



CASAS DE FARINHA: RESISTÊNCIA E TRADIÇÃO NO MACIÇO DO BATURITÉ

FLOURS HOUSE: RESISTANCE AND TRADITION IN THE MACIÇO OF BATURITÉ

FLOUR HOUSES: RÉSISTANCE ET TRADITION DANS LA MASSE DE BATURITÉ

Renata Lima Oliveira

Mestranda em Desenvolvimento Territorial na América Latina e no Caribe - IPPRI UNESP
E-mail: renata_limapacoti@hotmail.com

Jaqueline Sgarbi Santos

Professora Adjunta na Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-brasileira
E-mail: Sgarbi.santos@unilab.edu.br

Daniela Queiroz Zuliani

Professora Adjunta na Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-brasileira
E-mail: danielaqzuliani@unilab.edu.br

RESUMO:

No Maciço de Baturité, assim como em outras regiões do Nordeste brasileiro, a farinhada – produção artesanal de farinha de mandioca –, assume diversos sentidos para além da dimensão do alimento, pois trata-se de prática cultural de grande importância para região. A casa de farinha remete às memórias dos farinhaes, aos gostos e sabores, ao tempo em que havia um circuito de farinhadas em grande parte das comunidades rurais. Porém, em tempos de padronizações dos alimentos, muitas formas de produção tradicionais estão em transformação. Como passos iniciais desta pesquisa, foram feitas incursões exploratórias na região, através da cooperação de informantes chave atuantes no território. O desenvolvimento da mandiocultura em sistema de consórcio, garante às famílias, não só o consumo da produção, como também a comercialização, contribuindo, concomitantemente com a segurança alimentar e nutricional e desenvolvimento dos agricultores familiares. Apesar de várias casas de farinha terem sido abandonadas, algumas chegando até a cair pela ação do tempo, ainda há muitas que persistem e se tornam um ambiente vivo para compreensão das práticas e modos de vida associados a atividade de elaboração artesanal da farinha de mandioca naquela realidade.

Palavras-chave: Farinhada. Produtos tradicionais. Autoconsumo. Identidade.

ABSTRACT:

In the Maciço of Baturité, as well as in other regions of the Brazilian northeast, the flour-handmade production of manioc flour, assumes several senses beyond the size of the food goes beyond the process of production of flour, because it is deé a practice Culture of great importance for the region. It refers to the memories of the *farinhaes*, to the tastes and flavors, to the time when they had a circuit of flours in most of the rural communities. However, in times of food standardization, many traditional forms of production are in transformation. As the initial steps of this research, exploratory raids were made in the region, through the cooperation of the territorial articulators. The development of Mandiocultura in a consortium system guarantees families, not only the consumption of their production, but also the marketing, contributing to the food and nutritional security of family farmers. Although several flour houses have been abandoned, some coming up to fall by the action of time, there are still many that persist and become a living environment for understanding the practices and ways of life associated with the artisanal crafting of the flour of mandioca.

Keywords: Flour. Traditional products. Self-consumption. Identity.

RESUMÉ:

Dans le massif de la Baturité, ainsi que dans d'autres régions du nord-est du Brésil, la farinhada - production artisanale de farine de manioc - revêt une signification autre que la taille de la nourriture car c'est une pratique culturelle d'une grande importance pour la région. Cela fait référence aux souvenirs des farineiros, aux goûts et aux goûts, à l'époque où ils avaient un circuit de farinhadas dans une grande partie des communautés rurales. Cependant, à l'heure de la normalisation des aliments, de nombreuses formes de production traditionnelles sont en transformation. Au début de cette recherche, des incursions exploratoires ont été menées dans la région, grâce à la coopération des articulateurs du territoire. Le développement de la mandioculture dans un système de consortium garantit aux familles, non seulement la consommation de leur production, mais également la commercialisation, contribuant à la sécurité alimentaire et nutritionnelle des agriculteurs familiaux. Bien que plusieurs maisons de farine aient été abandonnées, certaines tombant même sous l'action du temps, beaucoup subsistent et deviennent un milieu de vie pour comprendre les pratiques et les modes de vie associés à l'activité d'élaboration artisanale de farine de manioc.

Mots-clés: Farinhada. Produits traditionnels. Autoconsommation Identité.

1 INTRODUÇÃO

Ao passar pelos municípios do Maciço de Baturité é difícil não se sentir atraído por suas belezas naturais, a exemplo das serras rodeando as cidades, ou ainda planícies, cachoeiras e trilhas. Tais belezas em junção com os símbolos da religiosidade – escadarias, mosteiros e santuários –, formam uma importante rota turística. A região tem população estimada em 241.294 habitantes, distribuída em 13 municípios (Acarape, Aracoiaba, Aratuba, Barreira, Baturité, Capistrano, Guaramiranga, Itapiúna, Mulungu, Ocara, Pacoti, Palmacia e Redenção) que juntos somam uma área de 3.707,3 km², totalizando 2,5% do estado do Ceará (Seplag-CE, 2008). A configuração geográfica territorial revela a existência de três sub-regiões homogêneas: a Sub-região Serrana (Corredor Verde), a Sub-região Vales/Sertão (Corredor Ferroviário) e a Sub-região de Transição (Sertão/Litoral).

A região é detentora de uma das últimas reservas de mata atlântica no estado do Ceará, tornando-a visada para o desenvolvimento de diversas investigações, além de rotas turísticas com grande atratividade por apresentar dentro da macrorregião, cenários distintos no que se refere a cultura e a caracterização ambiental. Se de um lado encontra-se as serras de elevadas altitudes e clima ameno, propiciando o cultivo de flores e o turismo, em outras porções encontramos cidade com baixas altitudes, clima quente e a economia voltada principalmente para a agricultura de base familiar. Entre as atividades desenvolvidas tradicionalmente pelos agricultores familiares locais está o processamento da mandioca (*Manihot esculenta*) por meio da elaboração de farinha. As casas de farinha no nordeste brasileiro são um importante elemento da cultura regional associada aos produtores de mandioca, pois por meio delas fazem o beneficiamento de sua produção, realizando a transformação da raiz em diversos produtos utilizados tanto para consumo próprio, quanto para comercialização.



Com a modernização da agricultura, promovida a partir da década de 1960, os modos de produção passam a ser transformados por diversos fatores, entre eles a introdução de maquinário, resultando em novas formas de se pensar a relação produtor, produto e mercado. Tais relações se manifestam no ritmo produtivo e na reorganização das famílias, como também na transformação de muitos camponeses em proletários. Essa nova conformação refletiu também sobre a produção de farinha, sendo notório a transição de grande parte das casas de farinha tradicionais para o modelo agroindustrial, no qual as atividades como ralar, prensar, peneirar e torrar, partes integrantes do processo de produção da farinha, são feitas de forma mecanizada. Em certa medida os modelos modernizados explicitam a diferença entre as casas de farinhas tradicionais que contam com aparatos artesanais, refletindo diferentes saberes associados ao processamento da mandioca.

Para os produtores tradicionais do território esses objetos e formas de preparo tem distintos significados, pois fazem parte de sua história, são ferramentas e modos de trabalhar a raiz preservados por aqueles que os antecederam na atividade. Por outro lado, esse modelo de fabricação mais rudimentar pode, em determinados períodos de produção intensiva, tornar o trabalho muito árduo, resultando em variações na capacidade produtiva e no padrão da farinha. Vivencia-se um momento no qual os produtores se encontram divididos entre a modernização do sistema de produção, necessária para a comercialização em maior escala, e a manutenção de seus aparatos e suas formas de processamento tradicional, nessa última situação circulando em um mercado menor, em certa medida, menos exigente no que se refere a padronização do produto.

O trabalho objetivou compreender a importância das casas de farinha na atualidade, identificando seu papel na preservação da tradição e cultura associadas as práticas alimentares locais. Para tanto foram trilhados caminhos que permitiram identificar os circuitos de comercialização da farinha, descrever o modo tradicional de produção de farinha e goma e identificar as principais mudanças ocorridas na produção de farinha.

No Maciço de Baturité é marcante a presença constante de plantios de mandioca consorciado com outros cultivos como o feijão e o milho, plantados em pequenas propriedades familiares. Na atualidade, chama atenção naquele território a ausência de casas de farinhas ou ainda a ocorrência de casas desativadas, em muitos dos municípios que outrora foram conhecidos pela qualidade de sua farinha, bem como pelas festas durante as farinhadas. Sem local para fazer a farinha, o agricultor fica impossibilitado de beneficiar sua produção, restando a opção de comercialização da raiz sem agregação de valor. Uma situação agravante para os produtores é que nem sempre o mercado absorve a totalidade da produção da mandioca *in natura*, deixando os



produtores desmotivados em relação a continuidade da atividade, sendo assim a preservação dos modos de processamento tradicionais fica ameaçada.

2 ASPECTOS METODOLÓGICOS

Para o desenvolver o estudo foram escolhidas como local de pesquisa os municípios de Aracoiaba e Barreira, por apresentarem as características que interessam a pesquisa: a existência de casas de farinha em atividade e vasta história na relação com as farinhas. Os dois municípios sempre tiveram destaque na região pela produção e qualidade da farinha, sendo um ambiente adequado para se compreender a dinâmica da execução da farinhada e os processos a ela associados.

O período para a realização do trabalho foram 10 meses, de janeiro a outubro de 2018 sendo o período definido pela possibilidade de acompanhar diferentes fases da produção de farinha. No município de Aracoiaba foi realizada a pesquisa na comunidade de Lagoa de São João, em Barreira na comunidade de Uruá. Para atingir os objetivos da pesquisa, buscou-se agricultores familiares e camponeses que estejam ou estiveram em algum período de suas vidas envolvidos com produção artesanal de farinha.

Para a composição do corpus da pesquisa, seu embasamento e retrospecto das farinhadas foram acessadas literaturas que versam sobre a produção de alimentos tradicionais, juntamente com os relatos e entrevistas. As entrevistas foram gravadas e as observações registradas nos diários de campo. As bibliografias utilizadas foram fichadas e utilizadas para a estruturação da base teórica do trabalho. Para a análise dos dados foi adotado o método de pesquisa qualitativo, com inspiração na etnografia, uma vez que a pesquisa é marcada pela proximidade com entrevistados, com o local em que vivem e produzem, propiciando percepções em relação ao modo de vida e aos hábitos culturais locais.

Visando obter dados de caráter qualitativos, Vinuto (2014, p. 203) infere em relação a construção da amostragem não probabilística, que inicialmente “lança-se mão de documentos e/ou informantes-chaves, nomeados como sementes, a fim de localizar algumas pessoas com o perfil necessário para a pesquisa, dentro da população geral”. Nesse contexto, foram entrevistadas informantes chaves, aqueles que de alguma forma tem relação com a produção de farinha na região, assim como lideranças comunitárias, buscando entender quais as etapas para a produção, os instrumentos utilizados, qual a estrutura necessária para a produção, até que se obtivesse um perfil

significativo em relação aos processos produtivos e sociais envolvidos na produção da farinhada, e os atores envolvidos nesse processo.

No início do trabalho de campo ocorreu uma etapa exploratória, para que fosse possível conhecer as famílias, facilitando a comunicação, mas também para observar as configurações das comunidades em que seria desenvolvido o trabalho. Nessa etapa foi possível perceber como ocorre o acesso entre a cidade e área rural, quais as estruturas presentes na comunidade, a exemplo de postos de saúde, comércios, igrejas, escolas. Em um segundo momento, com a autorização dos produtores, buscou-se fazer o registro de informações: histórias orais, fotos e entrevistas, através de gravações, imagens e caderno de campo

O trabalho foi construído por meio das contribuições de 7 agricultores que se identificam como produtores de farinha e 10 trabalhadores e usuários de casa de farinha. Foram visitadas nas duas cidades um total de 13 casas de farinha: 4 em funcionamento, 7 desativadas, 2 em situação de ruína, sendo que das casas de farinhas visitadas, apenas uma era comunitária, as demais particulares. Para facilitar a interação com os atores locais optou-se por realizar a etapa de campo do trabalho em dia de produção e no mesmo horário que os produtores iniciam suas rotinas, buscando assim construir um ambiente propício para a realização da pesquisa. A proposta não foi apenas estar fisicamente no local, mas vivenciar as rotinas dos principais atores do processo.

No trabalho de campo construiu-se um ambiente pautado pela confiança, onde a observação participante estabeleceu uma linha de diálogo mais fluída. Posteriormente houve um retorno para mostrar o trabalho escrito e coletar as assinaturas com consentimento de uso das informações e fotos.

Cabe registrar que um dos interlocutores desse trabalho, enriqueceu a pesquisa ao trazer para as conversas seu pai, um produtor rural que já em idade avançada, construiu uma casa de farinha, na qual passou a celebrar datas comemorativas. Ao completar 100 anos de vida dedicado ao trato do campo, aproveitou para comemorar com o que ele mais sabe fazer: uma farinhada.

3 A IMPORTÂNCIA DAS CASAS DE FARINHA PARA A REPRODUÇÃO DOS MODOS DE VIDA ASSOCIADOS AOS ESPAÇOS RURAIS

A compreensão sobre a alimentação como um fenômeno indissociável do modo de vida das populações, traz a luz a importância de entender as dinâmicas que envolvem os alimentos e em especial, no caso estudado, os alimentos tradicionais, sobretudo no espaço rural.



A alimentação “constitui uma das atividades humanas mais importantes, não só por razões biológicas evidentes, mas também por envolver aspectos econômicos, sociais, científicos, políticos, psicológicos e culturais” (PROENÇA 2010, p. 2). As variações culturais, religiosa e políticas, permitem a construção de perfis de consumo, e a estipulação de diferentes valores atribuídos aos alimentos. No caso dos alimentos tradicionais, como a farinha de mandioca no contexto do Maciço do Baturité, pode-se dizer que são alimentos tradicionais aqueles produtos “com história, pois se constituem e fazem parte de um local e de uma determinada cultura, sendo produzidos com a matéria-prima local de uma determinada região” (ZUIN *et al.*, 2008, p. 111).

Woortmann (2013), infere sobre a relação da comida com a identidade, que a comida tanto fala da identidade existente, como da identidade que já foi perdida, que um alimento pode ter sua origem em um fato específico, guerras, religião, trabalho, mas que ao longo do tempo ele acaba sendo incorporado a outras tradições, e sua origem primária acaba se confundindo, ou misturando a nova identidade. Dessa forma, a “compra, preparação e degustação de bens alimentares deve ser interpretada como uma lógica que é pautada por ritmos próprios” (OLIVEIRA, 2013, p. 36). No atual contexto de produção e consumo de produtos agroalimentares pergunta-se: será que estamos vivenciando no campo uma aculturação alimentar? Será que a insegurança alimentar é causada pela falta de alimentos no campo, ou será que estamos dissociando o campo como a fonte principal de nossa alimentação, ou seja, dando prioridade a alimentos provenientes da indústria? E nesse contexto, qual será o papel dos alimentos tradicionais para a sociedade?

De acordo com Zuin (2008), os alimentos são partes indissociáveis da cultura, segundo ele:

O patrimônio cultural de um país, de uma região ou localidade, não é formado apenas por manifestações materiais como monumentos, documentos, lugares históricos, e obras de arte. Ele é constituído também, por manifestações simbólicas ou signílicas (sic)(culinária) próprias de um grupo ou cultura (ZUIN, 2008, p. 116).

Assim, como os alimentos tradicionais, a gastronomia de cada região, é uma manifestação que invoca a memória e identidade de uma comunidade, e por isso é justificada a sua importância e simbolismo, que cada cozinha traz na construção de seus elementos (utensílios, temperos, formas de transformação e consumo dos alimentos) e a tradição. Zuin (2007), considera que os alimentos tradicionais e a gastronomia, têm importância econômica para as regiões a que pertencem, pois aliado aos aspectos culturais e de identidade podem se tornar atrativos para o estabelecimento de processos associados ao desenvolvimento do turismo. No caso do Maciço do Baturité essa consideração se expressa sobretudo nas rotas turísticas associadas a produção de café, na produção

de farinha de mandioca e na produção de rapaduras – doce feito a partir da garapa da cana de açúcar.

Atualmente tanto os cultivos de café como os de cana de açúcar, já não têm a mesma importância econômica de outrora, mas buscam assumir uma outra configuração, afirmando-se como produtos de qualidade diferenciada. No que se refere a farinha, trata-se de uma atividade que tem como peculiaridade, em relação aos cultivos citados, ser desenvolvida em grande parte pelos camponeses e ser resistente às condições climáticas da região nordeste.

A região nordeste tem em muitos dos seus municípios uma situação de fragilidade econômica e social, principalmente nas zonas rurais. Tal situação é motivada, entre outros fatores, por secas prolongadas que não permitem aos agricultores cultivar em grande parte do ano, degradação do solo ocasionada pelo uso de queimadas e ainda, a fragilidade das políticas públicas direcionadas ao rural.

Porém, apesar das dificuldades associadas às condições climáticas, existem aqueles cultivos que são mais resistentes à seca, e que podem ser consorciados com outros cultivos, a exemplo da mandioca. No Nordeste brasileiro a mandiocultura, assume papel crucial para as famílias rurais devido a sua flexibilidade de usos e possibilidades de inserção comercial. Essa função da mandiocultura, também é encontrada em outras regiões, como o caso de agricultores de baixa renda no litoral paranaense, situação em que:

[...] a produção de mandioca atua como uma “atividade amortecedora” em dois aspectos: contribui para a segurança alimentar das famílias no meio rural e apresenta-se como atividade com potencial para gerar renda, podendo ser comercializada *in natura* ou industrializada (farinha, fécula, mandioca chips etc.). (DENARDIN, 2009, p. 1038).

Dessa forma, a relação do cultivo de mandioca em regiões com menor desenvolvimento econômico, como o Nordeste, consiste em uma estratégia para alavancar a renda e promover segurança alimentar, sendo que nesse debate torna-se importante não só a produção *in natura*, mas a elaboração de derivados. Velthem (2007), em seus levantamentos em relação ao significado e importância da farinha de mandioca para as famílias de Cruzeiro do Sul, no Acre, notou que:

para os moradores dos ramais e da Vila São Pedro, a farinha de mandioca constitui um nutriente fundamental, consumido em todas as refeições, “para empurrar a comida”, segundo o comentário de um pequeno agricultor. Constitui também um importante bem de comércio voltado para o mercado de Cruzeiro do Sul. (VELTHEM, 2007, p. 5-6).



Existe uma gama de produtos provenientes do processamento da mandioca, muitos deles associados a produção industrial. Contudo nos espaços rurais na região nordeste predomina a transformação da raiz em farinha, conforme lembra Cardoso (2003). Assim as casas de farinha se tornam um espaço central onde é realizada a maior parte das tarefas relacionadas com o processamento da mandioca Velthen (2007).

O trabalho de Rezende e Menezes (2013) discute em particular o estado de Sergipe, abordando a importância das casas de farinha no contexto dos espaços rurais. Naquela realidade para além da produção de farinha os autores destacam as diversas iguarias produzidas a partir do processamento artesanal da mandioca, entre elas “beijus de tapioca, saroió, pé-de-moleque de massa puba, beiju malcasado, manauês (bolo feito à base de milho, arroz e mandioca)” (REZENDE e MENEZES, 2013, p. 285). Os autores apontam a produção artesanal associada a mandioca como um elemento determinante para a afirmação identitária de alguns municípios, com destaque para Itabaiana, assim a dinâmica de trabalho estabelecido nas roças, seguem um ritmo próprio. “Na zona rural do Sertão, as comunidades, as redes de proximidade, as relações familiares e interfamiliares, as prestações de ajuda mútua constituem formas de relacionamento e de organização ainda reguladas pela reciprocidade camponesa” (SABOURIN, 1999, p. 44). A consideração do autor, ilustra a realidade estudada, pois a produção de farinha no Maciço de Baturité é uma atividade capaz de estabelecer laços de afetividade, pois possibilita essa dinâmica de integração familiares, agregando também, a ajuda de amigos e vizinhos. De acordo com a realidade paraense, estudada por Velthem (2007, p. 614) o preparo da farinha, “congrega toda a família, os pais, filhos, genros e noras em funções diversificadas, e um trabalhador diarista, não aparentado, o ‘cambitador’, que tange o boi que puxa a carroça no transporte das mandiocas recém-arrancadas”. Ao analisar a divisão de trabalho na produção de farinha, considerando os diferentes atores envolvidos, matriarca, jovens, crianças e as mulheres, Sena (2006) evidencia que, a participação feminina é legitimada apenas em parte do processo, não sendo reconhecida sua atuação nas demais etapas de produção, principalmente no momento da comercialização da farinha que é tarefa do homem, assim como administração da renda obtida, que fica nas mãos do patriarca. O que mostra a necessidade de investigar questões de gênero no campo, sendo perceptível que ainda está muito evidente uma separação de atribuições consideradas “coisas de homem” e “coisas de mulher”.

Os alimentos tradicionais, envolvem distintas dimensões, sendo que em alguns casos, permanecem pelos processos afetivos envolvidos em sua elaboração. O beneficiamento da mandioca embora seja um trabalho complexo e árduo, também carrega em si uma dimensão afetiva pois permite que os integrantes da família e amigos da localidade reúnam-se em determinadas

períodos do ano, e nesses encontros vão retomando as lembranças em comum, da infância, dos momentos em comunidade. São as conversas das mulheres ao raspar a mandioca, os causos, músicas, as risadas e por vezes o forró ao fim do dia de trabalho, que evidenciam aos bons momentos associados as farinhadas, e trazem a necessidade de sua continuidade, não somente pela renda obtida por meio da comercialização da farinha ou pelo seu consumo, mas também pela relação social estabelecida, que difere aos modelos capitalistas, sendo exemplo de relação de produção contra hegemônica.

Dentre os processos de elaboração da farinha de mandioca, destaca-se a obtenção da “goma”, que, embora produzida em menor escala, representa um produto muito importante, em especial por ser a matéria prima da tapioca, iguaria regional que substitui o pão. Deste modo, a farinhada parece ter um papel simbólico para os produtores, assim conhecer os processos relacionados a sua produção, significa registrar e valorizar não só a prática, mas também os atores envolvidos.

Em Barreira os produtores envolvidos são em geral homens entre 30 e 65 anos, que vivem basicamente de trabalhos relacionados a cultura do caju e da mandioca, sendo que no período chuvoso cultivam também as roças de milho, feijão e fava.

O tamanho das roças familiares, são equivalentes ao número de pessoas da família na atividade, situação muito característica do modo de vida camponês, contudo no período de plantio ou colheita, em muitos casos é necessário a contratação de diaristas, sendo que dessa situação surgem muitos outros arranjos, como troca de diárias entre produtores, ou troca de serviços por produtos, pois vez ou outra os diaristas são pagos com parte da produção.

No que se refere a rentabilidade da atividade agrícola é relatado que muitas das vezes as despesas de implantação do cultivo são superiores a renda obtida, o que os leva a complementar a renda. Nesse caso parte da família se ocupa em atividades não agrícolas, ou seja, a ocorrência de pluriatividade na agricultura familiar:

Deve-se considerar que, tendo em vista, a precariedade e a instabilidade da situação camponesa, o trabalho externo se torna, na maioria dos casos, uma necessidade estrutural. Isto é, a renda obtida neste tipo de trabalho vem a ser indispensável para a reprodução, não só da família, como do próprio estabelecimento familiar (WANDERLEY, 1997, p. 6).

O trabalho fora da propriedade familiar pode ser de diversas naturezas, podendo ocorrer por temporada, retornado a propriedade familiar no período das chuvas, ou ainda permanente, no qual há o total distanciamento das atividades agrícolas. Na realidade estudada o trabalho externo à



propriedade não parece estar relacionado a um desejo de deixar o roçado, mas uma estratégia para assegurar a reprodução familiar em momentos de adversidade. Cabe lembrar que, “através dos séculos os agricultores têm produzido pequenas e grandes mudanças no processo de produção, combinando elementos naturais, culturais, econômicos, institucionais, dentro de um cenário geralmente imprevisível e muito diverso” (SILVA, 2015, p. 14).

Silva (2015) afirma que as “transformações, tem de partir do campo, para o campo, sem importações de modelos, sem imposições, assim o produtor vai se modificando pela necessidade entendida por ele através da vivencia, não é visto como fora da lógica do tradicional, pois a tradição é munida também pelos acréscimos”(SILVA, 2015, p. 14)

No processo de adaptação da agricultura familiar e camponesa a novas dinâmicas, o tradicional beneficiamento da produção agrícola feito nas casas de farinha, também vem se transformando ao longo dos anos. Durante a pesquisa identificou-se adequação de casas tradicionais, aos modelos industriais, visando maior produção e homogeneidade do produto no mercado. Na contramão dessa perspectiva, que exclui formas anteriores de fazer a farinha, em Barreira, encontra-se casas de farinha tradicionais. Tais espaços se constituem em um ambiente para a manutenção e difusão das práticas associadas a produção da farinha e também uma ferramentas para agregar valor à produção local, possibilitando ao agricultor beneficiar a mandioca próximo à área de cultivo, ocupando a mão de obra familiar, e agregando em momentos de pico, outros trabalhadores em diferentes regimes de trabalho.

As mudanças em curso não são necessariamente negativas, podendo ser uma estratégia para que a propriedade tenha sua continuidade assegurada. Assim, as indagações são: como vivenciar o novo, sem perder o conhecido, o construído? Que tipo de mudanças são aceitáveis, e quais devem ser renegadas, e a quem cabe, avaliar e decidir sobre tais questões. A transcrição abaixo ilustra essa perspectiva

É o sonho da minha vida ter feito essa casa de farinha, por que nós lá em casa, nos era muito assim, irmão, nos só trabalhava na roça, não tivemos estudo nos aqui, nós chegamos aqui por volta de 64, não existia estudo, aí nós só lá em casa era 21, aí não tinha como manter prá colocar os meninos no colégio, só tinha na Barreira, Redenção né? Ai se adaptamos no roçado, pelejando, pelejando, até agora. E eu gosto muito, eu tenho sempre avisado prá minha família, tenho fé em Deus que quando for pra eu morrer, quero morrer agarrado no cabo da enxada lá no meio do roçado, que o meu sonho é esse. Eu não tenho outra coisa né? E eu não abandono. Brigam muito comigo prá eu abandonar né, não abandono não, enquanto eu achar que tenho um pouquinho de saúde, eu vou (AGRICULTOR, 64 anos, transcrição de entrevista, 2018).

A casa de farinha para os agricultores, é reconhecida como uma representação de muitas lutas, um espaço de transformação de vida, para o entrevistado a casa representava a concretização de um sonho, construído por muito trabalho. Deixar como herança a casa de farinha para os filhos e netos é motivo de alegria, representa uma vitória, uma vez que antes a família, usava as casas arrendadas, contudo a contradição está presente, pois também existem famílias que, mesmo tendo a casa de farinha própria, os filhos não dão seguimento a atividade, optando por outros meios de vida como pequenos comércios e trabalhos na construção civil, transformando a casa de farinha num espaço para outras funções, ou deixando em situação de abandono.

No que se refere a sucessão nas casas de farinha no Maciço de Baturité, foi identificado que nas situações que o patriarca faz a sucessão da casa em vida, os filhos tendem a dar seguimento, a atividade, pois como se diz coloquialmente eles vão “pegando amor por farinhar”, sendo assim tendem a se tornarem guardiões da arte de fazer farinha.

No caso da casa de farinha comunitária, que se encontra em situação de abandono, muitos relacionam esse fato a morte de uma líder, responsável por articular a comunidade no uso da casa de farinha, pois com o passar do tempo e sem novas lideranças, a casa caiu em desuso. As observações das casas de farinha abandonadas são elementos para debater o tema da sucessão na agricultura familiar e por outro lado trazem a necessidade de construção e renovação de lideranças, capazes de articular as potencialidades de um território em prol da promoção da qualidade de vida local.

Nas duas cidades em que foi realizado a pesquisa, os papéis dentro da casa de farinha são perceptíveis, e a rotina está intrinsecamente enraizada no ofício de farinhar. Ao nascer do sol, por volta das quatro da manhã chegam os primeiros trabalhadores, o arrancador e as raspadeiras, posteriormente chegará a gomeira e o preneiro. Por último, o forneiro que dará continuidade aos processos aprendidos com os pais e os avós e que hoje trazem sentido à vida e organizam a rotina diária.

Para quem tem na família a tradição de farinhar, a vida se organiza a partir da farinhada. Assim vão se definindo perfis de trabalho, funções que ajudam a moldar a identidade de homem e mulher do campo. Ao descrever as relações familiares, Santos et al (2012) infere que “os grupos familiares, que continuam no meio rural, dedicam-se à essa produção e seus filhos passam a comercializar esses derivados constituindo redes informais imbuídas de relações de sociabilidade e proximidade” (SANTOS, CRUZ, e MANASCHE, 2012, p. 144).

Os processos necessários a farinhada começam meses antes da elaboração da farinha, com o plantio das manivas de mandioca no campo. Essa atividade é feita normalmente pelos homens, sendo que a plantação costuma ser próxima, facilitando o traslado dos trabalhadores que farão o



trato do plantio. Neste princípio das atividades, os papéis existentes são destinados aos homens: plantar, cuidar, arrancar, transportar a mandioca e descarregar a colheita na casa de farinha. Raspar e tirar a goma é feito preferivelmente por mãos femininas.

Para a compreensão das distintas dimensões envolvidas na elaboração da farinha de mandioca e preciso identificar que o processo compreende um ritual com ritmo próprio, cada parte do trabalho é realizada por uma pessoa específica. De acordo com o tempo nesse ritual, os participantes vão alcançando outras funções identificadas pelo coletivo, como mais complexas. Assim raspar a mandioca é entendida como atividade para iniciantes e deve ser realizada por jovens, sendo as mulheres adultas detentoras de uma posição fixa nessa etapa da atividade. O “forno” é compreendido como uma função de destaque, pois requer habilidades específicas para dar o “ponto” certo na farinha. Em estudo sobre produtos alimentares tradicionais, com base na produção de queijos, Sgarbi Santos (2014), afirma que na realidade de Minas Gerais, em consonância com o que ocorre com o “forno”, o ofício de “queijeiro” também tem um papel de distinção e de prestígio no processo de elaboração dos queijos artesanais. Entre as casas de farinha estudadas não foi identificada sucessão da direção da casa de farinha para filhas mulheres, o que evidencia uma sucessão patriarcal, em que as mulheres permanecem em atividades menos valorizadas.

No ato de fazer farinha ocorre a construção de papéis e ofícios, sendo que essa construção acontece por meio da observação e vivência com os mais experientes. A iniciação dos novos atores na farinhada começa cedo, pois desde pequenas as crianças têm contato com a elaboração de farinha. Primeiramente acompanhando os pais, por brincadeira, curiosidade ou por vezes necessidade, visto que os pais não têm outra opção para trabalhar e ao mesmo tempo manter os filhos em segurança, como relata uma das entrevistadas:

Nessa casa aqui nós começamos em 2009, mas desde que eu vim me entender como gente, que eu via meus avós, meus bisavós, foi aí passou pra o meu avó, meus pais, aí a gente vem nessa tradição trabalhando né. (GOMEIRA, 56 anos, transcrição de entrevista realizada pela pesquisadora, 2018).

As reflexões originárias da pesquisa afirmam a contemporaneidade do debate sobre produtos alimentares tradicionais e a importância de compreendê-los numa perspectiva que supera a percepção da farinha como um produto agrícola para consumo ou para a comercialização, avançando para a identificação de sua posição na construção identitária dos homens e mulheres de um território.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As reflexões originárias do trabalho trouxeram entendimento acerca das transformações na produção de farinha e nas relações estabelecidas no campo a partir da casa de farinha. A produção de farinha ultrapassa o sentido de produzir alimento e se amplia como espaço fundamental para a sociabilidade, identidade e resistência dos camponeses e agricultores no meio rural. Trata-se de um espaço cultural e político e sua existência (resistência), reflete sobre a rotina das comunidades e relação-campo cidade.

A elaboração da farinha segue um ritmo conhecido, que pouco se modificou nos últimos anos, sendo que os equipamentos e técnicas, apesar de pequenas inovações, permanecem os mesmos. O modo tradicional de produção de farinha e goma confere ao produto textura e sabor muito apreciado pelos consumidores. Mesmo tendo uma vasta gama de produtores, cada um é conhecido pelas características da sua goma ou farinha, ou seja, o produto é o mesmo – farinha e goma –, a mandioca plantada na região é a mesma, mas cada produtor tem em seu produto especificidades, e essa diversidade ocorre devido aos modos de fazer específicos dos indivíduos.

Contudo, para promover a continuidade da produção artesanal são necessários meios para valorizar a farinha, distinguindo sua qualidade por meio da valorização da diversidade e artesanidade, promovendo mercados diferenciados para a farinha e goma produzida na região.

A exemplo do que ocorre em outras regiões, com os queijos do Serro e Canastra, em Minas Gerais é necessário um trabalho de valorização dos produtos oriundos da serra de Baturité já que estes, a exemplo dos produtos citados, também apresentam uma confecção e sabor diferenciado próprio da região, mas além disso se constituem em elementos identitários que associam homens e mulheres a um modo de vida específico. Um dos meios para essa valorização encontrados em outras regiões é o selo de indicação geográfica, uso de embalagens diferenciadas, marcas coletivas, ações que vem surtindo resultados positivos em realidades semelhantes.

A produção de farinha de mandioca no contexto do território do Maciço de Baturité é um ambiente profícuo para investigações com diferentes abordagens. Assim, outros estudos são pertinentes e poderão contribuir para o entendimento daquela realidade e promoção dos produtos tradicionais locais.

REFERÊNCIAS

DENARDIN, Valdir Frigo, LAUTERT, Luiz Fernando de Carli, HERNANDES, Cecília Cury PICCIN, Humberto Handchuka, RIBAS, Claudinei Pedroso, KOMARCHESCKI, Rosilene. Casas



de farinha no litoral do Paraná: realidade e desafios. XIII Congresso Brasileiro de Mandiocultura. 2009. Paraná.

SGARBI SANTOS, Jaqueline. Dilemas e desafios na valorização de produtos alimentares tradicionais no Brasil: um estudo a partir do Queijo do Serro, em Minas Gerais, e do Queijo Serrano, no Rio Grande do Sul. 2014. Tese (Doutorado em Agronomia) - Programa de Pós-Graduação em Sistemas de Produção Agrícola Familiar, Universidade Federal de Pelotas

OLIVEIRA, Tiago Silveiro de. Alimentação, Identidade e Memória Práticas Alimentares Caboverdianas num contexto migratório. *Habitus*, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 19-35, jan./jun. 2013.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Alimentação e globalização: algumas reflexões. *Revista Ciência e cultura*, v. 62, n. 4, São Paulo Oct. 2010.

REZENDE, José Lima de. MENEZES, Sônia de Souza Mendonça . A Tradição das Iguarias Derivadas da Mandioca no Território de Itabaiana (SE): Cultura e Geração de Renda. *Ateliê Geográfico (UFG)*, v. 7, p. 283-302, 2013. *Ateliê Geográfico (UFG)*, v. 7, p. 283-302, 2013.

SABOURIN, Eric. Práticas de reciprocidade e economia de dádiva em comunidades rurais do Nordeste brasileiro. *Revista Raízes XVIII*. p. 41-49.1999.

SGARBI SANTOS, Jaqueline. CRUZ, Fabiana Thomé da. MENASCHE, Renata. O mineiro, o queijo, e os conflitos (nada poéticos) em torno dos alimentos tradicionais produzidos artesanalmente no Brasil. *Rev.de Economia Agrícola*, São Paulo, v. 59, n. 2, p. 1-156-julho /dezembro 2012.

SECRETÁRIA DO PLANEJAMENTO DE GESTÃO DO ESTADO DO CEARÁ. Perfil da macrorregião de Baturité. Disponível em: <http://www.seplag.ce.gov.br/images/stories/Planejamento/Plano-Plurianual/PPA-Participativo-e-Regionalizado/PPA-Revisao-2008/Outros-Arquivos/Perfil%20Regional%20Baturite.pdf> >. Acesso em: 20 de março de 2018.

SENA, Maria das G. Carneiro. Aspectos sociais. p. 91-110. In: *Aspectos Socioeconômicos e Agronômicos da Mandioca*. Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical 2006, p. 817.

SILVA, Noemí Muller Iven da. O comportamento sucessório na agricultura familiar de Canguçu/RS. 2015. Disponível em:< encurtador.com.br/qEJX4> Acesso em 20 de setembro de 2018.

VELTHEM, Lucia H. V. Farinha, casas de farinha e objetos familiares em Cruzeiro do Sul (Acre). *REVISTA DE ANTROPOLOGIA, SÃO PAULO, USP*, 2007, v. 50, nº 2.

VINUTO, Juliana. A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: um debate em aberto. *Revista Temáticas, Campinas*, 22, (44): 203-220, ago. /dez. 2014. disponível em: <https://www.ifch.unicamp.br/ojs/index.php/tematicas/article/view/2144/1637> >: Acesso em 25 de março de 2018.

WANDERLEY, Maria de Nazareth Baude. Na. B. Raízes Históricas do Campesinato Brasileiro in: *XX ENCONTRO ANUAL DA ANPOCS*, 20°. Caxambu/MG, 1996. Anais... Caxambu/MG. Outubro 1996.

WOORTMANN, Ellen. A comida como linguagem. *Habitus*, Goiânia, v. 11, n. 2, p. 5-6, jul./dez.2013.

ZANETTI, Cândida e MANASCHE, Renata. Segurança alimentar, um substantivo feminino: mulheres agricultoras e autoconsumo. In: MENASCHE, Renata. **Agricultura familiar a mesa, sabores e práticas da alimentação no vale do Taquari**, 2007.

ZUIN, Luís ZUIN, Poliana. Produção de alimentos tradicionais contribuindo para o desenvolvimento local/regional e dos pequenos produtores rurais. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**, v. 4, n. 1, p. 109-127, jan-abr/2008, Taubaté, SP.

