ferro e a página impressa. Ou vivem na cidade, praticando aí sua ocupação favorita, como ocorre pelo menos em um caso, e representam sem dúvida uma espécie de pitoresco anacronismo.

Em compensação a rede de algodão não representa em Cuiabá simples divertimento. Seu uso, na cidade como na roça, estende-se às mais diversas camadas da população, porque, como antigamente em São Paulo, é ali, a verdadeira cama da terra. A atividade das redeiras alimenta-se assim constantemente da procura obrigatória do produto (HOLANDA, 2001).

De acordo com Palma (1996), o caráter distintivo da rede cuiabana para as demais redes do país, notadamente as do nordeste, é a beleza do tecido bordado que foi acrescido, com o passar dos tempos, e a sua durabilidade. Entretanto, as redes lavradas com suas varandas bordadas são destacadas pelas suas características e compreendem tanto as produzidas em Cuiabá como as de Várzea Grande.

Palma (1996) coloca que dentre os municípios mato-grossenses conhecidos como polos artesões da rede de dormir, destacam-se Santo Antonio do Leverger, Rosário Oeste, Nobres, Nossa Senhora do Livramento, Poconé e Várzea Grande, considerado grande produtor. Com exceção do último município, os demais produzem geralmente redes lisas, na cor do algodão cru, podendo, apresentar listras, em cores suaves, mas a tecedura forte,

ISSN 1980-7341

encorpada, mesmo só listrada ou lisa, é confeccionada exclusivamente em Cuiabá e Várzea Grande.

As redes lavradas possuem as varandas, que dão acabamento à rede, embelezando-as consideravelmente. São verdadeiras rendas bordadas costuradas nas duas laterais do leito da rede e caem em direção ao chão. As varandas que são bordadas em cores, também com motivos florais, têm seu acabamento (que acompanha toda a extensão do leito da rede) reto ou trazem ligeiros bicos (pontas) (PALMA, 1996:5).

A técnica da confecção da rede da região várzea-grandense é passada de mãe para filha. E como destaca Ubaldo Monteiro, “tem sua origem nos primeiros teares assentados na sesmaria de Capão do Pequi, quando ali viveram levas de escravos nas senzalas entregues ao cultivo da terra”. O autor continua descrevendo que:

Eram as negras escravas postas no trabalho dos teares, ao que se presume de dois tamanhos. [...] Não havia camas, a esse tempo caríssimas, e as redes eram mal tecidas com fios de algodão de péssima qualidade, colhido, não raro, nas lavouras locais. Mais tarde, com o aparecimento de outras povoações, novos teares foram sendo montados e quando se fundou a vila, em 1867, muitas casas passaram a possuir um tear e uma rede em tecedura (MONTEIRO, 1975:184).

Dessa forma, ao analisar o processo artesanal da rede de dormir na localidade de Limpo Grande devem-se observar primeiramente as pessoas que tecem esse produto, pois são mulheres simples, com sensibilidade e paciência à flor da pele, que na maioria das vezes retratam sua personalidade nas redes de dormir.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa ratificou pontos relevantes referentes às comunidades e distritos de Várzea Grande, envolvendo a caracterização de produção agrícola e os aspectos econômicos da cana-de-açúcar, mandioca e algodão arbóreo. Dentre os produtos encontrados e que ainda hoje são produzidos com certa representatividade, estão rapadura e o melaço, ambos derivados da cana-de-açúcar, e as redes de dormir que décadas atrás eram confeccionadas com o algodão arbóreo, tendo sido essa prática substituída pelos fios industriais encontrados facilmente em lojas especializadas.

A produção de rapadura é característica de Bonsucesso, distrito conhecido por fazer parte da Rota do Peixe. Tal comunidade preserva ainda seis locais onde são fabricadas

ISSN 1980-7341

artesanalmente as rapaduras, cuja matéria-prima é colhida em áreas próximas de suas residências, transportadas pelos tradicionais carros de boi.

A produção da mandioca fez parte do cenário agrícola familiar por muito tempo nas comunidades e distritos rurais de Várzea Grande. Hoje essa realidade é diferente, pois o cultivo de antes se dava para consumo próprio das famílias e o fabrico da farinha artesanal, com a facilidade em encontrá-la no comércio, está levando essa prática à extinção na região rural várzea-grandense.

O processo empregado para a produção da rede de dormir e da rapadura tem características próprias no modo de serem feitos, podendo ser considerados produtos únicos da região. Tanto os produtores artesanais do distrito de Bonsucesso como da comunidade de Limpo Grande carecem de reconhecimento, suporte e ajuda por parte dos órgãos públicos municipais, haja vista que se trata de atividades que envolvem tradições históricas e culturais de um povo.

NOTAS

¹ Ciclo Econômico, segundo Schumpeter (1982), é descrito de forma que o sistema econômico não se movimenta continuamente, ou seja, movimentos contrários das mais variadas espécies ocorrem e que impedem o desenvolvimento. Porém, esses movimentos contrários não ocorrem com frequência. E o desenvolvimento que se reinicia é novo, e não se constitui numa continuação do anterior, pois provém de circunstâncias diferentes, pela ação das pessoas e por situações novas que se apresentam.

² Os relatos apresentados neste trabalho fazem parte da história oral das comunidades estudadas. Para Amado, Ferreira (2005:14), a história oral existe na geração de documentos (entrevistas) que possuem uma característica singular: é resultado do diálogo entre entrevistador e entrevistado, entre sujeito e objeto de estudo; isso leva o historiador a afastar-se de interpretações fundadas numa rígida separação entre sujeito/objeto de pesquisa, e a buscar caminhos alternativos de interpretação; o objeto do historiador é recuperado e recriado por intermédio da memória dos informantes.

³ <http://planeta.terra.com.br/educação/inventabrasil/redeini.htm>-disponível e acessado em 21/08/2004 apud Silva (2005).

REFERÊNCIAS

AIKEN, C. S. **Geographical Review**. The evolution of cotton ginning in the Southeastern United States. v. 62, n. 2:196-224, April/1973.

ARRUDA, José Jobson de Andrade. **O Brasil no Comércio Colonial**. São Paulo: Ática, 1994.

ISSN 1980-7341

BORGES, Fernando Tadeu de Miranda. **Do extrativismo à pecuária: algumas observações sobre a história econômica de Mato Grosso: 1870-1930.** São Paulo: Scortecci, 2001.

CASCUDO, Luis da Camara. **História da alimentação no Brasil.** Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Universidade de São Paulo, 1983.

CHAPLIN, J. **An anxious pursuit: agricultural innovation & modernity in the Lower South, 1730-1815.** Chapel Hill: University of North Carolina Press, 1993.

DEAN, Warren. **A ferro e fogo: a história e a devastação da Mata Atlântica brasileira.** Tradução Cid Knipel Moreira; revisão técnica José Augusto Drummond. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

DOSSIÊ TÉCNICO. **Processamento da Rapadura.** CDT/UnB, Agosto de 2007.

DIDEROT; D. (Ed.). **Encyclopédie: dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers (1751-1766).** New York: 1969.

EMBRAPA. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2002. Disponível em: <http://www.embrapa.br>. Acesso em 16.07.09.

FARINA, Elizabeth M M Q; ZYLBERSZTAJN, Decio. **Competitividade no Agribusiness Brasileiro: Sistema Agroindustrial da Cana-de-açúcar, v. V.** PENSEA/FIA/FEA/USP Julho, São Paulo. 1998.

FERREIRA, João Carlos Vicente; SILVA, Paulo Pitaluga Costa. **Breve história de Mato Grosso e de seus municípios.** Cuiabá. 1994.

FERREIRA, João Carlos Vicente. **Mato Grosso e seus municípios.** Mato Grosso: Secretaria do Estado de Mato Grosso, 1997.

FERREIRA, Maria Saleti Ferraz Dias (Org). **O rio Cuiabá como subsídio para educação ambiental.** Cuiabá: EdUFMT, 1999.

FURTADO, Celso. **Formação econômica do Brasil.** 32. ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2003.

FUZZATO, M. G. **Melhoramento genético do algodoeiro.** In: CIA, E.; FREIRE, E. C; SANTOS, W, J. Ed. Cultura do algodoeiro. Piracicaba: Patofos, 1999.

GRAY, L. W. **History of Agriculture in the Southern United States to 1860.** Gloucester: Peter Smith, 1958. 2v.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. **História Geral da Civilização Brasileira: A época colonial.** 4ª ed. Rio de Janeiro: DIFEL, 1977.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Caminhos e fronteiras.** 2. ed. Rio de Janeiro: J. Olímpio, 2001.

MARTA, José Manuel Carvalho; FIGUEIREDO, Adriano Marcos Rodrigues. **Uma interpretação política da introdução da soja no cerrado de Mato Grosso.** Economia de Mato Grosso em discussão. Cuiabá: EdUFMT, 2009:65-85.

MONTEIRO, Ubaldo. **No portal da Amazônia.** O 1º século do município industrial de Várzea Grande. Goiás: Rio Branco, 1975.

OLIVEIRA, Alessandra Simone Santos de; BERNARDES, Blenio Brito; COSTA, Carlos Augusto Cordeiro; TORRES, Carmem Santana Costa; DIAS, Danúbia Pires, CAMPELO, Milkson Ferreira; PITA Javier Dias; LIMA, Lyvia de Castro; LUZ, Luana Moraes da. **Avaliação de tratos culturais na produção de mandioca: *Manihot esculenta*.** Integrante do Grupo PETAgronomia/ SESuMEC/ Universidade Federal Rural da Amazônia UFRA. 2005.

OSCAR, João. **Escravidão & engenhos.** Rio de Janeiro: Achiamé, 1985.

PALMA, Lucia C. **Rede de dormir:** algumas abordagens interpretativas na semiótica da cultura. Cuiabá. Especialização. Instituto de Linguagem. Universidade Federal de Mato Grosso. 1996.

PONTE, J. J. **Eficiência da manípueira no controle do açúcar no controle do mamoeiro.** Revolução Agrícola. Piracicaba. v. 71. n. 2, 1996:259-261.

PÓVOAS, Lenine C. **O ciclo de açúcar e a política de Mato Grosso.** Cuiabá: IHGMT, 2000.

PRADO JUNIOR. Caio. **História Econômica do Brasil.** 14. ed. São Paulo/Rio de Janeiro: Brasiliense, 1971.

ROSA, Carlos Alberto. **A Vila Real do Senhor Bom Jesus de Cuiabá** (Vida urbana em Mato Grosso no século XVIII: 1722-1808). Tese de Doutorado apresentada ao Departamento de História da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. São Paulo, 1996.

SEBRAE. **Diagnóstico da Cadeia Produtiva Agroindustrial da Mandioca Mato Grosso.** Edição Sebrae. Cuiabá/ MT. Setembro de 2003.

SILVA, Carlos Magno da. **“Redeiras de um só desenho merecem pouco caso”:** Produção artesanal de rede na região de Limpo Grande. Especialização em Economia Agroindustrial Universidade Federal de Mato Grosso. Cuiabá, 2005.

SILVA, Verone Cristina da. **Missão, aldeamento e cidade.** Os Guaná entre Albuquerque e Cuiabá (1819 - 1901). 2001. 163 p. Dissertação de Mestrado em História. Programa de Pós-Graduação do Departamento de História do Instituto de Ciências Sociais. Universidade Federal de Mato Grosso, Cuiabá.

SIQUEIRA, Elizabeth Madureira. **História de Mato Grosso:** da ancestralidade aos dias atuais. Cuiabá. Ed. Entrelinhas, 2002.

ISSN 1980-7341

VELLOSO, Frei J. M. C. (Org.), p. 5-7. **15 Annals of Museu Paulista**.v. 14, n. 1, Jan.-June/2006.

VLACH, J. M. **Back of the big house: the architecture of plantation slavery**. Chapel Hill: The University of North Carolina Press, 1993.

VOLPATO, Luiza Rios Ricci. **Cativos do sertão: Vida cotidiana e escravidão em Cuiabá em 1850/1888**. São Paulo: Marco Zero; Mato Grosso: UFMT, 1993.

WHARTENBY, F. G. **Land and labor productivity in United States cotton production, 1800-1840**. New York: Arno, 1977.

WRIGHT, G. **Political economy of the cotton south: households, markets, and wealth in the nineteenth century**. New York: W. W. Norton, 1978.