

As Casas de Farinhas de mandioca artesanais do Crato-CE: saberes, afetos e memórias dos/as mandioqueiros/as

THE ARTISANAL CASSAVA CASAS DE FARINHA OF CRATO-CE: KNOWLEDGES, AFFECTIONS AND MEMORIES OF CASSAVA FARMERS

Ariza Maria ROCHA¹  Erikles Silva DIONÍSIO² 
José Arimateia Barros BEZERRA³ 

¹Professora Doutora, Universidade Regional do Cariri - URCA, Crato, Ceará, Brasil

²Graduando - Universidade Regional do Cariri - URCA Crato, Ceará, Brasil

³Professor Doutor, Universidade Federal do Ceará - UFC, Fortaleza, Ceará, Brasil

RESUMO

Este texto tem o objetivo de descrever os saberes, afetos e memórias dos/as trabalhadores/as das casas de farinha de mandioca que emergem da produção da farinha e seus derivados no município do Crato, Ceará. Para tanto, partiu-se da pesquisa do tipo etnográfica para apreender os significados da produção da farinha nas casas tradicionais por envolver o processo da produção da farinha nas Casas de Farinha consideradas lugares de sociabilidade que envolvem saberes, afetos e memória. Na metodologia do trabalho adotou-se a pesquisa etnográfica na comunidade Sítio Malhada, Ponta da Serra, Crato-CE considerando a imersão, conversas informais e registros fotográficos. Recorreu-se, ainda, a pesquisa bibliográfica e documental. Fazer farinha ou goma nas casas de farinhas, seja a pubada ou não, entre outras iguarias, depende das condições econômicas, preferências e paladar das famílias cujos saberes são repassados de geração em geração, entre eles, as técnicas, aviamentos, receitas e o gosto. Segundo, compartilham-se memórias e afetos vinculados ao trabalho coletivo entre a família, vizinhos e amigos, como, por exemplo, no momento de descascar os tubérculos, em roda de conversa e a comensalidade. Entretanto, a mecanização das fábricas de farinha representou a diminuição de pessoas envolvidas. Apesar de agilizar a produção, essa mecanização contribui para o desaparecimento das rústicas casas de farinha e ameaça ao sistema alimentar, agrícola e cultural da mandioca.

Palavras-chave: mandioca; práticas alimentares; memórias; afetividades; Crato-CE.

ABSTRACT

This text aims to understand the knowledge, affections and memories of workers at cassava casas de farinha (artisanal flour mills) that emerge from the production of flour and its derivatives in the municipality of Crato, Ceará. We started from ethnographic research in an attempt to understand the meanings of flour production in traditional houses since it involves both the product and the production process at Casas de Farinha (also called Farinhada) as a place of sociability that holds knowledge, affections and memory, as well as we immersed into the Sítio Malhada community, Ponta da Serra, Crato-CE, by means of informal conversations, and, furthermore, we made use of bibliographical and documentary research. Making flour or starch in casas de farinha, whether pubada (naturally fermented) or not, depends on the economic conditions, preferences and taste of families, however, these artisanal flour mills are places of knowledge, affection and memories. First, from generation to generation, knowledge, techniques, inputs, recipes and taste pass down generations from the native Amerindians. Secondly, the whole process means affection, which is revealed through moments of collective work that go on for long days and are shared within and by the host family, neighbors and friends, who peel the tubers in a conversation circle, as well as commensality, since everyone eats together what is produced in the farinhada. Although the mechanization of flour factories represents a reduction of workers but quickness in the process, the rustic casas de farinha represent the food, agricultural and cultural system of cassava.

Key words: cassava; feeding behaviors; memories affections; Crato-CE.

Citar este artigo como:

Rocha, A.M.; Dionísio, E.S.; Bezerra, J.A.B. As Casas de Farinhas de mandioca artesanais do Crato-CE: saberes, afetos e memórias dos/as mandioqueiros/as. *Nutrivisa*.v.11:e12193.2024.Doi:<https://doi.org/10.59171/nutrivisa-2024v11e12193>

INTRODUÇÃO

Este texto tem o objetivo de conhecer os saberes, afetos e memórias dos/as trabalhadores/as das casas de farinha de mandioca, que emergem da produção da farinha e de seus derivados, no município do Crato, localizado na microrregião do Cariri, ao sul do Estado do Ceará. Conhecido como "Oásis do Sertão", o Cariri é privilegiado pela Chapada do Araripe, que beneficia a produção agrícola.

O Crato é composto por dez distritos: Crato (sede), Baixio das Palmeiras, Belmonte, Campo Alegre, Dom Quintino, Monte Alverne, Bela Vista, Ponta da Serra, Santa Fé e Santa Rosa, numa área de 1.138,150 km² (IBGE, 2022), com um Produto Interno Bruto - PIB per capita (2020) de R\$ 12.922,73. Segundo os dados do IBGE (2021), os principais produtos, em termos de quantidade, produzidos em toneladas, são: cana-de-açúcar (11.235 t), Milho (3.250 t), banana (2.718 t), tomate (1672 t), manga (810 t), feijão (675 t), mamão (312 t), coco-da-baía (226 t), amendoim (193 t), fava (172 t), maracujá (126 t), batata-doce (98 t), arroz (95 t), laranja (27 t) tangerina (27 t), abacate (20 t), castanha de caju (19 t) e a mandioca (1560 t). Esse último é foco desse estudo.

No debate apontado pela revisão de literatura as casas de farinha de mandioca são apresentadas em diferentes aspectos e significados, que não se restringem à dimensão econômica, por envolverem vínculos familiares e comunitários do legado dos nativos indígenas da América, que, ao longo de séculos, compuseram técnicas de plantio, cultivo, consumo e transformação da mandioca, em diversos produtos e derivados, na história da alimentação brasileira (CASCUDO, 1967).

A par desse reconhecimento, em 2007, a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA dedicou o dia 22 de abril para homenagear a Manihot esculenta Crantz, como símbolo de identidade brasileira, justamente, no dia alusivo à chegada dos exploradores portugueses ao Brasil. Nessa linha de reconhecimento, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN desenvolve, em relação à farinha de mandioca, projetos de Identificação de Bens Culturais Imateriais de Abrangência Regional, a partir do Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC), nos Estados do Rio de Janeiro, Bahia, Mato Grosso do Sul, Paraná e Santa Catarina (IPHAN, 2006).

Em 2010, a mandioca passou a constar no Livro dos Saberes - IPHAN, para registrar o Sistema Agrícola tradicional do Rio Negro - AM (IPHAN, 2010) como Patrimônio Cultural do Brasil e dos ancestrais ameríndios desde a Era Pré-colombiana. Ainda nessa direção, em Sergipe, foi aprovada a Lei nº 8.839, de 04.05.2021 destinada a valorizar o Ofício das Casas de Farinha como Patrimônio Cultural daquele Estado. A respeito da valorização desse Ofício, Pinto explica:

[...] a amplitude do universo da mandioca e de seus derivados permite que outras categorias, como lugares, celebrações e formas de expressão, sejam incorporadas ao inventário, pois, além dos ofícios e modos de fazer, cujos saberes e práticas estão enraizados no cotidiano das comunidades produtoras, outros elementos, por sua relevância nesse processo, merecem igual destaque. Assim, as casas de farinha, as feiras e mercados, que não representam apenas espaços de trabalho e de trocas econômicas, mas também de sociabilidade, integração social e cultural [...] (Pinto, 2005, p. 283).

No município cratense, a transformação da mandioca em farinha, que, tradicionalmente, ocorria majoritariamente nas casas de farinha de pequenos produtores das comunidades locais, enfrenta desafios desde a diminuição do plantio de mandioca à substituição do referido tubérculo pelo plantio do abacaxi, cuja colheita é mais rápida. As poucas casas de farinha que restam deparam-se com a mecanização, parcial ou total, ou seja, substituídas por modernos maquinários que mudam a relação de trabalho, a convivência na comunidade e a denominação para fábricas de farinha. Isso posto, indaga-se: quais os significados que emergem da produção da farinha e de seus derivados, a partir da memória dos/as trabalhadores/as das tradicionais casas de farinha remanescentes no município do Crato?

MATERIAL E MÉTODOS

No percurso metodológico, partiu-se da pesquisa do tipo etnográfica na tentativa de uma "descrição densa", nas palavras de Geertz (2008, p. 9), dos significados da produção da farinha nas casas tradicionais de Farinha, também denominada de farinhada. Por esse suporte teórico-metodológico, realizou-se visitas

(imersão) na Casa de Farinha no Sítio Malhada, Crato - CE, local distante 23 km do centro da cidade do Crato que produz beiju com coco, amendoim, natural, misto (coco e amendoim), tapioca coco, tapioca amendoim, tapioca natural, tapioca mista (coco e amendoim), goma fresca (ou seca).

No local, colheu-se relatos da sra. Maria (57 anos) e o sr. José (62 anos), ex mandioqueiros que acompanharam as mudanças das casas de farinha artesanais do município do Crato cujas memórias estão impregnadas de saberes e afetividade com a casa de farinha. Salienta-se que, por considerações ética e seguindo o protocolo do CEP UFC: (CAAE 41822420.2.0000.5054) atribuiu-se nomes fictícios.

No Sopé da Chapada do Araripe, local que antes havia grande quantidade de plantio de mandioca, hoje são poucos que a cultivam. Além disso, a mencionada Casa de Farinha do Sítio Malhada inseriu máquinas em quase todo o trabalho de produção. Nos dias atuais, a prensa e o forno são hidráulicos e necessitam somente de uma pessoa para manuseá-los.

No Sítio Malhada, atualmente, são plantados cerca de cinco a seis hectares de mandioca e para calcular a quantidade de mandioca produzida, os mandioqueiros dividem os hectares em tarefas ou seja, um espaço de uma hectare dividido em partes iguais (três e meia) em que cada tarefa produz uma quantidade, aproximadamente, de oito a nove toneladas de mandioca.

O inverno é a época de plantio da mandioca e, geralmente, um ano e meio depois, ocorre a colheita no Sítio Malhada. Para a etapa da colheita são necessários cerca de nove a dez trabalhadores, também chamados de arrancadores, para puxar pelos caules (arrancar) as raízes das leiras (técnica utilizada na agricultura amontoando, em relevo, a areia do local).

A quantidade produzida, seja de farinha, seja de goma, apoia-se na colheita diária da mandioca, como, por exemplo, com a colheita de dez cargas de mandioca, produz-se, aproximadamente, 300 a 400 quilos de goma, dependendo da qualidade da mandioca, e seis a oito sacos de farinha, aproximadamente, 50kg. Eis a imagem da Casa de Farinha no Sítio Malhada:

A produção ativa deve-se ao surgimento da Associação Comunitária, que, em 2003, reuniu-se “para adquirir um pedaço de terra através do Programa de Crédito Fundiário. Com 236 hectares partilhados entre dezoito famílias, foi o primeiro assentamento dessa

Figura 1. Casa de Farinha, Serra Malhada, Ponta da Serra, Crato



Fonte: Arquivo dos Pesquisadores.

modalidade no município” (ACERVO AGROECOLOGIA EM REDE, ONLINE). Juntas, plantam e produzem farinha, goma e derivados; como, por exemplo, beiju com coco ou com amendoim, beiju natural, misto (coco e amendoim); tapioca coco, tapioca amendoim, tapioca natural, tapioca mista (coco e amendoim); goma fresca ou seca. E participam da Exposição de Produtos da Agricultura Familiar – EXPROAF e da Exposição Agropecuária de Crato – EXPOCRATO, feira agropecuária, que acontece no mês de julho, desde 1944. Em 2023, no referido mês, os mandioqueiros do Sítio

Figura 2. Pôster publicitário dos derivados da mandioca durante a EXPOCRATO.



Fonte: Casa de Farinha, Serra Malhada, Ponta da Serra, Crato, ONLINE.

Malhada trabalharam com os seguintes produtos derivados da mandioca durante a EXPOCRATO:

No período da colheita são necessários cinco arrancadores e doze pessoas, por dia. Na ocasião da EXPOCRATO, na produção, tanto da farinha, quanto da goma, aumenta o número de pessoas para atender a demanda. Os mandiocueiros passam dez dias produzindo e vendendo os produtos extraídos da raiz (farinha, goma e beiju). Nesse evento, por dia, a venda corresponde a duas toneladas de mandioca. Para atender a demanda, os produtores expositores complementam a produção recorrendo à compra da mandioca de outros proprietários.

Recorreu-se, também, a pesquisa bibliográfica, como, por exemplo a obra de Cascudo (1967) como referência aos estudos da história da alimentação no Brasil, além de Pinto (2005), Santos & Silva (2021) e outros que pesquisaram a respeito da mandioca pela perspectiva da cultura alimentar e comida tradicional. Diante de tal propósito, recorreu-se ao conceito de verbete “lugar”, no sentido empregado pelo Dicionário do Patrimônio Cultural, em que as casas de farinha são lugares “imbuídos de significação cultural, aos quais são atribuídos valores” (PORTAL IPHAN). Também são denominados “lugares de memória” (NORA, 1986), que revelam a mandioca em um sistema culinário (PINTO, 2005), em que tal raiz e a produção da farinha e derivados são alimentos tradicionais, porque “devido aos conhecimentos e os saberes-fazeres presentes nesses alimentos, através de gerações, a sua produção resgata não só a história envolta neles, mas o caráter histórico do próprio produtor” (Zuin & Zuin, 2008, p. 110).

Ressalta-se que as diferentes denominações da raiz, a exemplo de aipim, macaxeira, castelinha, uaipi, mandioca-doce, mandioca-mansa, entre outras (FERREIRA, 1986) refletem a classificação da raiz quanto à toxicidade e à quantidade de ácido cianídrico – HCN, que, ao liberarem altas doses de glicosídeos cianogênicos, atuam na cadeia respiratória e provocam envenenamento (Oliveira, 1986, p. 11). Durante o processo de cozimento e da torrefação, a mandioca perde a toxicidade e pode ser consumida. Tal saber-fazer provém do legado ancestral. A esse respeito, Pinto (2005, p. 287) explica:

[...] a enorme diversidade de variedades da mandioca, cuja seleção faz parte do estoque de

conhecimentos das populações tradicionais, coloca-se como ponto de partida para a apreensão desse complexo universo. A classificação das espécies, seu reconhecimento pela cor do tronco, recortes da folha, cor e conformação da raiz, assim como a escolha de uma ou de outra variedade para produzir determinados tipos de farinha e demais derivados, expressam saberes transmitidos através das gerações e que fazem parte do patrimônio cultural das comunidades produtoras, detentoras desses saberes.

Tal saber e fazer integram a dimensão do sistema culinário da mandioca, pois, conforme Pinto, “os modos de fazer, os lugares, as celebrações e as formas de expressão são também parte integrante desse sistema” Pinto, (2005, p. 284) complexo e dinâmico de laços identitários, conhecimentos tradicionais, saberes, experiências e sociabilidades em torno da produção da mandioca.

Utilizou-se, ainda, a pesquisa documental, a exemplo de dados estatísticos da produção da mandioca disponibilizados pelo IBGE e EMBRAPA, bem como, a mandioca nos registros de Bens Culturais Imateriais do IPHAN, além do uso de jornais, revistas e dos arquivos (vídeos e imagens) da pesquisa coordenada por Bezerra intitulada “Práticas Alimentares Nordestinas: Estudo sobre Alimentos Tradicionais dos Estados do Ceará e Piauí”, financiada pelo MCT/CNPq, Edital n.º 019/2010) e do Projeto intitulado “Alimentos tradicionais do Ceará, alimentação escolar e desenvolvimento sustentável”, financiado pelo CNPq (CHAMADA Nº 40/2022 - LINHA 4B - PROJETOS EM REDE - POLÍTICAS PÚBLICAS PARA A INOVAÇÃO E PARA O DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO SUSTENTÁVEL PRO-HUMANIDADES, 2022).

No Brasil, o Ceará ocupa a oitava posição (3,1%) dentre os principais estados brasileiros produtores de mandioca, a exemplo do Pará (22,4%), Paraná (18,8%), São Paulo (8,0%), Mato Grosso do Sul (5,5%), Rio Grande do Sul (4,7%), e outros que correspondem (40,6%), ao somatório da produção da mandioca em outros estados brasileiros, conforme os dados do IBGE (2021).

Em relação ao Estado do Ceará, a Embrapa (IBGE, 2020) destaca os 10 principais municípios produtores de mandioca, no ano de 2020, como, por exemplo, Salitre (72.619t), Araripe (49.058t), Bela Cruz (40.035t), Granja (37.339t), Camocim (34.494t),

Tururu (33.415t), Amontada (31.000t), Itapipoca (28.900t), Acaraú (25.067t) e Cruz 21.650t).

Na produção cearense de 2021 (IBGE - PRODUÇÃO AGRÍCOLA MUNICIPAL. CONSULTADO EM 16/09/2022) o município do Crato produziu 1.680t, ocupando a 54ª posição, dentre os principais municípios cearenses produtores de mandioca.

Ao longo dos anos, os mandiocultores acompanharam a redução das Casas de Farinha. Como reflexo da crise na produção da mandioca, em 2011, o Sindicato dos Trabalhadores Rurais do município indicava três casas de farinha de mandioca como referência na produção da farinha e derivados, a saber: Sítio Malhada; Baixa do Maracujá e Santa Fé. Atualmente, funciona, ativamente, apenas a Casa de Farinha da Malhada - Associação Comunitária Padre Frederico, no Sítio Malhada, Distrito de Ponta da Serra, Crato - CE.

As mudanças nas casas de farinha artesanais em que o pequeno produtor contava com a família e a comunidade, no processo todo, desde o “arranca” até a produção dos derivados. Naquelas casas artesanais (rústicas), predominava o mutirão na comunidade em que cada um tinha uma função no processo de produção e, no final, ocorria a distribuição da farinha, da goma, do beiju e da tapioca, entre as famílias trabalhadoras. Era uma forma simbólica de expressar gratidão pela ajuda prestada.

A temática foi tratada pelo Jornal Diário do Nordeste (03.08.2020) em que a Secretaria do Desenvolvimento Agrário - SDA explica a relação de custo e produção das Fábricas de Farinha Móveis cujo “investimento de R\$225 mil” (IBIDEM) foi “mais baixo do que” (IBIDEM) a implantação de uma única casa de farinha convencional, avaliada, segundo a SDA, “em R\$150 mil” (IBIDEM) e, evidenciando a “redução estimada em 70% da queima de lenha”; a “reutilização da água”; o “atendimento em várias comunidades rurais”; o “crescimento do volume da produção local” e a “capacidade de organização das associações e cooperativas, que não dispõem do apoio de uma Casa de Farinha próxima” (IBIDEM), além da redução dos “custos com transporte” e “aumento da produção dos pequenos agricultores” (IBIDEM).

Na tentativa de superar as dificuldades de mandiocultores, em 2020, o Governo do estado do Ceará implementou a mecanização de três “Fábricas de Farinha Móveis” (JORNAL O DIÁRIO DO NORDESTE, 03.08.2020), ou seja, levando todo o maquinário

necessário para a produção da farinha para as roças dos pequenos agricultores transportado em carreta e

Figura 3. A fábrica de farinha móvel



Fonte: Diário do Nordeste 03.08.2010¹⁰

puxado por veículos. Eis a imagem:

Nesse contexto de mudanças, indaga-se: quais os saberes e afetos que os/as trabalhadores/as das tradicionais casas de farinha do município do Crato carregam em suas memórias?

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nas casas de farinha tradicionais, o pequeno produtor conta com a família e a comunidade, que trabalham no processo de transformação da mandioca in natura em farinha e derivados, nas Casas de Farinha, nas farinhadas. Trata-se de um processo social que mobiliza famílias, trabalho de mutirão e envolve muitas mãos que ajudam no “arranca” da mandioca, no transporte, na raspagem, prensagem, torrefação, ensacamento, distribuição, armazenamento e comercialização. Momentos em que são compartilhados os aviamentos (equipamentos e utensílios utilizados no processo de produção da farinha de mandioca nas farinhadas), bem como, as técnicas, receitas e laços de pertencimento identificados pelos modos de fazer, saberes, representações, significados e afetos, pois,

[...] pensar a posição da farinha e demais derivados da mandioca nos sistemas culinários permite a apreensão de uma totalidade articulada de práticas e saberes que compreendem modos de seleção das

diferentes variedades de mandioca (biodiversidade), sistemas fundiários (propriedade da terra de pequenos agricultores e produção familiar de subsistência), propriedade dos lugares de transformação e instrumentos de trabalho (casas de farinha), relações de trabalho, produção de excedente, relações de troca, comercialização e, finalmente, o consumo culinário. Fazem também parte desse conjunto os objetos artesanais usados na fabricação da farinha (...) assim, como as representações simbólicas que recobrem todas as etapas do processo de transformação da mandioca em alimento próprio para o consumo (Pinto, 2005, p. 283).

Trata-se de um trabalho árduo, que, geralmente, começa em maio e prolonga-se até dezembro. Para o plantio, são necessários em torno de nove a dez trabalhadores. Após o plantio, com o aproveitamento da maniva (caule), vem o “arranca”, que mobiliza muitas mãos para ajudar. Em forma de mutirão, as famílias compartilham o processo de produção, o produto da farinhada e os significados de pertencimento à comunidade, através da participação do trabalho coletivo.

O sr. José narra que, antes, o transporte das raízes ocorria no dorso animal, depois, passou para as carroças e, agora, de veículo (D20). Dependendo da colheita, poder-se-ia tirar de duas até dez cargas, o que significava fartura, tanto que, com os produtos derivados da farinhada, não se precisava comprar nada, por um bom tempo, nos estabelecimentos comerciais.

Cultivadores, arrancadores, carregadores, raspadeiras, cevadores, carregadores de água, lavadeiras, preneiros e forneiros eram os grupos responsáveis pelas etapas da produção tradicional da farinhada, que era distribuída de acordo com o conhecimento, a habilidade e a experiência de cada um; contudo, com a mudança do artesanal para o maquinário, algumas atividades passaram a ser mecanizadas. A respeito da mudança do trabalho braçal para o mecanizado, a sra. Maria (57 anos) lembra:

[...] no começo, era braço de dois homens puxando uma roda grande, [...] um homem de um lado e outro de outro rodando essa roda. Depois quando saiu isso, tinha outro aviamento da minha família que era puxado a boi. Aí, depois de tudo isso mudou para motor [...]

Após a chegada das raízes à casa de farinha, as mandiocas são raspadas até a retirada total da casca. A sra. Maria e o sr. José lembram que, quando eram jovens, essa etapa era realizada por mulheres, crianças, jovens, idosos e quem mais quisesse ajudar era só se aproximar, sentar no chão, de cócoras ou em um banquinho, cada um, com seu cutelo, para trabalhar na roda de raspagem e, também, participavam da roda de conversa.

As mãos habilidosas e de anos de experiências são rápidas, fazem o capote e ainda ensinam os inexperientes os modos de fazer e saberes dos aviamentos. As casas de farinha de produtores de pequeno porte, geralmente, localizadas próximas das residências das famílias ou do roçado, numa estrutura simples, feitas de madeira ou taipa, com telhas ou palhas de carnaúba e piso de cimento batido.

Entre uma mandioca e outra, havia espaço para a prosa, a cantoria, contos de assombração, repentes e até começo de namoro, significando o fortalecimento dos vínculos com o local, com a comunidade e com as práticas alimentares. A sra. Maria lembra: “raspei muita mandioca na casa de farinha. Era um aviamento da minha família. Então a gente raspava mandioca. Era muito animado. Tinha muita gente. As pessoas tocavam a noite, faziam beiju, faziam tapioca. Era muito bom”.

Era preciso ser rápido, tanto para atender a quantidade, quanto para garantir a qualidade da farinha. Pinto esclarece que a “seleção das variedades pelos pequenos agricultores está associada às suas condições de vida, à adequação de certas variedades a determinados tipos de solo e de farinha e a preferências pessoais de qualidade e sabor dos diferentes derivados da mandioca” (2005, p. 287). O trabalho começa de manhã cedo, atravessa o dia e prolonga-se até a madrugada, durante semanas e, dependendo da produção, durante meses. A sra. Maria narra:

[...] À noite a rapaziada se juntava na casa de farinha, tocava e cantava. A gente ficava lá até umas horas da noite e ia dormir. No outro dia, tornava a voltar e ia descascar mandioca. Era meio mundo de mulher e moça, todo mundo descascando mandioca. Era bom demais! [...].

É com nostalgia que o casal de mandioqueiros lembra a família, vizinhos e amigos descascando os tubérculos em roda de conversa e trabalho de longas

jornadas nas casas-de-farinha, que são lugares de memórias, saberes, afetos e comensalidade, entendidos como “atributo dos alimentos de mediar as relações sociais, integrar as pessoas, fortalecer a cumplicidade, manter e resgatar os vínculos” (Boog, 2008, p. 76). A esse respeito, a sra. Maria comenta:

[...] era muito animado. Raspava, lavava, botava para a bola comer a mandioca e virar aquela massa. Tinha que pegar a massa botava na prensa que tinha uns homens para imprensar aquela massa. Quando tirava a massa da prensa botava em uma peneira grande e peneirava a massa. Depois, jogava no forno para torrar a farinha e outras pessoas iam lavando a massa para fazer a goma. Tinha uns tanques grandes bem higienizados. Comprava uns sacos bem alvim, lavava os sacos para torcer a massa e cair a goma em baixo com a manipueira. Quando era a noite a pessoa ia lá tirava a manipueira, porque se deixasse a manipueira junto com a goma, a manipueira comia a goma. Então a gente tinha que secar a manipueira todinha. Aí deixava lá tudo bem cobertinha com uns panos brancos e quando era no outro dia a gente ia cortar, aí cortava uns quadros e botava para secar [...].

Depois da raspagem e da limpeza da mandioca, ocorre o processo de trituração para a obtenção da massa, o que pode ser de forma manual ou mecânica, com o uso de trituradoras elétricas. Logo em seguida à trituração, a massa é posta de molho em água parada, para a obtenção da goma. Este processo é realizado com o auxílio de bacias de plástico ou dentro de cochos – espécie de calha - de cimento ou de madeira. Após a goma assentar no fundo do cocho, procede-se à coação, a qual é feita em peneiras (sacos de nylon ou de palha de carnaúba) para a retirada do excesso de água.

O passo seguinte é a prensa. Atualmente, a Casa de Farinha do Sítio Malhada utiliza a prensa hidráulica. O sr. José e a sra. Maria descrevem a prensa do tempo em que estavam na ativa que, era feita de madeira e confeccionada artesanalmente cuja função era a retirada do excesso de água. Em seguida, a massa era transportada para o cocho de quebra, no qual, os blocos de goma são quebrados com marreta de madeira até ficarem com aparência de pequenos e delicados grãos de goma. As ilustrações demonstram a prensa de madeira e a hidráulica:

Figura 4. Antiga prensa de madeira da Casa de Farinha do Sítio Malhada.



Fonte: Arquivo dos pesquisadores

Figura 5. Prensa hidráulica da Casa de Farinha do Sítio Malhada.



Fonte: Arquivo dos pesquisadores

O último processo para a obtenção da farinha consiste no peneiramento da goma em fornos de cimento para a retirada total de água e para a diminuição do grão de farinha. Tal processo consiste de movimentos contínuos em fornos pré-aquecidos, em torno de 100°C. A sra. Maria explica:

[...] Para torrar farinha, tinha um rodo grande. Jogava a farinha lá [no forno], bastante massa. E ali eles iam torrando aquela massa no forno quente com bastante lenha. Iam torrando até virar a farinha bem torradinha. Muito boa a farinha torrada assim [...]

Após a secagem total, a farinha de mandioca é ensacada, vendida nas feiras locais, compartilhada entre os participantes e o excedente é armazenado. Compartilhar as memórias é também partilhar as experiências e os laços afetivos dos antepassados, em que as Casas de Farinha são os “lugares de memória”. A sra. Maria comenta: “falar da mandioca é lembrar o local de onde vim; a casa de farinha que foi a vida de meu pai, o trabalho da minha família e a minha, também”.

Já o sr. José explica que tudo que aprendera sobre o trato com a mandioca veio de seu pai. Este, por sua vez, aprendeu com o avô, assim, o saber compartilhado pela oralidade e observação constrói o saber empírico, o trabalho e a sobrevivência, ou seja,

[...] fazendo-se aqui entender que o preparo da farinha de mandioca não representa apenas uma tradição cultural criada aleatoriamente em determinado momento, mas, surgida da necessidade de aproveitar um alimento disponível, de produção acessível para saciar a fome de forma a suprir carências nutricionais, trazer fartura à mesa, e aproveitar integralmente todas as potencialidades do alimento cultivado, mas, que ao longo do tempo foi se tornando tradição e fazendo parte da história destas comunidades produtoras e contribuindo também com o aspecto financeiro [...] (SANTOS E SILVA, 2021, P.1006).

Isso exposto, o sr. José explica, inclusive, que alguns dos aviamentos foram herdados daqueles que o antecederam, como, por exemplo, a roda de cruz, o moirão, o caititu (ralador manual), os cochos, a prensa, a urupema, o forno de alvenaria e o rodo. Desse modo, as casas de farinha representam os saberes, ao mesmo tempo em que concebem o sustento econômico; produzem os laços identitários durante a produção do alimento, aumento da renda familiar e os vínculos do trabalho comunitário.

Dependendo da colheita, era possível produzir de oito até doze sacos de farinha e de derivados, a exemplo da goma. Com a farinha seca, faz-se farofa, paçoca,

pirão, dentre outras preparações culinárias. Com a goma fazia-se beiju. A sra. Maria explica que o melhor beiju é aquele feito com coco para acompanhar o café. Também, podia-se comer tapioca com coco, queijo, margarina, nata, etc. Mas, como se faz a goma? [...] A goma e assim: do jeito que moía aquela mandioca, aí ficava aquela massa que cai. Você pegava essa massa e colocava dentro de um tanque botava água limpa aí você ficava passando o pano como eu falei antes. [...] (MARIA, 2022).

E os quadrinhos de goma? A sra. Maria responde: “Os quadrinhos da goma faziam assim recortava ele todinho só em quadrim aí pegava aqueles quadros tipo uns queijos botavam lá no sol secava que se desmanchava aí ensacava”. E o beiju?

[...] O beiju faz com a goma e a massa fresca. Então botava em uma vasilha desmancha os pedaços, bota sal a gosto afastava a farinha. Quem queria o beiju assado com farinha feito na farinha tudo bem. Quem não queria, depois que tirava a farinha do forno, colocava o beiju e a tapioca. Faz uns beijus bem grandes a gente fazia bastante beiju e as tapiocas também. As tapiocas eram só de coma e os beijus era com goma e com a massa fresca. Aí quem queria de baixo da farinha, o torreiro entrava no forno varria a farinha toda para um lado aí colocava as massas dos beijus e das tapiocas tudo em uma linha, só depois cobria com aquela massa. Vai ficar torrando aquela massa passando por cima dos beijus até assar. Aí quando era para tirar, afastava o que era de farinha, aí tinha umas talas bem limpinha que colocava por baixo saía virando e dobrando os beijus e botando nas vasilhas[...] (MARIA, 2022).

Também se faziam bolo de carimã (puba), bolo de macaxeira (uma variação da mandioca que não contém toxina) e outras preparações, que ainda fazem parte do cotidiano alimentar do caririense. Destaca-se que, além das comidas provenientes das farinhadas, também era preciso preparar a comida para os ajudantes, durante as longas jornadas de trabalho na farinhada.

Tal preparo faz parte da celebração e compõe o sistema culinário, conforme explicita Pinto: “a comida, preparada com derivados da mandioca, desempenha significativo papel de agregação familiar, confraternização e reforço das relações de parentesco e amizade e demais ritos associados” (PINTO, 2005, p. 283). Nesse

sentido, com antecedência de um mês da farinhada, a família começava a preparar a comida para receber os ajudantes. A sra. Maria menciona:

[...] aí era assim quando era o tempo da gente fazer mais ou menos para nós a gente fazia farinha mês de agosto, setembro aí era assim o povo já se preparava, [...] deixava um porco para engordar. Porque tinha muita gente, gente para arrancar a mandioca, gente para preparar a mandioca, gente para descascar mandioca, para lavar mandioca, para colocar na prensa, para depois peneirar essa massa, torrar a massa aí tinha bastante gente porque o torreiro passava a noite torrando farinha o preneiro passava a noite prensado massa aí quando era o outro dia já mudava já era outras pessoas que pegavam aí os outros que pegavam a noite iam dormir [...].

Fazer farinha ou goma, seja a pubada, fermentada ou não, depende das condições, preferências e paladar das famílias, “arraigadas nas tradições de cada região e usadas como afirmação de identidades locais” (PINTO, 2005, p. 289), significando “o forte componente afetivo” (IBIDEM) em que a “produção de mandioca é sinônimo de autonomia alimentar, e seus derivados constituem também uma das raras produções agrícolas comercializáveis em um mercado ativo, porém mal remunerado” (Emperaire, 2005, p. 33).

Destaca-se, ainda, que tais saberes-fazerem refletem o legado dos ancestrais indígenas e as particularidades regionais, a exemplo das condições do solo, geográficas e linguísticas do Brasil, que, apesar da unidade da língua portuguesa, possuem especificidades culturais diversas, que refletem as práticas alimentares que não se restringem a único estado do país, nem ao meio rural, ou seja, tratam-se de alimentos “consumidos no país inteiro” (Pinto, 2005, p. 282) e “expressam significados que caracterizam o modo de vida das comunidades produtoras” (Pinto, 2005, p. 283). Daí o reconhecimento da mandioca na identidade cultural brasileira.

Celebrar, compartilhar e a comensalidade vinculam-se ao trabalho coletivo da produção da farinha, bem como, no final da farinhada, dependendo de cada família, ocorria a partilha da comida, ou seja, beijos ou tapiocas gigantes. Tais derivados originam-se pelo acordo consensual em que o produto final não se reduz à farinha ou à goma, mas ao fortalecimento

dos vínculos identitários, afetivos e à ajuda mútua da produção da farinha. Diante do exposto, ressalta-se o alerta de Emperaire: “o que está em jogo na conservação e na valorização da diversidade agrícola não se limita ao recurso fitogenético, mas, sim, ao patrimônio cultural associado” (2005, p. 41).

CONCLUSÃO

O objetivo deste texto foi conhecer os significados que emergem da produção da farinha e de seus derivados, a partir da memória dos/as trabalhadores/as das tradicionais casas de farinha, no município do Crato. Para tanto, apoiou-se na pesquisa do tipo etnográfico, visita à Casa de Farinha do Sítio Malhada e conversas com os participantes.

As lembranças dos participantes revelam que, mais do que um espaço físico, as casas de farinha no Ceará são lugares impregnados de significados culturais, que mobilizam as famílias que compartilham, no trabalho coletivo, o “arranca” da mandioca, o transporte, a raspagem, a prensa, o forno para a feitura da farinha torrada, a tapioca, o beiju, o bolo de puba, entre outras iguarias, que integram o sistema agrícola, culinário e a identidade do município do Crato, Ceará.

Apesar da farinha de mandioca e derivados continuarem no centro da sobrevivência e da cultura alimentar de muitos mandioqueiros, as tradicionais casas de farinha estão sendo substituídas pelas fábricas de farinha, tornando-se lugares de memória e de afeto, em que os saberes e fazeres já não são os mesmos, no município do Crato - CE.

Diante das mudanças que afetaram a mandiocultura na rotina familiar destacam-se a substituição dos aviamentos por máquinas que proporcionam agilidade, aumento da produção, diminuição do número de trabalhadores e de custos, ao mesmo tempo em que gera um distanciamento das relações de sociabilidade na família e no trabalho coletivo vivenciados pelos participantes em animadas conversas durante a raspagem da mandioca e do compartilhamento das comidas produzidas durante a farinhada.

REFERÊNCIAS

ACERVO AGROECOLOGIA EM REDE [Internet]. Casa de Farinha: Grupo Comunitário do Sítio

Malhada. Disponível em Casa de Farinha: Grupo comunitário do Sítio Malhada - Agroecologia em Rede acesso em 22.08.2023.

ARAÚJO, F. E. A. As coisas e os homens: casas de farinha, cultura material e experiências do cotidiano das farinhadas. *Temporalidades-Revista de História*, Edição 22, v. 8, n. 3, set./ dez., p.337-360, 2016. Disponível em As coisas e os homens: casas de farinha, cultura material e experiências do cotidiano das farinhadas | *Temporalidades* (ufmg.br) acesso em 22.08.2023.

SERGIPE. Governo do Estado de Sergipe. LEI Nº 8.839, DE 04 DE MAIO DE 2021. Declara Patrimônio Cultural o "Ofício das Casas de Farinha no Estado de Sergipe", dispõe sobre seu licenciamento ambiental, e dá providências correlatas. Disponível em <https://leisestaduais.com.br/se/lei-ordinaria-n-8839-2021-sergipe-declara-patrimonio-cultural-o-oficio-das-casas-de-farinha-no-estado-de-sergipe-dispoe-sobre-seu-licenciamento-ambiental-e-da-providencias-correlatas> acesso dia 22.08.2023.

BARICKMAN, B.J. Um contraponto baiano: açúcar, fumo, mandioca e escravidão no Recôncavo, 1780-1860. Tradução de Maria Luiza X. de A. Borges, Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.

BEZERRA, J.A.B. Alimentos tradicionais do Ceará, alimentação escolar e desenvolvimento sustentável. CNPq - Chamada nº 40/2022 - Linha 4B - Projetos em Rede - Políticas públicas para a inovação e para o desenvolvimento econômico sustentável - Pro-Humanidades, Fortaleza, Ceará, 2022.

BEZERRA, J.A.B. Práticas Alimentares Nordestinas: Estudo sobre Alimentos Tradicionais dos Estados do Ceará e Piauí. Projeto de Pesquisa. MCT/CNPq Edital N.º 019/2010, Fortaleza, Ceará, 2010.

BOOG, M.C.F. O Professor e a Alimentação Escolar: Ensinando a amar a terra e o que a terra produz. Campinas: Komedi, 2008.

CASCUDO, L.C. História da Alimentação no Brasil. Cardápio Indígena, Dieta Africana, Ementa Portuguesa

(PESQUISAS E NOTAS). São Paulo: Companhia Editora Nacional, v.1, 1967.

EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - IBGE - [Internet], Produção Agrícola Municipal, 2020. Principais municípios produtores de Mandioca do Ceará (estadosecidades.com.br) b1_mandioca.xls (embrapa.br) acesso dia 22.08.2023.

EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. 50 anos [Internet]. A mandioca de todos os dias. BRABO, Raimundo, 20.04.2017. Artigo - A Mandioca de todos os dias - Portal Embrapa acesso dia 22.08.2023.

EMPERAIRE, L. A biodiversidade agrícola na Amazônia brasileira. CUNHA, Manuela Carneiro da. (Org.) Patrimônio imaterial e biodiversidade. *Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional*. Brasília - DF, n. 32, p. 30 - 43, 2005. Disponível em portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/rev_pat_n32.pdf acesso dia 22.08.2023.

FERREIRA, A.B.H. Novo dicionário da língua portuguesa. 2ª edição. Rio de Janeiro. Nova Fronteira. 1986.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, [Internet]. Disponível em cidades.ibge.gov.br/brasil/ce/crato/panorama acesso dia 22.08.2023.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística [Internet]. Vocabulário Básico de Recursos Naturais e Meio Ambiente, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, 2ª Ed., Rio de Janeiro, 2004.

IPHAN, Instituto do Patrimônio Histórico Artístico Nacional [Internet]. Dicionário do Patrimônio Cultural. Lugares. Verbete. Luana Teixeira. Dicionário do Patrimônio Cultural: Lugares - IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional acesso dia 22.08.2023.

JORNAL O DIÁRIO DO NORDESTE [Internet]. Estado aposta para aumentar produção de mandioca no Ceará. Rodrigo Rodrigues Foto/divulgação/SAD, Diário do Nordeste, 03.08.2020. Disponível em Estado

aposta na mecanização para aumentar produção de mandioca no Ceará - Região - Diário do Nordeste (verdesmares.com.br). 03 de agosto de 2020. Atualizado às 13:46 / 03 de agosto de 2020.

MARANHÃO, R.F.A.; BASTOS, S.R.B.; MARCHI, M.M. Cultura e Sociedade no Sistema Culinário da Mandioca no Brasil. Sociais e Humanas, Revista do Centro de Ciências Sociais e Humanas, Santa Maria, v. 28, n. 02, p. 54 - 68, maio/agosto, 2015. Disponível em Cultura e Sociedade no Sistema Culinário da Mandioca no Brasil | Revista Sociais e Humanas (Ufsm.Br) DOI: <https://doi.org/10.5902/2317175816893>

NORA, P. Entre memória e história: a problemática dos lugares. Tradução: Uara Aun Khoury. Proj. História, São Paulo, n.10, dez., 1993.

OLIVEIRA, F. N. S. Considerações sobre os princípios tóxicos da mandioca. Porto Velho: Embrapa-DDT, 1986.

PINTO, M.D.N. Sabores e saberes da casa de Mani: a mandioca nos sistemas culinários. CUNHA, Manuela Carneiro da. (Org.) Patrimônio imaterial e biodiversidade. Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Brasília-DF, n. 32, p. 280 - 301, 2005. Disponível em portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/rev_pat_n32.pdf acesso dia 22.08.2023.

REVISTA CARIRI [Internet]. Com quase 70 anos: Casa de Farinha Mestre José Gomes retoma. 25.10.2021. Disponível em Com quase 70 anos, Casa de Farinha Mestre José Gomes retoma tradicional farinhada no Crato – Revista Cariri acesso dia 22.08.2023.

SANTOS, L.M. L.; SILVA, G. F. O Sabor das Tradições: As Farinhadas como processo cultural de preparo do alimento. Diversitas Journal, v.6, n.1, p.1006 - 1020, 2021. Disponível em https://diversitasjournal.com.br/diversitas_journal/article/view/1579 acesso dia 22.08.2023. DOI: <https://doi.org/10.17648/diversitas-journal-v6i1-1579>

ZUIN, L.F.S.; ZUIN, P. B. Z. Produção de Alimentos Tradicionais: Contribuindo para o desenvolvimento local/regional e dos pequenos produtores rurais. Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional, G&DR, Taubaté, SP,

v. 4, n. 1, p. 109-127, jan. – abr., 2008. Disponível em <https://www.semanticscholar.org/paper/PRODU%C3%87%C3%83O-DE-ALIMENTOS-TRADICIONAIS-Contribuindo-o-e-Zuin-Zuin/8d7bf2f0337eadd4b35dc66e5476e4d25ceed48> acesso dia 22.08.2023.

1A exemplo de: Araújo (2016), Maranhão, Bastos & Marchi (2015), Santos e Silva (2021).

2Ver EMBRAPA (2017).

3Segundo Emperaire, "Todas as mandiocas cultivadas pertencem à espécie *Manihot Esculenta* Crantz, originária da Amazônia, provavelmente da região sudoeste, na fronteira do Brasil com a Bolívia" (2005, p.33).

4Segundo o IPHAN, "O INRC da Farinha de Mandioca foi um dos 14 inventários realizados no âmbito do Projeto Celebrações e Saberes, desenvolvido pelo CNFCP entre 2002 e 2006.

Ele se constitui em torno da dinâmica social promovida pela produção e consumo da farinha de mandioca, compreendendo um conjunto de saberes e práticas tradicionais transmitidas ao longo de gerações. Tais práticas constituem-se referências culturais para as comunidades produtoras do bem. A pesquisa para a realização do INRC teve como foco os estados do Pará, Bahia, Rio de Janeiro, Mato Grosso do Sul, Paraná e Santa Catarina".

5Uma tarefa é uma medida agrária utilizada no Brasil. A esse respeito, Barickman (2003) traça um paralelo da medida brasileira antiga (1780-1860) e o equivalente métrico mais próximo da contemporaneidade, assim, segundo o autor "1 tarefa= área de 30 braças por 30 braças (4.356 metros quadrados). Ainda a respeito de efetuar as medidas de terra, Vizolli e Mendes abordam as seguintes medidas: braça, quadro e tarefa em Arraias, TO (2016).

6Capote é uma técnica utilizada na raspagem da mandioca, em que o integrante raspa a raiz até a metade e depois passa para o integrante seguinte para continuar a raspagem. O objetivo é agilizar a produção diante da demanda de mandioca a ser descascada.

O ralador manual é também conhecido de caititu devido à semelhança do som do equipamento com o grunhido característico do porco do mato chamado caititu.

8Também denominada de pubagem quando a raiz fica, aproximadamente, cinco dias imersa em tanques de água de molho, ou seja, fermentando, em seguida, é prensada, peneirada, torrada e extrai a massa (puba) para a produção da farinha d'água. Desse processo pode-se fazer bolo de puba ou carimã, quando a massa ainda está úmida, também, pode-se fazer pé de moleque, um doce que leva, juntamente, castanha e rapadura.

RECEBIDO EM: 11.12.2023

ACEITO EM: 26.12.2023