

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO - UFMA
CURSO DE LICENCIATURA INTERDISCIPLINAR EM CIÊNCIAS
HUMANAS/SOCIOLOGIA

CLOVES DA SILVA GOMES

**VAMOS LÁ PRA CASA DE FORNO? A Produção da farinha de mandioca no povoado
Palmeiras, no município de São Bernardo – MA**

São Bernardo-MA

2018

CLOVES DA SILVA GOMES

**VAMOS LÁ PRA CASA DE FORNO? A Produção da farinha de mandioca no povoado
Palmeiras, no município de São Bernardo – MA**

Trabalho de conclusão de graduação, apresentado à
Universidade Federal do Maranhão - UFMA, como
requisito parcial para obtenção de grau em Ciências
Humanas - Sociologia.

Orientador: Prof. Dr. Thiago Pereira Lima

**São Bernardo-MA
2018**

Ficha gerada por meio do SIGAA/Biblioteca com dados
fornecidos pelo(a) autor(a).

Núcleo Integrado de Bibliotecas/UFMA

da Silva Gomes, Cloves.

VAMOS LÁ PRA CASA DE FORNO? A Produção da farinha de mandioca
no povoado Palmeiras, no município de São Bernardo - MA/
Cloves da Silva Gomes. - 2018.

73 f.

Orientador(a): Dr. Thiago Pereira Lima.

Curso de Ciências Humanas - Sociologia, Universidade Federal
do Maranhão, São Bernardo-MA, 2018.

1. Povoado Palmeiras. 2. Mandioca. 3. Produção. 4. Farinha;. I.
Pereira Lima, Dr. Thiago. II. Título.

CLOVES DA SILVA GOMES

**VAMOS LÁ PRA CASA DE FORNO? A Produção da farinha de mandioca no povoado
Palmeiras, no município de São Bernardo – MA**

Trabalho de conclusão de graduação apresentado à
Universidade Federal do Maranhão, como requisito
parcial para obtenção de grau em Ciências Humanas -
Sociologia.

Aprovado em: ____/____/____

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Thiago Pereira Lima (Orientador)
Universidade Federal do Maranhão - UFMA

Prof. Ms. Laura Rosa Costa Oliveira (1º examinador)
Universidade Federal do Maranhão - UFMA

Prof. Dr. Clodomir Cordeiro de Matos Júnior
Universidade Federal do Maranhão - UFMA

AGRADECIMENTOS

A Deus, que através da força do seu espírito me faz superar as dificuldades encontradas no caminho para conseguir mais uma conquista ao concluir este trabalho, acrescentando, assim, ainda mais a minha paixão por viver.

À minha família de forma grata e grandiosa a quem eu rogo todos os dias a Deus pela sua existência, em especial a minha esposa Joselena e minha filha Alicia pelo incentivo aos meus estudos e por compreender os meus momentos de ausência em prol de mais essa conquista.

A meus pais Bernardo Gomes e Julia que sempre incentivaram os filhos a estudar, ambos sempre falavam que só o estudo podia tirar do caminho da roça e levar a ocupar cargos importantes na sociedade.

Ao meu orientador, Dr. Thiago, pela orientação, fundamentação, paciência e incentivo nos momentos de dificuldades da construção do saber científico e, principalmente, pela colaboração na realização desse sonho.

Aos colegas e amigos da turma, Firmino, Renata, Marcilene, Socorro, Deusa, Girlene e Alfredo pelos momentos de construção coletiva e de encontros alegres que edificaram uma grandiosa amizade.

A todos os professores que ministraram aulas para nossa turma, pelas contribuições e em especial à professora Alina Miranda por me incentivar nos estudo através das disciplinas que ministrou, como também na coordenação do PIBID para compreender e produzir o conhecimento científico.

Ao professor Tedson Braga por sua compreensão e palavras incentivadoras nos momentos importantes de produções científicas durante o curso.

Aos moradores do povoado Palmeiras e donos de *casas de fornos* que possibilitaram a realização desta pesquisa. Em especial os três moradores mais velhos: José Mariano da Silva, conhecido por Zé doutor; José Paiva da Costa, conhecido por Zé Clara e Manoel Candido da Silva, que são todos juntos donos dessa história.

Meus sinceros e emocionados agradecimentos.

Farinha tem da grossa, tem
da fina se não tem da quabradinha vou na vizinha pegar
pra fazer o meu pirão ou mingau, farinha com feijão é
animal!.

(Djavan 2001)

RESUMO

Este trabalho é fruto de uma pesquisa realizada no *povoado* Palmeiras pertencente ao município São Bernardo do Maranhão e objetiva compreender a dinâmica da cadeia produtiva de farinha de mandioca. Na pesquisa, investigo como a farinha é produzida, as especificidades do processo de produção no *povoado* Palmeiras, quem são os produtores, as etapas da produção e como esse saber é transmitido entre as gerações. Realizei uma etnografia, pesquisa de campo na comunidade com observação participante e entrevistas com produtores do *povoado* que são ligados ao cultivo da mandioca e a produção de farinha. Compreende-se que a cadeia produtiva da *farinha* de mandioca além de envolver várias etapas que são descritas neste trabalho, fundamenta-se nos conhecimentos adquiridos ao longo dos tempos e se fazem presentes em cada etapa, principalmente aquelas que julgam serem mais simples, como o tempo de cultivar, colher a mandioca e produzir a farinha.

Palavras-chaves: Povoado Palmeiras. Mandioca; Produção; Farinha.

ABSTRACT

This work is the result of a research carried out in the Palmeiras village of São Bernardo do Maranhão municipality and aims to understand the dynamics of the cassava flour production chain. In the research, I investigate how the flour is produced, the specificities of the production process in Palmeiras, who are the producers, the stages of production and how this knowledge is transmitted between generations. I did a survey, field research in the community with participant observation and interviews with farmers in the village that are linked to the cultivation of cassava and the production of flour. It is understood that the productive chain of cassava flour, besides involving several stages that are described in this work, is based on the knowledge acquired over time and is present in each stage, especially those that are considered simpler, time to cultivate, harvest the cassava and produce the flour.

Keywords: Palmeiras Village. Manioc; Production; Flour.

LISTA DE FOTOS

Foto 1	Processo de <i>arranca</i> e carregamento da mandioca	43
Foto 2	Recepção e raspagem da mandioca	43
Foto 3	Lavagem e fermentação da mandioca	44
Foto 4	<i>Ralagem</i> das raízes	44
Foto 5	Prensagem da massa	45
Foto 6	Peneiramento	45
Foto 7	<i>Torragem</i> da massa	46
Foto 8	Farinha puba (d'água) sendo torrada	46
Foto 9	Farinha branca gomada passando pelo primeiro processo de <i>torragem</i>	47
Foto 10	Farinha fina doce em processo de <i>torragem</i>	48
Foto 11	Casa de forno do senhor Zazú	49
Foto 12	Casa de forno do senhor Manoel Cândido	51
Foto 13	Casa de forno do senhor Raimundo Severo	52
Foto 14	Casa de forno da dona Raimunda Balbino	53
Foto 15	Casa de forno do Valdemir	55
Foto 16	Casa de forno da dona Júlia	56
Foto 17	Casa de forno do Jovito	58
Foto 18	Casa de forno do senhor Agerino	59
Foto 19	Casa de forno do senhor Bernardo	60

LISTA DE MAPAS

Mapa 1	Limites do Município de São Bernardo	32
Mapa 2	Limites do <i>povoado</i> Palmeiras	37
Mapa 3	Localização das <i>Casas de Forno</i> pesquisadas	48

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 Estimativa da produção de mandioca por região do Brasil para safra 2018 (Toneladas; %)	28
Gráfico 2 Evolução dos preços da farinha em alguns estados do Nordeste (R\$/ sc 50kg) de 2016 a 2018	28
Gráfico 3 Produção de farinha de mandioca	30
Gráfico 4 Produção de farinha no povoado Palmeiras	31

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 Calendário de colheita e tipo da farinha de acordo com a área de cultivo	18
Tabela 2 Consumo per capita anual de farinha de mandioca por região (em quilos)	27
Tabela 3 Moradores entrevistados	34

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	13
1.1 O produtor de farinha como pesquisador: a necessidade de estranhamento do familiar	15
1.2 Metodologia da Pesquisa.....	17
2 A CADEIA PRODUTIVA DA FARINHA DE MANDICA NO BRASIL E NO MARANHÃO.....	23
3 ETNOGRAFANDO A CADEIA PRODUTIVA DE MANDIOCA EM SÃO BERNARDO – MA: um estudo no povoado Palmeiras.....	32
3.1 Processo de formação histórico-territorial de São Bernardo - Ma.....	32
3.2 O povoado Palmeiras: as histórias contadas por três moradores.....	34
3.3 Etnografia do processo de produção da farinha.....	40
3.4 Descrição das casas de forno.....	48
3.4.1 Casa de forno do senhor Zazú.....	49
3.4.2 Casa de forno do senhor Manoel Cândido.....	50
3.4.3 Casa de forno do senhor Raimundo Severo.....	52
3.4.4 Casa de forno da dona Raimunda Balbino.....	53
3.4.5 Casa de forno do senhor Valdimar.....	55
3.4.6 Casa de forno da dona Júlia.....	56
3.4.7 Casa de forno do senhor Jovito.....	58
3.4.8 Casa de forno do senhor Agerino.....	59
3.4.9 Casa de forno do senhor Bernardo.....	60
3.5 O processo de transmissão de conhecimento e o sistema de parceria na produção de farinha.....	61
4 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	65
REFERÊNCIAS.....	67
APÊNDICES.....	70

1 INTRODUÇÃO

O presente trabalho busca investigar o processo de produção e fabricação da farinha de mandioca, bem como compreender como são transmitidos os conhecimentos envolvidos na cadeia produtiva do *povoado*¹ Palmeiras, no município de São Bernardo- MA, localizado na região do Baixo Parnaíba maranhense. A transmissão desses conhecimentos não se deu de forma institucionalizada aos trabalhadores, essa aprendizagem se constrói através do acompanhamento e observação dos jovens em relação ao trabalho dos mais velhos em seu cotidiano.

Busco analisar as dinâmicas da cadeia produtiva da farinha de mandioca, o processo de (re) produção econômica e a sua relação com a identidade social, cultural e territorial do *povoado* Palmeiras, em São Bernardo- MA.

A problemática em questão surgiu a partir de questionamentos sobre os saberes práticos transmitidos ao longo da história nas *casas de fornos*², que acabou desencadeando a ideia de se pesquisar o processo da cadeia produtiva da farinha de mandioca para se compreender os aspectos culturais, sociais e econômicos da comunidade estudada.

Para a realização deste trabalho, entrevistei nove moradores do povoado Palmeiras que trabalham na produção de farinha e são donos de *casas de forno*. São estes: Luís Silva Rocha, conhecido por Zazú (65 anos), Raimundo Severo de Oliveira (49 anos), Manoel Candido da Silva (88 anos), Raimunda Balbina dos Santos (83 anos), Valdinar Cruz da Silva (43 anos), Júlia Rodrigues da Silva (64 anos), Jovito Damasceno Santos (63 anos), Agerino (64 anos) e Bernardo Espindola dos Santos (58). Além destes nove, também entrevistei dois moradores dos mais antigos do povoado, que são: José Mariano da Silva, conhecido por Zé Doutor (71 anos) e José Paiva Costa, conhecido por José Clara (83 anos) e mais um morador que não é dono de *casa de forno* senhor Raimundo Nonato Rodrigues da Silva conhecido por Dico (63 anos).

O modo de transmissão social dos conhecimentos é um aspecto fundamental para compreender a difusão dos saberes culturais, a construção da identidade coletiva e o processo da cadeia produtiva da farinha de mandioca nos espaços das *casas de fornos*, especialmente

¹ Chamamos de *Povoado* um local habitado por um número reduzido de pessoas, que fica relativamente distante da sede do município de São Bernardo-MA, e que há construção de laços de identidade territorial, cultural e sociabilidade em comum.

² Local em que se encontra todos os instrumentos (banco de ralar a mandioca, coxas de recepção da massa e da farinha, prensa e forno) na maioria rústicos utilizados na transformação das raízes de mandioca em massa e depois em farinhas, como também, em outros produtos: *goma e beiju cica*. São espaços que não se configuram apenas como um abrigo ou estrutura material, e sim como lugar onde se constrói a identidade coletiva do *povoado*.

no evento da *farinhada* quando a comunidade se mobiliza em torno das atividades para produzir a farinha.

As *casas de fornos* são de extrema importância na cadeia produtiva da farinha de mandioca, pois são espaços que são utilizados para o evento chamado *farinhada* que acontece uma vez por ano entre os meses de maio e agosto, sendo o local de transformação da mandioca, que é a matéria prima, em um produto final, que é a farinha. Por meio desse produto, historicamente, grupos sociais têm construído suas condições de reprodução cultural e material de existência.

A *farinhada* é um evento que acontece uma vez por ano nos *povoados* do município de São Bernardo-MA, como na Baixa Grande de Cima, Baixa Grande de Baixo, São Benedito, Alto Bonito, Mamorana e Palmeiras. No *povoado* Palmeiras geralmente se inicia no final do mês de maio e vai até o final do mês de agosto ou primeiros dias de setembro. Nestes meses, se evidencia a mobilização e organização das pessoas de todo *povoado* em torno das atividades da realização da produção da farinha, uma atividade que envolve vários processos como: *arrancar a mandioca e transportar para casa de forno, raspar, ralar, prensar, peneirar, torrar, esfriar e ensacar*³.

Segundo Coutinho (2014, p.14) um dos alimentos mais consumidos no Brasil é a farinha de mandioca que, até chegar à nossa mesa passa por inúmeras etapas de um processo longo, que dura cerca de dois anos entre o cultivo até o produto final. A partir disso, questiono: como é produzido este alimento no contexto de São Bernardo-MA? Como os conhecimentos do fazer cotidiano foram transmitidos ao longo dos tempos? Quem são os seus produtores? E quais são as etapas necessárias para a produção de uma *farinha de qualidade*? Foram estes questionamentos que impulsionaram esta pesquisa que terá como foco a produção de *farinha fina doce*⁴, *branca gomada*⁵ e *de puba (d'água)*⁶ no *povoado* Palmeiras, no município de São Bernardo do Maranhão. Para responder tais questionamentos realizei etnografia, uma pesquisa de campo na comunidade com observação participante e entrevistas com produtores do *povoado* que são ligados ao cultivo da mandioca e a produção de farinha.

Estudar os hábitos alimentares e os próprios alimentos como elementos culturais têm sido alvo de estudo nas Ciências Sociais. Pesquisas como a de Canesqui e Garcia (2005) abordam a simbologia que envolve os atos alimentares das civilizações, das comunidades e

³ Categorias nativas usadas no processo de produção da farinha de mandioca.

⁴ Farinha de mandioca que não apresenta caroço ou pequenas partes do talo existente no interior da mandioca que se fragmenta no processo de ralação da raiz, com aspecto fofo e coloração branca.

⁵ Farinha de mandioca de consistência grossa, com coloração branca.

⁶ Farinha de mandioca que passa pelo processo de fermentação na água, com consistência grossa e coloração amarelada.

das classes sociais. Os autores destacam que a preferência por um determinado produto alimentar é resultado de uma longa e complexa construção histórica e não se dá por instinto sensorial.

Uma comida típica ultrapassa os limites da cultura alimentar. Ela serve também como identidade de um povo, marcas familiares e contextos socioculturais que podem atravessar gerações. Woortmann (1978) diz que, “a comida possui um significado simbólico, ela fala de algo mais que nutrientes, fala da família, de homens e de mulheres, da sua história e cultura [...]” (WOORTMANN, 1978, p.40).

Assim, o presente trabalho tem por objetivo compreender a cadeia produtiva de farinha de mandioca no *povoado* de Palmeiras, no município de São Bernardo-MA, buscando entender as dinâmicas que se constroem na produção. Assim, conhecer os saberes práticos utilizados pelos produtores de farinha da localidade pesquisada, bem como as relações envolvidas nesta dinâmica de produção.

1.1 O produtor de farinha como pesquisador: a necessidade de estranhamento do familiar

Há 30 anos que trabalho na cadeia produtiva da *farinha* de mandioca no *povoado* Palmeiras. A realização das atividades cotidianamente por este longo período de tempo produziu um sentimento de que todo o processo e o trabalho da cadeia produtiva se tornaram para mim algo comum, normal, sendo assim difícil despertar o interesse em refletir e desnaturalizar sobre as etapas do processo de produção da *farinha*, e de como me foram repassados e apreendidos estes conhecimentos ao longo dos tempos.

Somente com meu ingresso em 2011 na Universidade Federal do Maranhão – UFMA, no Campus de São Bernardo, no Curso de Ciências Humanas/Sociologia, foi que passei a fazer uma reflexão sobre os conhecimentos presentes em todas as atividades da cadeia produtiva da *farinha* de mandioca no *povoado* Palmeiras.

Sendo produtor de *farinha*, passei a exercitar o estranhamento em relação ao objeto de estudo, ou seja, eu precisava problematizar aquilo que me era familiar, transformando-o em objeto científico. Por estar inserido há 30 anos no local, que agora havia se transformado em meu campo de estudo, precisava fazer este exercício para poder dá forma à pesquisa.

De acordo com Peirano (1995), o estranhamento possibilita o confronto entre teorias, entre teoria e pesquisa e favorece a autorreflexão. Da Matta (1978) nos chama a

atenção para o fato de que as transformações “seja do exótico para o familiar, ou a do familiar para o exótico”, não são totais, mas continuam se dando com a presença de resíduos entre um e o outro e, no meu caso, este exercício de estranhamento era o ponto de partida. Segundo o autor, “é necessário um desligamento emocional, já que a familiaridade do costume não foi obtido via intelecto, mas via coerção socializadora” (p.30).

No início, percebia que me deparava com um problema de difícil solução: como fazer este estranhamento? Mas me dei conta que, além de poder utilizar o referencial teórico oferecido pela Antropologia Cultural, precisava compreender a lógica dos pesquisados e seu envolvimento no processo de produção da farinha.

De fato, eu estou inserido no local há trinta anos, tive contato com produtores locais durante todo este tempo; minhas práticas com relação à cadeia produtiva da *farinha* de mandioca sempre foram reproduzidas de acordo com os ensinamentos do meu pai que foram espelhadas nas práticas de seu pai; pessoas que mesmo sem o conhecimento técnico-científico em relação as etapas do processo da produção da *farinha* de mandioca, conheciam com profundidade todo o processo.

Assim, quando ingressei na universidade, o contato com as teorias antropológicas me permitiram um certo distanciamento na visão que eu tinha sobre esse trabalho que faz parte do meu dia a dia durante décadas, uma vez que agora eu estava “do outro lado”. O mais interessante é que eu nunca havia olhado para o processo da cadeia produtiva da *farinha* de mandioca, para os produtores e para o evento da *farinhada*, com um olhar socioantropológico.

Mas a questão do distanciamento é contraditória. Se, por um lado, eu o via como algo positivo, por outro deveria atenuá-lo, diminuir estas diferenças. Uma das maneiras encontradas foi participar do evento da *farinhada* em outras *casas de forno* do *povoado* junto com os produtores, para compreender as especificidades do processo de produção da farinha de mandioca.

Victoria (2000, p.55), por exemplo, nos diz que embora este distanciamento seja um pressuposto da pesquisa científica, é necessário estar atento para a dualidade entre aproximação e distanciamento. Ela nos chama a atenção para o fato de que o antropólogo "precisa estar ao mesmo tempo próximo e distante do grupo estudado (...). Ele precisa estar próximo do grupo pesquisado e, ao mesmo tempo, dele distanciar-se para não ser excessivamente impregnado pela problemática e pelo ponto de vista do grupo pesquisado". Segundo Evans-Pritchard (2005, p. 246) "o antropólogo vive simultaneamente em dois mundos mentais diferentes, construídos segundo categorias e valores muitas vezes de difícil conciliação".

Assim, ao mesmo tempo em que eu precisava me afastar daquilo que me era familiar, utilizando técnicas de pesquisa oferecidas pelo arsenal antropológico e que favoreciam o estranhamento em relação ao objeto de estudo, precisava, também, me aproximar dos pesquisados, quando em campo, e me distanciar destes no momento de proceder as interpretações de suas falas. Embora o antropólogo não tenha como meta o trabalho de campo (PEIRANO,1995; WOORTMANN, 1997), existe uma série de questões que não podem ser obtidas de outra forma e, para o estudo que me propunha desenvolver, a pesquisa etnográfica era indispensável. Interessado em analisar os significados atribuídos a cadeia produtiva da *farinha* de mandioca, não poderia, de forma alguma, abrir mão da pesquisa etnográfica.

1.2 Metodologia da Pesquisa

Do ponto de vista metodológico, tornou-se necessário fazer um estudo etnográfico, por meio de uma *descrição densa*, como aponta Geertz (2008), que diz:

O que o etnógrafo enfrenta, de fato - a não ser quando (como deve fazer, naturalmente) está seguindo as rotinas mais automatizadas de coletar dados - é uma multiplicidade de estruturas conceptuais complexas, muitas delas sobrepostas ou amarradas umas às outras, que são simultaneamente estranhas, irregulares e inexplicitas, e que ele tem que, de alguma forma, primeiro apreender e depois apresentar. E isso é verdade em todos os níveis de atividade do seu trabalho de campo, mesmo o mais rotineiro: entrevistar informantes, observar rituais, deduzir os termos de parentesco, traçar as linhas de propriedade, fazer o censo doméstico... escrever seu diário. Fazer a etnografia é como tentar ler (no sentido de "construir uma leitura de") um manuscrito estranho, desbotado, cheio de elipses, incoerências, emendas suspeitas e comentários tendenciosos, escrito não com os sinais convencionais do som, mas com exemplos transitórios de comportamento modelado (GEERTZ, 2008, p.7).

Etnografei as etapas que envolvem o processo de produção da farinha de mandioca, e as relações que se fazem presentes no evento da *farinhada*.

A Antropologia utiliza-se principalmente da etnografia, que segundo Clifford Geertz (1978), consiste em um esforço intelectual que vai muito além da aplicação de técnicas que auxiliam na obtenção de dados. Este esforço pode ser entendido como a relação entre os sujeitos envolvidos em uma pesquisa, significando ainda que o empreendimento etnográfico é realizado de acordo com o seu campo e objeto de estudo.

Nesse sentido, há necessidade de identificar as diversas fases do processo de produção: *sununga*⁷ e *roça nova*⁸, mês da colheita e tipos de *farinha* produzidos, assim como toda a simbologia que a envolve e sustentam a unidade da comunidade investigada nesta pesquisa. Em época de *farinhada* todas as ações na comunidade giram em torno deste evento que acontece todo ano entre os meses de maio ao início de setembro. Abaixo, a tabela com o calendário que melhor exemplifica o que é dito:

Tabela 1: Calendário de colheita e tipo da farinha produzido de acordo com a área de cultivo

MÊS DA COLHEITA	ÁREA DE CULTIVO	TIPO DA FARINHA
Maio	<i>Sununga</i>	<i>Branca gomada e Puba (d'água)</i>
Junho	<i>Sununga e Roça nova</i>	<i>Branca gomada e Puba (d'água)</i>
Julho	<i>Roça nova</i>	<i>Branca gomada, Puba (d'água) e Fina Doce</i>
Agosto	<i>Roça nova</i>	<i>Branca gomada, Puba (d'água) e Fina Doce</i>
Setembro	<i>Roça nova</i>	<i>Puba (d'água)</i>

Fonte: Dados coletados em entrevistas realizadas em trabalho de campo. Data: Junho/ 2018.

A tabela acima nos mostra os meses que acontece o evento da farinhada, os tipos de farinha produzidas e como são chamadas as áreas de cultivo pela comunidade.

A *farinha* faz parte da dieta alimentar de boa parte da população brasileira, sobretudo da camponesa.

Segundo Coutinho (2014, p.28), citando Andrade e Filho (2006), em relatório de pesquisa sobre o território étnico-camponês de Alcântara-MA, “existe um modo de vida camponês pautado pela onipresença da cultura da *farinha* de mandioca”. É dotada de uma simbologia que marca a vida de determinados grupos sociais – o sertanejo, por exemplo – que tem este produto como símbolo de sua sobrevivência em tempos difíceis.

A *farinha* traz em si, e em cada etapa de sua fabricação, sentidos pertencentes a dois lados, ou seja, de um lado apresenta-se como unidade cultural e pertencimento social e

⁷ Área em que se planta somente mandioca no final do período chuvoso, geralmente entre os meses de Maio à Junho.

⁸ Áreas de plantio preparada entre os meses de Novembro e Dezembro para ser plantada no início do período chuvoso nos meses de Janeiro e Fevereiro.

do outro, tem sua capacidade nutritiva questionada e, muitas vezes, é vista, pejorativamente, como um retardo civilizatório, principalmente para as pessoas do nordeste do Brasil conforme afirma Coutinho (2014, p.25) “os alimentos são marca cultural de um povo. Desde as etapas de sua composição, que vai desde os primeiros passos de sua produção até o seu consumo final, ou seja, até o momento em que, de fato, se come, são processos culturais”. Neste sentido Montanari (2004), também diz que:

Comida é cultura enquanto preparada, porque uma vez adquiridos os produtos-bases da sua alimentação, o homem os transforma mediante o fogo e a tecnologia apropriada. Comida é cultura quando consumida, pois o homem escolhe o que comer, não só com critérios ligados a dimensões econômicas, mas também simbólicas. Por meio de tantos percursos, a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la. A comida para os seres humanos é sempre cultura (MONTANARI, 2004, p. 16).

Sendo assim, o alimento apresenta-se como elo de partilha do universo simbólico de um grupo social.

Em todos os níveis sociais, a participação na mesa comum é o primeiro sinal de pertencimento ao grupo. Esse pode ser a família, mas também uma comunidade mais ampla. [...] Também a família camponesa define a mesa a própria identidade: *Vivere a uno pane e a uno vino* (Viver com um pão e um vinho), ou seja, dividir a comida, na linguagem medieval, é um modo quase técnico de dizer que se faz parte da mesma família (MONTANARI, 2004, p. 159).

A pesquisa de campo foi realizada no período de 05 de junho a 12 de setembro do ano de 2018 no *povoado* Palmeiras no município de São Bernardo – MA. A metodologia utilizada foi o levantamento de pesquisa bibliográfica sobre a produção de *farinha* de mandioca, trabalho etnográfico e de campo – observação participante, fotografias, mapeamento do povoado de Palmeiras em São Bernardo, das *casas de forno* e realização de entrevistas por meio de questionários com os seus donos, sobre as dinâmicas⁹ das *casas de fornos*, e também sobre os modos de transmissão de conhecimentos que acontece intergeracionalmente na cadeia produtiva ao longo dos tempos, e com outras pessoas que usam este mesmo espaço para fazer sua *farinhada* por não ter condições financeiras para construir sua própria *casa de forno*. Este morador é o senhor Dico de 63 anos. Foram observadas as atividades realizadas pelos membros que trabalham em 9 (nove) *casas de forno* de um universo de 21 existentes no *povoado*.

⁹ Como estes espaços são negociados para a produção de farinha por seus proprietários para outras famílias que precisam fazer sua farinhada.

As *casas de fornos* escolhidas para a realização da pesquisa no povoado Palmeiras, seguiram dois critérios: primeiro as que pertencem há muito tempo a um grupo familiar; sendo as casas de forno do Sr. Zazu, Raimundo Severo, Raimunda Balbina, Agerino Santos e Julia Gomes. O segundo critério, as *casas de fornos* com pouco tempo de fundação que são as do Sr. Manoel Cândido, Valdinar Cruz, Jovito e Bernardo Espíndola.

Para o levantamento de informações sobre a formação do povoado Palmeiras, foram eleitas três pessoas. O Sr. Manoel Candido com 88 anos de idade que irá contribuir como dono de *casa de forno* e também por ser um dos moradores mais antigos do povoado, Sr. Jose Mariano – conhecido por Zé Doutor com 71 anos de idade, e o Sr. José Clara com 83 anos de idade. Ao todo foram feitas 12 entrevistas com moradores que trabalham com a produção de farinha.

As *casas de forno* são os espaços onde acontecem a primeira etapa de beneficiamento das raízes da mandioca, ou seja, local de processamento e transformação das raízes em massa e posteriormente em *farinha*. É neste espaço que se encontram todos os instrumentos utilizados no processo de produção da *farinha*. As *casas de fornos* não se caracterizam somente como local de transformação de uma matéria, a mandioca, em um produto de importância alimentar, “a *farinha*” seja ela do tipo *puba (d’água)*, *branca gomada* ou *fina doce*, mas também como um espaço de convivência entre diferentes pessoas que se inter-relacionam, compartilhando saberes e experiências de vida.

Portanto, é na organização desses espaços e no período da produção da farinha de mandioca que se evidenciam as relações sociais e culturais da comunidade. Algumas expressões como: *barro*, *mata*, *carrasco*¹⁰, *roça*, *capoeira*¹¹, *sununga* faz parte do repertório linguístico dos produtores da comunidade Palmeiras. São palavras que representam para os produtores mais que uma determinada área de terra que serve para se fazer uma roça ou um novo plantio de mandioca e outras sementes como milho e feijão, são lugares culturais inerentes na produção da *farinha* de mandioca, socializados entre os produtores no evento da *farinhada* nos espaços das *casas de fornos*. Esses lugares também são escolhidos pelos agricultores para plantio por apresentar aspectos importantes tanto na produtividade como na quantidade de vezes na limpeza (*capina*) da área plantada, pode representar algumas diferenças no resultado final de sua produção, tanto em quantidade como em qualidade.

Os teóricos pioneiros que abordaram a importância do trabalho de campo foram Franz Boas e Bronislaw Malinowski. Este último desenvolveu um trabalho de observação

¹⁰ Área de terra que apresenta as características de solo arenoso com árvores grossas e baixas.

¹¹ Área de terra que são reutilizadas novamente para plantação de mandioca, milho e feijão.

direta que teve grande importância para a elaboração do principal método da antropologia, o método etnográfico. Este estudo feito diretamente na sociedade analisada, enfatizava uma maior convivência e aproximação com todos os envolvidos em sua pesquisa, mostrando que, independentemente de suas particularidades qualquer grupo de pessoas pode compor uma sociedade assim como eles.

Malinowski (1986) nos mostra que:

Na realização de uma pesquisa antropológica é preciso que nós tenhamos um contato o mais íntimo possível com os nativos vivenciando as mesmas experiências deles, buscando desse modo o que ele chamou de imponderáveis da vida real, isto é, fenômenos que só podem ser percebidos através da observação e no momento mesmo em que acontecem (MALINOWSKI, 1986, P. 18).

Isso nos leva a destacar a necessidade de se fazer relatórios detalhados daquilo que se observa assim como os caminhos que conduziram tais observações, quantas vezes for necessário retornar ao local observado, a durabilidade de cada análise e, também o entrosamento com os sujeitos da pesquisa.

[...] o método etnográfico também pode ser entendido como um esforço intelectual ou um risco elaborado para uma descrição densa. Ou seja, a busca por significados que são produzidos pelas ações e fenômenos, percebidos pelo pesquisador e pelos pesquisados, interpretadas e descritas de forma aprofundada pelo etnógrafo. (GEERTZ, 1978, p, 42).

Com isso, faz necessário que o etnógrafo aproxime-se o máximo possível daqueles que são sujeitos de sua pesquisa, tornando a pesquisa antropológica em algo íntimo e o mais próximo possível do “pessoal”. É preciso que o etnógrafo conviva com o sujeito de sua pesquisa e por meio de conversas, observações e experiências, bem como compreenda as entrelinhas de seus pesquisados sem se tornar um deles.

Segundo Gaskell (2000), as entrevistas permitem a compreensão minuciosa das motivações, atitudes, valores e crenças do sujeito pesquisado levando em consideração dados subjetivos, como crenças, valores, opiniões, fenômenos e hábitos.

A *observação participante* se constitui elemento fundamental para a pesquisa etnográfica, principalmente na aproximação do pesquisador com o grupo social em estudo. É o método que permite o etnógrafo aprender situações e eventos comuns sendo difícil de captar através de relatos e entrevistas.

Considerou-se na pesquisa, a fala contextualizada envolvendo a história de vida dos entrevistados, construindo com o entrevistador, sobre as relações de seu cotidiano com as pessoas. Segundo Minayo (1995, p. 21-22):

A pesquisa qualitativa responde a questões muito particulares. Ela se preocupa nas ciências sociais, com um nível de realidade que não pode ser quantificado, ou seja, ela trabalha com o universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos à operacionalização de variáveis.

Nesse sentido, este estudo envolveu a obtenção de dados, por meio da etnografia, trabalho de campo, observação participante e com as entrevistas realizadas. Os dados foram obtidos em contato direto do pesquisador com os entrevistados, sendo todos moradores do *povoado* Palmeiras, sobre sua vivência e atuação no cultivo da mandioca, na fabricação da farinha e nas relações construídas nas *casas de forno* durante o evento da *farinhada*. Nesta investigação, os dados foram gerados através de questionário semiestruturado (Apêndice 1) na qual o pesquisador formulou perguntas com o objetivo de obter dados relevantes à investigação por compreender que a entrevista é uma forma de interação social e uma forma de coletar dados.

Nessa perspectiva, este trabalho está organizado com esta introdução, mais duas seções e as considerações finais. Na seção seguinte, caracterizo a cadeia produtiva da *farinha* de mandioca no Brasil e no estado do Maranhão. A terceira seção traz um breve histórico do município de São Bernardo- MA, em seguida tenta-se construir a história da comunidade residente no *povoado* Palmeiras: sua origem, primeiros habitantes, dados populacionais, localização geográfica, além do processo de cultivo da mandioca e a fabricação de *farinha*, e a transmissão desses conhecimentos repassados ao longo do tempo. Etnografa também a *casa de forno*, local onde a *farinha* é produzida e toda a dinâmica da *farinhada* que envolve a participação da comunidade; solidariedade e troca de favores. Nesta seção, traz também os depoimentos colhidos durante a pesquisa de campo, feita com agentes que lidam diretamente com a fabricação da *farinha* de mandioca. E, por fim, é apresentada as considerações finais deste trabalho.

Como parte da pesquisa, foram realizadas entrevistas abertas e centradas com informantes-chaves; ao todo 12 moradores foram entrevistados e a escolha dos informantes se deu de acordo com os parâmetros/critérios da pesquisa: tipo de produção, técnica de produção, idade e participação nas atividades da *farinhada*. Como estratégia metodológica foi criado um roteiro para essas entrevistas (Apêndice 1). As entrevistas se deram por meio de questionários sobre o tema em questão que foram gravadas e depois transcritas.

2 A CADEIA PRODUTIVA DA FARINHA DE MANDIOCA NO BRASIL E NO MARANHÃO

Nesta seção, abordaremos estudos realizados no Brasil sobre o cultivo da mandioca e a produção de seus derivados, destacando a *farinha* como principal produto feito a partir dessa matéria prima.

Utilizando-se da literatura documental brasileira o folclorista Câmara Cascudo analisou e registrou mitos e verdades sobre a mandioca. Vejamos alguns:

Entre os parecis, povo de Mato Grosso, no Brasil, a história é a seguinte: Zatiamare e sua esposa Kôkôtêrô tiveram um par de filhos - o menino Zôkôdiê e uma menina, Atiolô - que era desprezada pelo pai, que a ela nunca falava senão por assobios. Amargurada pelo desprezo paterno, a menina pediu à mãe que a enterrasse viva; esta resistiu ao estranho apelo, mas ao fim de certo tempo, atendeu-a: a menina foi enterrada no cerrado, onde o calor a desagradou, e depois no campo, também lugar que a incomodara. Finalmente, foi enterrada na mata onde foi do seu agrado; recomendou à mãe para que não olhasse quando desse um grito, o que ocorreu após algum tempo. A mãe acorreu ao lugar, onde encontrou um belo e alto arbusto que ficou rasteiro quando ela se aproximou; a índia Kôkôtêrô, porém, cuidou da planta que mais tarde colheu do solo, descobrindo que era a mandioca. Entre os bacairis, a lenda conta de um veado que salvara o bagadu (peixe da família *Practocephalus*) que, para recompensá-lo, deu-lhe mudas da mandioca que tinha ocultas sob o leito do rio. O veado conservou a planta para alimentação de sua família, mas o herói dos bacairis, Keri, conseguiu pegar, do animal, a semente, que distribuiu entre as mulheres da tribo (CASCUDO, 1959, p.102).

Cascudo (1959) também cita a lenda de Mani de Couto de Magalhães datada de 1876.

Em tempos idos, apareceu grávida a filha dum chefe selvagem, que residia nas imediações do lugar em que está hoje a cidade Santarém. O chefe quis punir no autor da desonra de sua filha a ofensa que sofrera seu orgulho e, para saber quem ele era, empregou debalde rogos, ameaças e por fim castigos severos. Tanto diante dos rogos como diante dos castigos, a moça permaneceu inflexível, dizendo que nunca tinha tido relação com homem algum. O chefe tinha deliberado matá-la, quando lhe apareceu em sonho um homem branco que lhe disse que não matasse a moça, porque ela efetivamente era inocente, e não tinha tido relação com homem. Passados os nove meses, ela deu à luz uma menina lindíssima e branca, causando este último fato a surpresa não só da tribo como das nações vizinhas, que vieram visitar a criança, para ver aquela nova e desconhecida raça. A criança, que teve o nome de Mani e que andava e falava precocemente, morreu ao cabo de um ano, sem ter adoecido e sem dar mostras de dor. Foi ela enterrada dentro da própria casa, descobrindo-se e regando-se diariamente a sepultura, segundo o costume do povo. Ao cabo de algum tempo, brotou da cova uma planta que, por ser inteiramente

desconhecida, deixaram de arrancar. Cresceu, floresceu e deu frutos. Os pássaros que comeram os frutos se embriagaram, e este fenômeno, desconhecido dos índios, aumentou-lhes a superstição pela planta. A terra afinal fendeu-se, cavaram-na e julgaram reconhecer no fruto que encontraram o corpo de Mani. Comeram-no e assim aprenderam a usar da mandioca (CASCUDO, 1959, p.110).

Estes registros do autor serviram para despertar interesses de diversos setores (etnográficos, antropológicos, folclóricos, dentre outros) e elevar a importância da mandioca, estimulando estudos sobre o seu cultivo, sua importância nutritiva para os seres humanos e até mesmo sobre o seu valor econômico.

Das várias pesquisas sobre a mandioca, a que se sobressai, é a que retrata sua importância enquanto alimento para a população brasileira, já muito utilizada pelos indígenas antes mesmo da chegada dos portugueses. Conduzidos pelas dificuldades comuns do Novo Mundo, não tardou para que os derivados da mandioca, sobretudo a farinha, fossem introduzidos no cardápio dos europeus que aqui chegavam. Os derivados dessa planta oriunda da América do Sul, provavelmente do Brasil, foi o sustento não apenas da população nativa, mas também da população colonial e é, por muitos, vista como símbolo da sobrevivência do sertanejo em tempos difíceis e hoje estão presentes na mesa do brasileiro nas mais diversificadas formas possíveis.

Hans Staden, em visita ao Brasil entre 1548 e 1554, se refere à mandioca como pão e diz que:

Quando querem plantar, derrubam as árvores nos lugares que escolheram para o plantio e deixam-as secar durante cerca de três meses. Então põem fogo nelas e as queimam. Depois enterram as mudas das plantas de raízes, que usam como pão, entre as cepas das árvores. Essa planta chama-se mandioca. É um arbusto que cresce até uma braça de altura e cria três raízes. Quando querem preparar as raízes, arrancam o arbusto, retiram as raízes e os galhos e enterram novamente pedaços do tronco. Estes, então raízes crescem em seis meses, o necessário para que possa consumi-los (STADEN, 2011, p. 142).

Desde a carta de Pero Vaz de Caminha, muitos cronistas e aventureiros que estiveram no Brasil durante a colonização, fazem referência à utilização da mandioca e seus derivados, principalmente a farinha por todos aqueles que aqui estavam e pelos que chegavam também.

Silva (2005) descreve a farinha de mandioca como alimento itinerante e rústico devido ao seu fácil transporte feito em *paneiros*, cestos feitos da palha da palmeira, forrado com folhas. Para essa autora, na medida em que os colonizadores perceberam que a farinha era importante para a efetiva colonização este produto passou da condição de alimento indígena para alimento colonial.

A mandioca, segundo Cascudo (2004), se propagou a partir da Bacia Tropical do Amazonas com os povos Aruacos conhecidos como fazedores de farinha. Esta etnia foi responsável pela difusão da mandioca para as Guianas, Venezuela, Antilhas, Haiti, toda América Central e também na Flórida. “De qualquer forma, até prova expressa em contrário, o milho desceu do Norte e a mandioca subiu do Sul” (CASCUDO, 2004, p.94). No Brasil esta planta chegou via Amazonas pelos povos tupis e passou a ser cultivada em toda orla brasileira pelas diversas tribos que habitavam essa região.

Com o beiju e a carimã consolidam prestigiosa presença da mandioca, dada por São Tomé-Sumé ou nascida da menina Mani. Para o indígena a farinha seria a uí-pon, uí-puba, amolecida pela infusão, farinha-d’água, e a uí-atã, farinha de guerra, seca, dura, resistente, comum. [...] Ambas, notadamente a primeira, que atualmente possui o menor uso, faziam os pratos tradicionais, orgulhos da mesa popular: farinha seca, farofa, pirão, papa, quando os portugueses influíram mais profundamente na culinária local. Engrossava os caldos, sopas, quibebes e os remates, terminadores da refeição (CASCUDO, 2004, p. 96).

O cultivo da mandioca para a fabricação da farinha e outros derivados da cultura alimentar brasileira tem suas origens na cultura indígena. Posteriormente foram inseridos na alimentação dos colonos europeus e dos africanos escravizados no Brasil, usada muitas vezes por questão de sobrevivência sendo atualmente um dos elementos de identidade da cultura alimentar brasileira (Cereda; Vilpoux, 2003; Chisté *et al.*, 2007).

A proliferação da mandioca e de seus derivados, em território brasileiro, se deram de forma completa. Porém, apesar de atingir todas as regiões, manteve consigo o estereótipo de ‘comida de pobre’ e seu cultivo se conservou ao longo do tempo, nas mãos de camponeses que, na maioria das vezes, se utiliza dos métodos tradicionais tanto para o cultivo da planta quanto para a fabricação de seus derivados.

A palavra *farinha*, utilizada pelos colonizadores portugueses, designava o produto que se obtinha a partir da trituração do tubérculo da planta, a mandioca, que germinava da *maniva*¹², o caule da planta. Logo ao chegar no Brasil, os colonizadores observaram que entre os inúmeros produtos feitos a partir da mandioca, os indígenas também produziam a *farinha*. A mandioca era raspada, triturada, a massa obtida era peneirada e depois torrada em um forno. Camargo (2005, p. 33) diz que “essas operações eram denominadas *farinhadas*”. Mas, o termo farinha não pertencia aos dialetos indígenas. Estes usavam termos próprios de sua cultura para se referir ao produto, como carimã d’água, seca e tapioca que eram diferenciadas pela espessura do produto final e seu modo de preparo.

¹² Parte do caule da mandioca que serve de semente para um novo plantio.

Alencastro (2000, p. 94) mostra a farinha como elemento importante para o tráfico de escravos, pois, além de ser utilizada como moeda de troca, também era “amplamente consumida pelos negros, na viagem da África ao Brasil”.

Priore e Venâncio (2006), quando abordam a cultura agrícola e a alimentação de determinados grupos indígenas, afirmam que:

[...] esse consumo já era realizado a milênios de anos, sendo, esta prática, inclusive, registrado em pinturas rupestres. Na cultura indígena a farinha de mandioca associava-se a quase todas as coisas comestíveis, indo da carne a fruta. Como tapioca ou beiju, servia não de alimento do dia a dia, como também para a guerra, caça e pesca, ou então para efetuar trocas e presentear tribos aliadas (PRIORE E VENÂNCIO, 2006, p. 16-19).

Com a chegada dos europeus no Brasil, a farinha de mandioca serviu para abastecer as frotas do Novo Mundo “a farinha de guerra, seca e dura, foi companheira inseparável daqueles que se aventuraram pelos sertões, a quem alimentou no período de fome” (HUE, 2008, p. 63). Como exemplo, citamos as expedições pelo interior do país feitas pelos bandeirantes que sentiram a necessidade de cultivar a mandioca e produzir farinha. A valorização da mandioca ao longo da história se dá pelo fato dela ter garantido o sustento dos colonizadores em meio às dificuldades encontradas no Brasil e, posteriormente, de muitos brasileiros, sobretudo do sertanejo em tempos difíceis.

“Aleluia! Aleluia! Peixe no prato e farinha na cuia!” (CASCUDO, s.d., p. 386). O ditado popular destaca como a farinha de mandioca ganhou protagonismo, sendo considerada durante muito tempo, o “pão dos brasileiros”, e fundamental na alimentação de nosso povo. É o principal derivado da mandioca no Brasil, dada à simplicidade do seu processo produtivo (ainda semelhante aos métodos herdados dos índios, em muitos casos) e à ampla aceitação no mercado. De acordo com Vilpoux (2003, p. 621), o Brasil é o único país da América Latina a consumir este produto: o mercado asiático o desconhece e o mercado africano possui pouco poder de compra e produção muito significativa para representar uma oportunidade comercial aos brasileiros. Portanto, o mercado da farinha fica restrito ao consumo nacional, mais frequentemente, local.

Devido ao relevante consumo de farinha no Nordeste, a região acaba concentrando uma parcela expressiva da produção deste derivado. São centenas de *casas de forno*, a maioria de pequeno porte (ou seja, que produzem menos de 15 sacas por dia) e que exercem importante papel no abastecimento local. O Pará destaca-se nesta produção (CONAB, 2018), com safra estimada em 3,8 milhões toneladas em 2018, uma vez que o Estado é líder no cultivo da raiz.

Em determinadas situações, a população nordestina passa a consumir mais e suas necessidades não são totalmente supridas pela oferta de farinha que é produzida no local; isso pode ocorrer em função de condições climáticas desfavoráveis. Quando isso acontece, é necessário recorrer à produção de outros estados, como Mato Grosso do Sul e Paraná.

Nos estados do Centro Sul, o Paraná é o maior produtor de farinha de mandioca, como mostra os dados da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab) que destinam cerca de 1,8 milhões de toneladas da raiz à atividade. O segundo estado produtor é São Paulo, que aparece com uma produção de cerca de 680 mil toneladas, após vem Santa Catarina, com 530 mil toneladas.

Mesmo sendo um dos alimentos mais consumidos no Brasil, não existe uma homogeneidade no consumo da farinha de mandioca entre as regiões e os estados, como mostra a Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) realizada pelo IBGE que mostra as regiões Norte e Nordeste como líderes no consumo desse produto (Tabela 2). Por ano, o Brasil consome em média cerca de 7,8 quilos, média essa “inflada” pelos 33,8 quilos per capita da região Norte. O Nordeste consome 15,3 quilos anuais já as outras regiões aparecem com consumo inferior, apenas 1,5 kg/capita/ano. O estado líder nesse consumo é o Amazonas, com 43,4 kg/capita/ano, em contraste com os 0,7 kg/capita/ano do Paraná, apesar de sua considerável produção.

Tabela 2 – Consumo per capita anual de farinha de mandioca por região (em quilos)

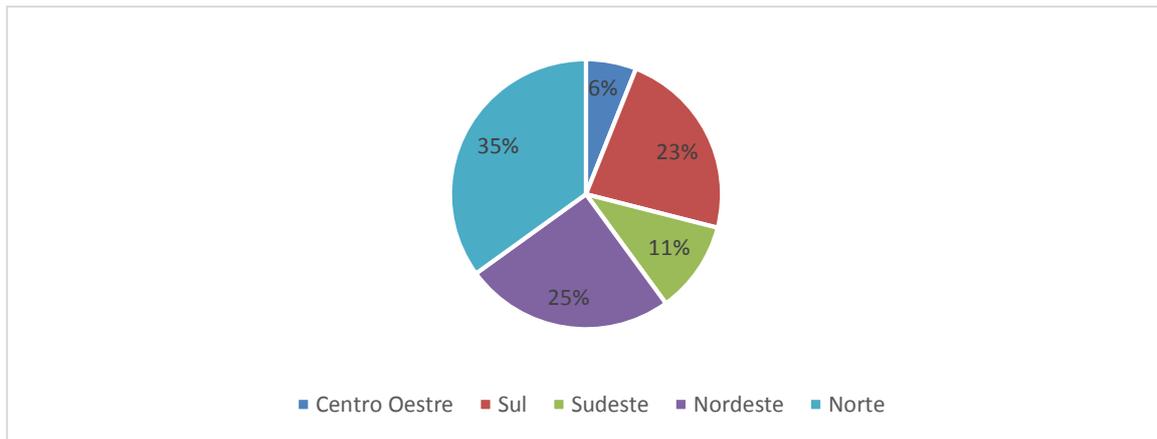
Região	k/capita/ano
Norte	33,8
Nordeste	15,3
Sul	1,4
Sudeste	1,0
Centro-Oeste	1,4
Média-Brasil	7,8

Fonte: CONAB (2016)

Seguindo os dados apresentados na POF, confirma-se que o maior consumo da farinha de mandioca se dá nas famílias de baixa renda que, além de consumi-la também utilizam como principal renda econômica. Outro dado interessante com relação ao consumo de farinha de mandioca encontra-se nas diferenças entre o consumo da população residente em áreas urbanas ou rurais.

Em termos regionais, o Norte lidera a produção nos últimos cinco anos, com o Nordeste em segundo nos últimos dois. Nos estados, a maior produção é do Pará (previsão de 3,8 milhões de toneladas para 2018), seguida pelo Paraná (3,2 milhões), Bahia (1,52 milhão), Maranhão (1,28 milhão), São Paulo (1,1 milhão), Rio Grande do Sul (0,98 milhão). No Nordeste, a produção expandiu-se de forma significativa também no Piauí (+26%), Rio Grande do Norte (+61%) e Pernambuco (+100%), embora partindo de uma base de comparação baixa em relação aos maiores produtores. Outros estados com produção expressiva são Minas Gerais (previsão de 819 mil toneladas) e Mato Grosso do Sul (732 mil toneladas) (IBGE, 2018).

Gráfico 1: Estimativa da produção de mandioca por região do Brasil para safra 2018 (Toneladas; %)

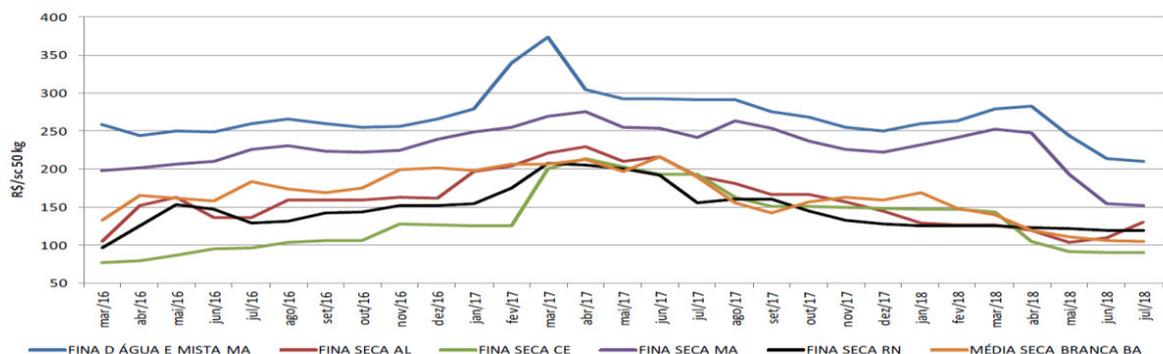


Fonte: IBGE (2018).

Segundo Mattos e Cardoso (2003), a extensão do plantio da mandioca independe da capacidade instalada das unidades de processamento, havendo assim períodos de excesso e escassez de matéria-prima, o que reflete diretamente no valor final do produto e o elo entre os mercados do Centro- Sul e Nordeste faz com que, no caso de baixa na safra no segundo, haja estímulo para aumento da produção de *farinha* no primeiro, acarretando aquecimento da demanda de raiz para produção de *farinha*, com reflexos na produção e preço da farinha no Centro-Sul.

A farinha é um dos produtos mais populares da mandioca, tem seus preços ao produtor, para alguns estados do Nordeste, colocados a seguir.

Gráfico 2: Evolução dos preços da farinha em alguns estados do Nordeste (R\$/ sc 50kg) de 2016 a 2018



Fonte: CONAB (2018)

Ultimamente, a menor oferta de mandioca estimula os preços da raiz em todas as regiões, pois uma parte dos agricultores preferiu pela poda¹³, fazendo com que a disponibilidade de lavouras para colheita seja menor. Os que não realizaram a poda também diminuíram a produção, na expectativa de altas mais significativas ou priorizando o plantio.

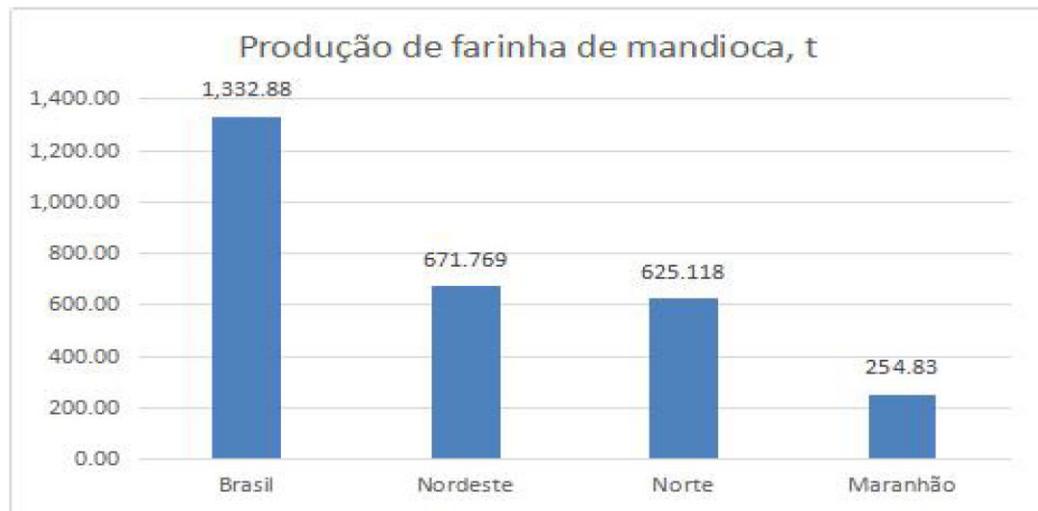
Economistas e estudiosos da área têm destacado a necessidade de profissionalização e de um esforço maior de planejamento ao longo da cadeia produtiva da mandioca. Uma das maneiras de se alcançar estes objetivos se dá pela integração dos agentes que compõem a cadeia. Contratos de longo prazo entre produtores de mandioca, fabricantes da farinha e usuários industriais do produto poderão prevenir os efeitos danosos de variações altas e muito frequentes. Os resultados podem ser favoráveis para todas as partes, seja pela garantia de rentabilidade mínima para as atividades produtivas, seja pela segurança quanto à continuidade do fornecimento da matéria prima (FELIPE; ALVES; CAMPION, 2007).

A mandioca na região Nordeste do Brasil representa a principal fonte de energia para uma grande parcela da população. Segundo os dados da secretaria de Estado da Agricultura Pecuária e Pesca (SAGRIMA, 2016), a concentração na produção de produtos derivados de suas raízes corresponde a 25% da produção nacional, sendo que o Maranhão ocupa a 2ª posição no nordeste em área plantada, segundos dados da Pesquisa Agrícola Municipal (PAM), do IBGE, em 2016, o estado teve uma produção de 1.305.850 toneladas, perdendo para Bahia, que produziu 1.956.103 toneladas. Em todo país, o Maranhão ocupa a quarta posição entre os maiores produtores, perdendo para o Pará, Paraná e Bahia.

De acordo com dados do IBGE, em todo Brasil no ano de 2016 foi produzido 1.332.875 t. de farinha de mandioca, sendo que a maior parte foi produzida nas regiões do Nordeste e Norte, respectivamente, 50,4 % e 46,9 % do total produzido no país. Na região Nordeste estão localizados 177.655 de unidades de agroindústrias ou 67,1 % do total de estabelecimentos no país. Desse número são 47.030 (26,5 %) que estão localizadas no estado do Maranhão e produziram 254.830 t. de farinha de mandioca, das quais 234.445 t. ou 92,0 % foram beneficiadas de matéria prima própria do estabelecimento.

Gráfico 3: Produção de farinha de mandioca

¹³ Procedimento realizado quando a planta completa um ciclo vegetativo, se houver necessidade de manivas para plantio ou se a cultura for acometida de pragas e doenças (IPA, 2008).



Fonte: IBGE (2016)

O gráfico acima apresenta os dados da produção de farinha de mandioca no Brasil em 2016 e as principais regiões produtoras de farinha, Nordeste e Norte.

O Maranhão, a mandioca aparece como principal fonte de renda para os agricultores familiares, pois, além de apresentar maior resistência a seca, possui um ciclo mais longo e duradouro, o que lhe permite uma vantagem maior de recuperação diante das demais culturas anuais como, arroz, milho e feijão.

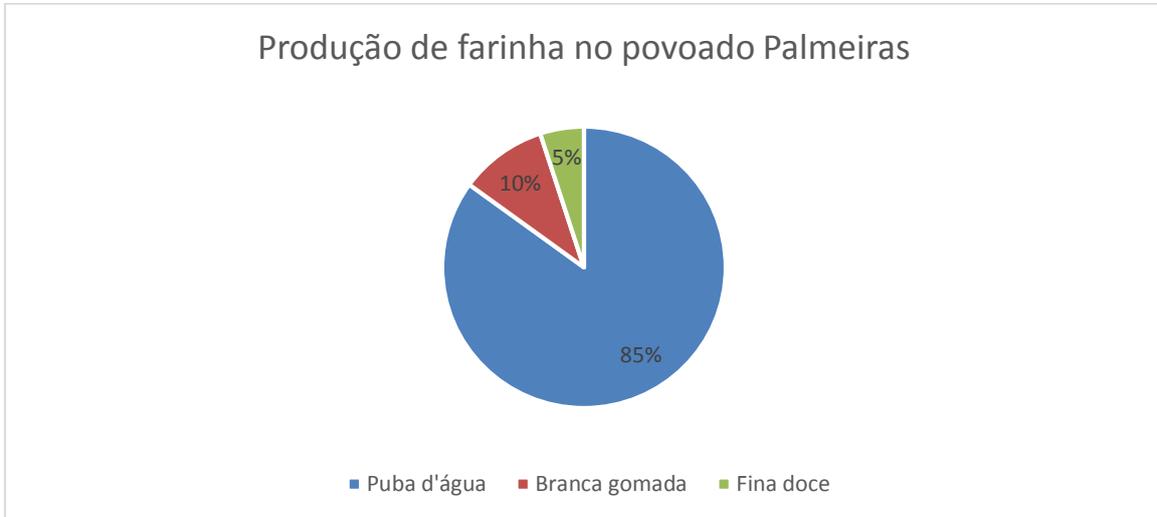
O município de Barreirinhas, de acordo com a PAM, foi a cidade que mais produziu mandioca no Maranhão com uma produção de 46.500 toneladas de raízes de mandioca, e oitava maior produtora no Nordeste, sendo 18.182 toneladas destinadas à produção de farinha. No país, a cidade ocupa a décima posição entre os maiores produtores de farinha, este município também se destaca por deter o maior número de agroindústrias de produção de farinha de mandioca (casas de farinha) cuja produção foi destinada para consumo interno e comercializada nos municípios adjacentes, que são os municípios de Santo Amaro do Maranhão, Primeira Cruz, em conjunto com o município de Barreirinhas formam a microrregião dos lençóis maranhenses.

No município de São Bernardo não se encontra nenhum registro oficial em órgãos públicos, como na Secretaria de Agricultura, Sindicato dos Trabalhadores Rurais e IBGE¹⁴, sobre a produção de farinha de mandioca, mesmo sendo um município onde a maior parte de sua população mora na zona rural e trabalha na cadeia produtiva da mandioca e no processo da produção da farinha. Mas, segundo a pesquisa feita de 05 de junho a 12 de setembro do ano de 2018 nas *casas de fornos* com produtores do *povoado* Palmeiras, são fabricados por

¹⁴ Durante a coleta de dados, pesquisei no site e fui nos referidos órgãos, e não obtive nenhum dado sobre a produção de farinhas referente ao município de São Bernardo.

ano, somente nesta comunidade, cerca de mil sacos com setenta e cinco litros¹⁵ cada (1000) de farinha de mandioca dos tipos *finha doce*, *branca gomada* e *de puba (d'água)*, como observa-se no gráfico a seguir:

Gráfico 4: Produção de farinha no povoado Palmeiras



Fonte: Gomes (2018)

De acordo com o gráfico acima a produção de farinha no *Povoado de Palmeiras* foram de 850 sacos de farinha de puba 85%, branca gomada de 100 sacos 10% e fina doce 50 sacos 5% do total de mil sacos de farinha produzido em 2018.

No Maranhão, a produção de farinha de mandioca é consumida nas próprias unidades de produção, sendo vendido no mercado local apenas o excedente, conforme Silva (2005).

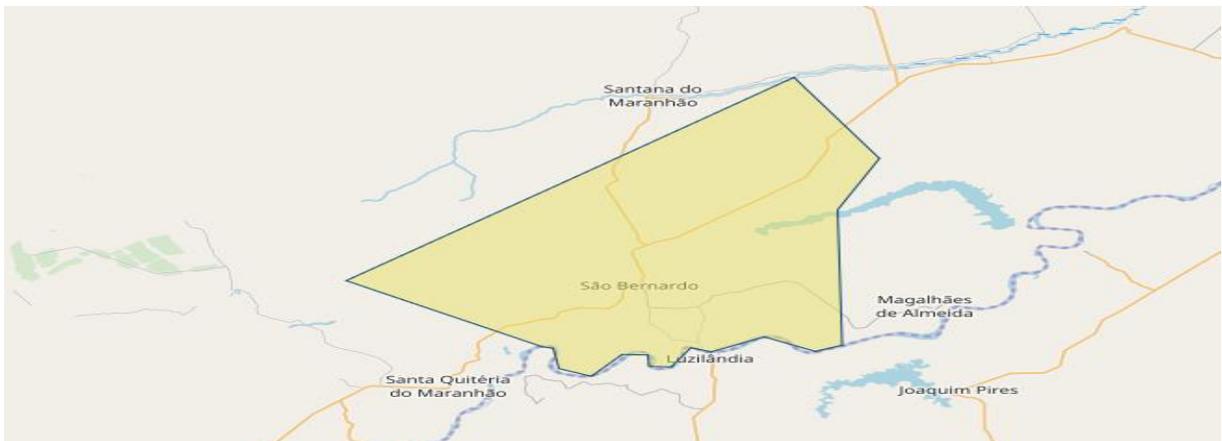
¹⁵ Chamamos de um litro de farinha a quantidade medida em uma lata que corresponda a 960 ml, como as latas que vem com querosene ou mesmo de óleo.

3 ETNOGRAFANDO A CADEIA PRODUTIVA DE MANDIOCA EM SÃO BERNARDO-MA: um estudo no povoado Palmeiras

3.1 Processo de formação histórico-territorial de São Bernardo – MA

O município de São Bernardo, fundado oficialmente no ano de 1938, está localizado na região semiárida do Brasil, na mesorregião Leste Maranhense e microrregião do Baixo Parnaíba Maranhense. É limitado pelos municípios de Magalhães de Almeida, Araioses e Água Doce do Maranhão - ao Leste, Santana do Maranhão – ao Norte, Santa Quitéria- Oeste e Luzilândia no Piauí- ao Sul. São Bernardo encontra-se a 232 km de distância da capital do Estado, com uma população de atualmente 28.343 habitantes e uma extensão territorial de 1.007Km. Como mostra a imagem abaixo:

Mapa 1: Limites do Município de São Bernardo



Fonte: IBGE (2018)

A história de São Bernardo está completamente ligada às manifestações religiosas de origem católica. O ponto de partida foi a vinda dos padres jesuítas que chegaram aqui no ano de 1700, e deram nome ao rio Buriti, que fica às margens da cidade.

Os jesuítas vieram para o Maranhão, como para o restante do Brasil, a serviço da igreja católica, com o objetivo de converter os indígenas ao catolicismo, e fazê-los acreditar na existência de Deus, e chegaram em São Bernardo, com o fim de catequizar os Anapurus. Construíram a primitiva igreja e a grande fazenda de gado, tudo com a ajuda dos índios que haviam se expandido por toda essa região. Estes grupos praticavam a agricultura avançada, eram grandes oleiros, bons tecelões, excelentes navegadores e domesticavam animais. Eram de uma família ameríndia, originária de Porto-Malaios, e pertenciam a quarta corrente

migratória, sendo encontrados pelos colonizadores, ocupando a baixada parnaibana, tendo como centro atual a cidade de Brejo.

Vaz (1995) assim narra a descoberta da tribo:

[..] A primeira notícia que se tem deles, foi em 1679 quando Bento Maciel Parente, em perseguição aos Tremembés, subiu o rio Parnaíba até a altura de Teresina, quando encontrou várias tribos inclusive os Anapurus (VAZ, 2016, p. 26).

Segundo os autores do livro “No país dos Anapurus”, Correia Lima e Aroso (1995), os índios Anapurus não são citados nos manuais clássicos da Antropologia Brasileira, pois extinguiram-se pelo século XIX, sem que fossem estudados por alguns naturalistas, apenas alguns cronistas deixaram vaga notícia deles.

Já Melo (1988), acredita que foi o português nascido na Vila de Pouca de Aguiar, Bernardo de Carvalho e Aguiar, que veio acompanhando os padres jesuítas, é também considerado um dos fundadores de São Bernardo, que atraídos pelo fascínio do Brasil, fixaram primeiramente morada no estado da Bahia, onde casou-se e teve 02 filhos. Em seguida, mudou-se para o Piauí e Maranhão, chegando nesta região por volta do ano de 1700 e ficando até seu falecimento em abril de 1730.

Vaz (2016) descreve a história da chegada dos jesuítas acompanhados pelo português Bernardo de Carvalho e Aguiar:

[..] Os primeiros povoadores do município de São Bernardo foram: Bernardo de carvalho e Aguiar que também povoou Caxias no Maranhão, Campo Maior, São Miguel do Tapuio no Piauí; e os jesuítas da Companhia de Jesus, ordem religiosa fundada por Santo Inácio de Loiola. (VAZ, 2016, p. 26).

A origem do nome do município é uma homenagem a São Bernardo, abade de Claraval, nascido em 1090, no castelo dos Fontaine de Dijon na França. Com a morte de sua mãe decidiu entrar na vida religiosa, há quem afirme que a santidade de Bernardo acha-se por frequentes e ruidosos milagres, como narra Vaz (2016):

[...] Com o sinal da cruz, curou um bispo que estava prestes a morrer, também curou em presença de uma multidão, uma mulher, um menino e uma menina estropiados. Dava parte, à vista aos cegos e audição aos surdos, a palavra aos mudos, a saúde aos enfermos, e conhecia os segredos mais íntimos do coração. (VAZ, 2016, p. 28).

A princípio, São Bernardo fez parte do julgado de Caxias, pela provisão régia de 10 de março de 1747, pelo requerimento de 07 de setembro de 1799, e passou a chamar-se de “Matriz de São Bernardo”, devido naquele tempo ter servido de sede da Circunscrição Jesuíta. Em 1841, a Lei Provincial elevou São Bernardo a categoria de freguesia, sendo

canonicamente instituída a 20 de julho de 1853. Já em 30 de julho de 1859, foi elevada de Freguesia para condição de Vila com a denominação de Vila de São Bernardo do Parnaíba. Em 29 de março de 1938, a Vila foi promovida à categoria de cidade pelo Decreto Lei nº 45.

As principais correntes de povoamento foram: os descendentes de índios que habitavam a região do Baixo Parnaíba, descendentes de portugueses e africanos, que foram donos absolutos do território no século XVIII, além dos filhos do estado do Piauí e estado do Ceará, à procura de serviço e melhoria de vida, todos atraídos pelo comércio e fertilidade do solo para cultivo da agricultura e da pecuária.

3.2 O povoado Palmeiras: as histórias contadas por três moradores

É de suma importância considerar a História Oral como referencial teórico-metodológico por permitir a reconstrução da memória daqueles que viveram no passado. Os depoimentos orais são possibilidades de reconstrução da história de uma coletividade. A História Oral apresenta-se como uma metodologia de pesquisa que trabalha com a escuta e o registro das vozes dos sujeitos que muitas vezes são excluídos da história oficial.

Partindo dessa premissa, pretendo, nesta seção do trabalho, incorporar as vozes dos produtores de farinha de mandioca do povoado Palmeiras à história da produção de farinha do Maranhão e do Brasil.

Para Guedes-Pinto (2002):

A História Oral preocupa-se, fundamentalmente, em criar diversas possibilidades de manifestação para aqueles que são excluídos da história oficial, tanto a “tradicional” quanto a contemporânea, e que não possuem formas suficientemente fortes para o enfrentamento das injustiças sociais (GUEDES-PINTO, 2002, p. 95).

Foi utilizada a entrevista para recolher os depoimentos dos produtores de farinha de mandioca e donos de casas de forno, pois não foram encontrados arquivos oficiais que oficializem a sua história.

Foram entrevistados nove produtores de farinha de mandioca que, também são donos de casas de forno e moram no povoado Palmeiras. Na tabela abaixo, constam os dados dos moradores que contribuíram com esta pesquisa. Vejamos:

Tabela 3: Moradores entrevistados

MORADOR	APELIDO	IDADE	DATA DA ENTREVISTA

MANOEL CÂNDIDO	MANÉ CAINDA	88 ANOS	03/08/2018
ZAZÚ	VETERANO	65 ANOS	06/06/2018
RAIMUNDO SEVERO	RAIMUNDINHO	49 ANOS	
RAIMUNDA BALBINO		83 ANOS	03/06/2018
VALDINAR		43 ANOS	05/06/2018
JÚLIA		64 ANOS	05/06/2018
JOVITO		63 ANOS	03/06/2018
AGERINO		66 ANOS	03/07/2018
BERNARDO		58 ANOS	03/07/2018

Fonte: Gomes (2018)

Além dos nove produtores de farinha e donos de *casas de forno*, foram entrevistados também mais dois moradores que não são donos de *casas de forno*, mas conhecem bem todo o processo de produção de farinha de mandioca. São os moradores mais antigos do povoado, Zé Doutor de 71 anos, descendente da família Caetano e José Clara de 83 anos descendente da família Damazia. Na escolha destes dois, levou-se em consideração, além da idade, sua genealogia, pois são descendentes das duas famílias que deram origem ao povoamento de Palmeiras e sua lucidez, já que narram com precisão histórias contadas por seus avós. Foi entrevistado também o senhor Dico de 63 anos, que não é dono de *casa de forno*, mas utiliza este espaço para fazer *farinhada*.

Nesta sessão, além do depoimento do senhor José Clara de 83 anos e do Zé Doutor de 71 anos, será trabalhado também com o depoimento do senhor Manoel Cândido de 88 anos, por serem os três moradores mais velhos do povoado Palmeiras.

O senhor José Clara de 83 anos diz que:

Seus avós costumavam dizer que no início das primeiras moradas não existia estrada, era apenas uma vereda bastante estreita que acompanhava as margens do rio, e as pessoas passavam caminhando, às vezes a cavalo, raramente animais com carga; as casas eram muito distantes uma das outras, pois existiam poucas famílias em toda a extensão territorial do povoado (José Clara, 83 anos).

Ainda sobre o surgimento do povoado Palmeiras, os três moradores mais velhos Zé Doutor, Manoel Candido e José Clara, comungam da mesma opinião, ou seja, têm justificativas semelhantes para explicar a origem do povoado. O senhor Zé Doutor de 71 anos diz que:

Eu lembro das conversas que tinha com meu avó José Mariano, que morreu com mais de 90 anos, ele falava quem tinha feito a *varedeira* acompanhando o riacho foram os índios que passavam para praia, não se sabe quem foi a primeira família a construir casa, acredito que o povoado começou a surgir por volta de 1780 com uma presença de indígenas com as pessoas daqui, já por volta de 1880 muitos cearenses que chegaram a procura de terras para comprar e trabalhar. Os Rufinos os Cacionos e os Jacintos eram todos do Ceará, aqui fizeram famílias, eu sei que nesta parte de cima se estruturou as famílias Caetanos e na parte de baixo as famílias Damazia (Zé Doutor, 71 anos).

As casas construídas para o lado da *beirada* (lado do rio) não desmatavam muito, eram poucos os cercados em torno das casas que chegavam à beira do rio, *era tudo no aberto*. As roças que os moradores faziam todos os anos, não eram perto do rio, todos trabalhavam na parte alta longe do rio Baixão do Capim. “Por isso, as árvores em torno do caminho eram grandes e mata fechada tornando a vereda escura, a noite era difícil de visitar a casa uns dos outros, somente em caso de doenças” (Zé Doutor, 71 anos). Tornou-se estrada depois da ação particular de um homem conhecido por Coronel Domingos de Freitas, que juntou os homens do povoado e pagou em dinheiro os dias de trabalho de cada um, para abrir a estrada que se iniciou na *Baixa Grande de cima* e veio descendo acompanhando o rio passando por todo o povoado de Palmeiras, Anapurus, Alto Bonito e Mamorana.

A partir da abertura da estrada, o povoado foi mudando, as famílias foram crescendo e construindo mais casas e o povoamento se tornando acelerado. A abertura do caminho tornou o povoado mais acessível a todos, os moradores começaram a vender os produtos que se produziam na porta de casa, principalmente a farinha de mandioca que era o principal produto econômico do povoado e fonte de renda da comunidade. O único carro que circulava era o caminhão do Sr. Domingos de Freitas que fazia linha uma vez por mês.

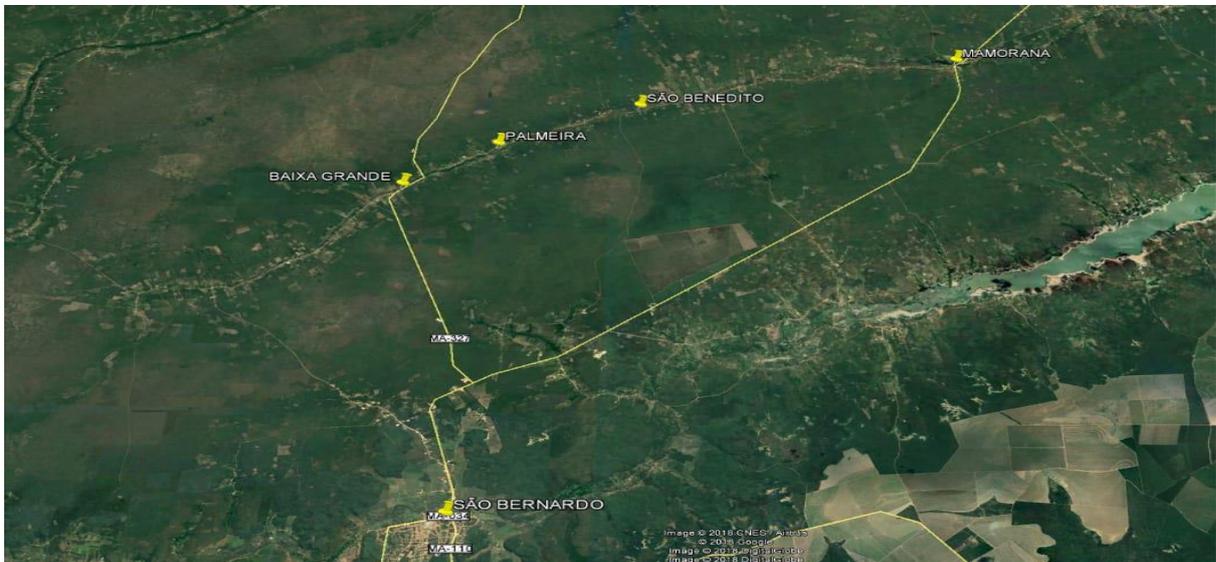
Segundo os relatos, quando os moradores ouviram o barulho do motor do caminhão dizem que era uma ‘*zuada*’ que ‘*truava* no ‘*baixão*’, “teve gente que correu em direção a chapada, outro caíram na água, foi aquele alvoroço, nunca tinha se visto nada parecido com aquilo¹⁶” (Manoel Cândido, 88 anos).

O povoado de Palmeiras começa na ponte de Raimundo Souza que faz a ligação entre os povoados de Baixa Grande e Palmeiras; sua extensão territorial é de aproximadamente 5 km e seu outro limite é na outra ponte de madeira que faz ligação com povoado de São Benedito. As pontes de madeiras que serviam de pontos de referências de início e finalização do povoado nos dias de hoje, não existem mais, pois foram substituídas

¹⁶ Segundo o imaginário popular, as pessoas mais velhas quando falavam alguma coisa se acreditava cegamente nas suas palavras. Muitos afirmavam que tinha ouvido dizer de seus pais várias vezes que para o fim do mundo, ia aparecer coisas que ninguém nunca tinha visto, como cavalo sem cabeça correndo e voando, esse dia tinha chegada, era o fim do mundo.

por *bueiras* que são grandes tubulações de concreto devido ao baixo volume de água do riacho que banhava o povoado. As pontes mantêm-se nas lembranças vivas, na memória das pessoas mais antigas do povoado.

Mapa 2: Limites do *povoado* Palmeiras



Fonte: IBGE (2018)

Segundo relato do morador Zé Doutor:

O riacho que banhava o povoado tinha um grande volume de água e já teve uma época que secou totalmente por um longo período de tempo, no seu leito nasceram árvores cresceram e estavam grossas, porém houve um determinado inverno que chovia bastante quando, de repente surgiu uma correnteza de água no meio dando vida novamente ao riacho (Zé Doutor, 71 anos, transcrição de entrevista realizada pelo pesquisador, 2018).

Esse acontecimento da seca do riacho se evidencia hoje quando se encontram troncos grossos de árvores no meio do leito do rio agora sem água.

A nascente do riacho fica a uma distância aproximadamente de 25 km do Povoado de Palmeiras, em toda sua extensão um grande volume de água transparente cristalina está acabando, sua nascente já não tem mais vida devido a agressão do homem; somente no período chuvoso é que volta a aparecer água onde era o leito. Depois do período das chuvas, fica água somente em alguns pontos onde permanecem a preservação da mata ciliar, os buritizeiros e juncos, mesmo assim, estes pontos de água a cada ano que passa vai se reduzindo. Com isso, aumenta a agressão humana ao meio ambiente, pois muitas pessoas cortam os buritizeiros e a mata ciliar para plantar capim, ou mesmo mandioca e feijão, aproveitando enquanto não tem água.

Atualmente, todas as residências recebem água de poços artesianos feitos pela Prefeitura e distribuída gratuitamente. A água é de boa qualidade, é cristalina sem odor e

sabor, usada tanto para o consumo humano como também para saciar a sede dos animais. Há uma demanda crescente por água para todas as atividades domésticas e também para a produção agrícola principalmente no evento da farinhada onde as *casas de forno* precisam de muita água para realizar algumas tarefas como: retirada e lavagem de goma, *pubagem*¹⁷ da mandioca e limpeza de alguns instrumentos como: banco, prensa e coxa, para que seja feito um produto de qualidade para o consumo humano. Estas atividades aumentam o consumo de água causando a necessidade de aprofundar os poços artesianos para suprir a demanda que é grande em virtude do aumento da população hoje em torno de 86 domicílios e com aproximadamente 320 moradores no povoado.

Segundo relatos dos moradores José Doutor de 71 anos, José Clara de 83 anos e Manoel Candido de 88 anos, o povoado Palmeiras começou com duas famílias: os Caetanos e os Damazias, por volta de 1780. Eles citam essa data baseados nos depoimentos que ouviam de seus avós.

A família dos Caetanos ficava mais próxima dos limites do povoado de Baixa Grande e a dos Damazias, também conhecida por *Damazia da Palmeira*, ficava no final limitando com o povoado de Anapurus.

O povoado de Palmeiras inicialmente formado apenas por duas famílias, que eram proprietários de todas as terras do povoado. Cada família tinha quase a mesma extensão territorial que foi sendo dividida e subdividida por seus herdeiros ao longo dos tempos. De acordo com a demarcação do INCRA, o povoado Palmeiras está localizado na Data Gengibre¹⁸ como consta nos documentos de posse dos proprietários de terra do povoado. Segundo relatos de José Doutor, seu pai falava que:

A família dos Caetanos era composta de dois irmãos que casaram e começaram a formar suas famílias e construíram suas casas perto da casa do pai, sendo que um irmão teve apenas um casal de filhos - Mariano e Dominga - enquanto o outro teve doze filhos. Foram onze mulheres e um homem e isso foi muito importante para o povoamento local (José Doutor, 71 anos, transcrição de entrevista realizada pelo pesquisador, 2018).

Mariano Caetano Rodrigues casou com a cearense Jacinta Francisca da Silva e, construíram juntos, uma família com seis filhos, quatro mulheres e dois homens. Todos casaram e continuaram morando no lugar mudando a paisagem do local. Domingas, a outra irmã, casou com Manoel Reinado da Silva e tiveram mais de doze filhos que casaram,

¹⁷ Período em que a mandioca fica em um tanque com água para o seu processo de fermentação, tornando as raízes amolecidas.

¹⁸ Nomenclatura utilizada pelo INCRA na demarcação de terras.

formaram famílias e continuaram morando nas terras herdadas do pai. Atualmente, são os netos (Antônio, Raimundo e José) com suas famílias que subdividiram estas terras que ao longo dos tempos foram sendo ocupadas ou compradas dos outros herdeiros que resolviam morar em outro lugar. Este é um fenômeno que se observa em todo o povoado: a relação entre laços familiares e o processo de organização e configuração do território do Povoado Palmeiras. Manoel e Antônio, os dois filhos homens do Manoel Caetano, casaram e construíram famílias. Manoel, conhecido por Tiné, casou-se com uma moça do povoado Beira do Rio e teve três filhos. Seu irmão Antônio Mariano casou-se com Domingas, uma moça do mesmo povoado, construindo uma família com sete filhos. Bernarda Caetano casou-se com Manuel Caetano da Silva, conhecido por Padim, e eram primos de segundo grau e construiu uma família com três filhos. Todos casaram construíram casas no local. Maximiana Rodrigues casou-se com Pedro Tomaz e formaram uma família com sete filhos, sendo três mulheres e quatro homens. Todos casaram e permaneceram no local, fazendo suas casas e reproduzindo os laços com o território do Povoado.

A família Damazia morava no outro extremo do povoado Palmeiras, limitando-se com São Benedito, como relata um de seus bisnetos, o senhor José Clara, hoje com 83 anos de idade. Segundo o Sr. José Clara, sua bisavó Damazia era casada com o senhor Joaquim Quirino, mas, não soube informar quantos filhos tiveram. Já a sua avó Maria Lino, era casada com Lino Melo e tiveram dez filhos: M^a. Maculada, Zita, Isadora, Fernando, J. Lino, Cecília, Francisca, Bernarda, Lina e Benedita. Destes, alguns casaram e construíram suas casas nas terras herdadas dos pais. As filhas Bernarda e Adélia casaram com dois irmãos da família dos Bernardino de São Benedito. Quando Adélia morreu, seu esposo Pedro casou-se com Josina e teve apenas uma filha, chamada de Milagres. Com o passar do tempo, venderam sua herança para os outros irmãos.

Domingos João casado com Benedita construiu uma casa e depois foi embora e vendeu sua herança para Pedro Vaqueiro casada com Maria Viana de São Benedito que vieram morar aqui na Palmeira na herança que tinha comprado da Benedita, o Pedro Vaqueiro construiu casa e criou sua família: Domingo, Zulima, Bernarda, Matilde e Rosa todos casaram e ficaram morando nas terras que o pai tinha comprado. A Zulima e Candido Quirino casaram e prosperaram família, um dos seus filhos conhecido por Biar mora até hoje neste local, onde era as terras de Pedro Vaqueiro que adoeceu e vendeu seu terreno para Tônico Couto que não construiu casa, hoje quem mora nestas terras é o senhor Chagas Bernardino que também casou com prima filha de João Bagre que eram da gente de Antônio Romão descendente da família de Damazia da Palmeira. João Crescencio comprou algumas heranças do pessoal da Damasia e colocou João Bagre casado com Dominga Espindola para tomar de conta do terreno, eles tiveram cinco filhos: Manoel, Bernardo, Genésio, Francisco, e Prima, todos os filhos casaram e moram neste terreno até hoje, outro morador que também vive no terreno de Crescencio é Assis, casado com Maria de

Jesus filha de Dominga Leocades com seis filhos apenas uma filha casou e mora perto da casa do pai (José Clara, 83 anos, transcrição de entrevista realizada pelo pesquisador, 2018).

José Paiva, conhecido por Zé Clara, nome dado em homenagem ao seu pai Francisco Paiva da Costa, era conhecido por Clara e casado com M^a. Isadora da Conceição, que formaram uma família com 12 filhos. Destes, apenas dois moram no terreno; os outros, depois de adultos, foram embora para o centro urbano de São Bernardo-MA.

Na família dos Cândidos, Joaquim Quirino, casado com Vestude teve seis filhos: Mariana, Benedita Raimunda, Laurência Candido e Bernardo. Todos casaram e continuaram morando no mesmo local. Por volta dos anos de 1850, dona Maria Lino era dona da propriedade que se estendia da ponte limite do povoado de Palmeira com Anapurus até os limites das terras que hoje pertencem ao senhor Agerino. Domingo João, casado, morava no local onde hoje reside dona Prima, limitando com o senhor José Clara. Manoel Candido, casado, Maria teve onze filhos: João, José, Zilma, Antônio, Edio, José Domingos, Pedro, Dalva, Rosa, Maria e Maria de Lurdes. Destes, somente dois continuam morando no povoado: Pedro e Zilma que hoje tem oito filhos. Manoel Candido, atualmente mora em sua propriedade nos limites do povoado de Palmeira com a Baixa Grande.

A paisagem do povoado Palmeiras está bem diferente daquela de antigamente de quando eu era menino, lá por volta de 1940 que tinha poucas casas e o acesso era difícil. Os espaços que antigamente eram somente *mato*, hoje são ocupados por casas de alvenaria, praticamente não se vê as casinhas cobertas de palha de buriti e parede de taipa com seu piso na areia ou apenas no barro batido (Zé Clara, 83 anos).

3.3 Etnografia do processo de produção da farinha

A principal atividade econômica do *povoado* Palmeira é a produção agrícola e o produto de maior valor econômico é a *farinha* de mandioca, seja ela, dos tipos, *puba* (*d'água*), *branca gomada*, *finha doce*. O *trabalho da roça* é uma atividade que envolve a vida de quase todos os moradores do lugar, ficando de fora somente o grupo dos idosos e parcelas das crianças e adolescentes que não conseguem realizar algumas atividades.

Os idosos que não fazem mais roça e não plantam mandioca nos seus cercados em torno das suas casas, são aqueles que não têm resistência física, porém alguns com mais de 88 anos de idade como Manoel Candido ainda fazem um pedaço de *roça* e cultivam mandioca, milho e feijão nos seus *cercados*, trabalhando diariamente nestes. Mesmo recebendo uma

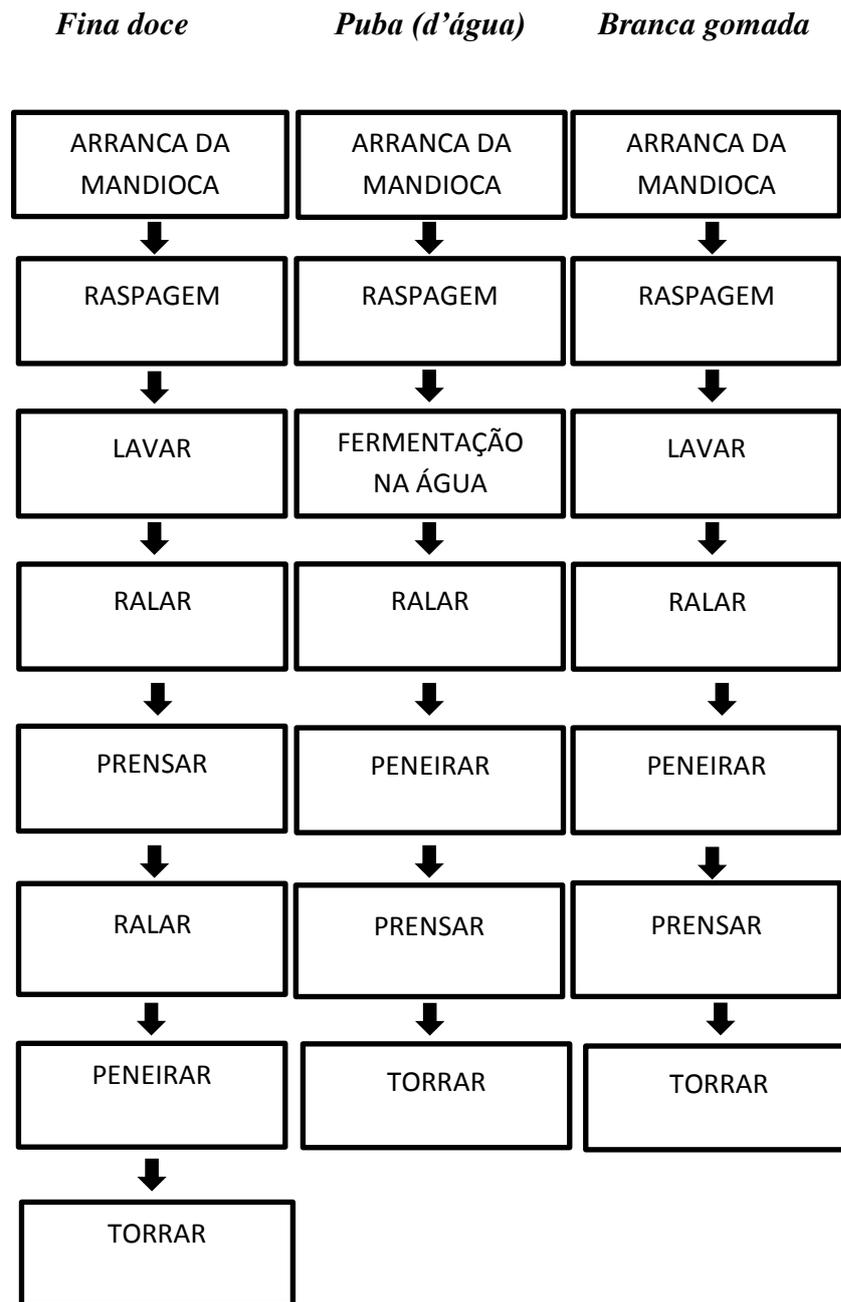
aposentadoria, esta pequena parcela de trabalhadores não deixa de cultivar mandioca em suas propriedades. Para eles, a farinha não pode faltar em casa, e *comprar no litro* não convém porque no final acabam pagando um preço mais elevado.

O cultivo da mandioca tem como principal destino a produção de farinha, mas alguns subprodutos como, a *maniva* e as *cascas da mandioca*, são aproveitados para fazer ração e utilizadas na criação de animais de pequeno porte como bodes e porcos. Atualmente, um pequeno grupo de criadores de gado moradores do povoado e membros das famílias, Caetano e Damazia, utilizam a ração da *maniva* para ajudar na criação desses animais. A produção de *farinha* desempenha um papel importantíssimo na vida dos moradores da comunidade de Palmeira. No período da *farinhada* a vida social do *povoado* gira em torno da produção da farinha de mandioca onde as “atividades de ajuda recíproca quando, mesmo onde há uma divisão dos espaços por gênero existe uma relação de complementaridade onde a ajuda de um viabilizava o trabalho do outro” (WOORTMANN, 1991, p. 4).

As *casas de forno*, enquanto um espaço social e de reprodução alimentar, viabilizam a existência e a manutenção do grupo social em questão. Não se configura apenas como um abrigo e sim como uma estrutura material onde sentimentos, emoções, discórdias e esperanças são postas em ação. Nessa estrutura, as normas de conduta social e convívio são estabelecidas ou reafirmadas a partir do momento em que se discutem de forma natural sobre situações comuns do dia a dia – valores, sentimentos, responsabilidades que foram ou não cumpridas, dentre outros.

A mandioca precisa ser colhida no tempo certo entre os meses de maio a agosto para ser processada e transformada em farinha. Perdendo este tempo, não se pode obter uma farinha de qualidade, ou seja, bem granulada, sem odores, de boa coloração (branca ou amarelada), boa para o consumo e para a comercialização, principalmente na categoria *branca gomada* e a *finha doce*.

Os trabalhos nas *casas de forno*, durante a *farinhada*, se dividem de acordo com as atividades relacionadas à produção. Para tanto, se mostra o processo de fabricação das *farinhas*:



O *arrancar* da mandioca é uma atividade exclusivamente masculina. Se inicia ao amanhecer do dia e finaliza quando o *arrancador* termina de arrancar as seis cargas¹⁹ de mandioca necessárias para a produção de farinha do dia. Em seguida, a mandioca arrancada é levada em animais, como o burro, para a *casa de forno*.

As fotos abaixo demonstra todas as etapas do processo da cadeia produtiva da farinha de mandioca no *Povoado de Palmeiras*.

¹⁹ Chamados de carga de mandioca uma quantidade de dois jacá cheio de raiz carregada por um animal, burro ou cavalo.

Foto 1: Processo de *arranca* e carregamento da mandioca



Fonte: Gomes (2018)

É importante que a *raspagem da mandioca* se inicie logo que as raízes cheguem na *casa de forno*, pois quanto menos tempo passar para ser descascada, melhor será o seu aproveitamento, uma vez que sua deterioração começa entre 24 e 48 horas após serem arrancadas do solo.

Foto 2: Recepção e raspagem da mandioca



Fonte: Gomes (2018)

Concluído o descascamento manual, é necessário fazer uma lavagem das raízes para remoção de cascas ou impurezas remanescentes. Finalizado esse processo as raízes são

levadas para um tanque cheio de água onde ocorrerá o processo de fermentação durante um período de 03 dias.

Foto 3: Lavagem e fermentação da mandioca



Fonte: Gomes (2018)

A etapa da *ralagem da mandioca* consiste na transformação das raízes em massa. As raízes limpas devem ser levadas para o *banco do rodete* (ralador), constituído por cilindros providos de lâminas serrilhadas, fixadas paralelamente entre si. As raízes são empurradas em direção ao cilindro por uma pessoa com habilidade em movimentos alternados, a fim de produzir uma *raspa* fina.

Foto 4: *Ralagem* das raízes



Fonte: Gomes (2018)

Prensar a massa da mandioca é uma das etapas essenciais para extrair a *manipueira* existente na massa. Após o processo de *ralação*, a massa é colocada na *prensa* em

pequena quantidade sobre uma tela de náilon, que dobrada, ganha o formato de camadas que são sobrepostas até limite da *prensa*. Após a *prensagem*, a massa perde em torno de 20% da umidade e atinge o ponto ideal para ser submetida à *torragem*²⁰.

Foto 5: Prensagem da massa



Fonte: Gomes (2018)

Foto 6: Peneiramento



Fonte: Gomes (2018)

Na etapa do *peneiramento* e *torragem*, a massa esfarelada passa por uma peneira de malhas fina, média e grossa. Dependendo do tipo de farinha a ser produzida, é que se escolhe o tipo de peneira, que realiza movimentos manuais para a retirada de pedaços de casca e de raízes que não foram raladas, dando assim, uniformidade a massa esfarelada. Em seguida, acontece um momento de grande importância na *feitura* da farinha, a massa é levada ao forno quente e é mexida constantemente até alcançar sua textura final, onde é conferido o

²⁰ Processo de transformação da massa de mandioca em farinha, através de um longo período de tempo na chapa de ferro em uma temperatura elevada, sob ação e supervisão atenta do torrador.

sabor que a farinha terá o aspecto (se fina ou grossa) e o ponto de torra (mais torrada, menos torrada). Essa atividade é realizada por um especialista em farinhas chamado de *torrador*²¹.

Foto 7: *Torragem da massa*



Fonte: Gomes (2018)

As variedades de *farinhas* produzidas no *povoado* Palmeiras são: *Puba (d'água)*, *Branca gomada* e *Fina Doce*.

A *farinha* do tipo *puba (d'água)* é umas das mais produzidas no *povoado*, pois há uma demanda de consumo e venda maior do que as outras farinhas. O seu processo de fabricação se difere das demais farinhas pelas etapas pelas quais a mandioca passa, sendo uma das etapas primordiais para a qualidade da farinha, a fermentação que ocorre quando as raízes ficam submersas na água por um período de três dias. Em seguida, a mandioca está no ponto certo para ser ralada, torrada pelo forneiro profissional que são homens que se qualificam nessa atividade.

É uma farinha produzida e consumida por todos os produtores de Palmeiras, devido sua preferência na dieta alimentar de uma parcela significativa da população local.

Foto 8: *Farinha puba (d'água) sendo torrada*



Fonte: Gomes (2018)

²¹ Pessoa responsável por todo processo da transformação da massa de mandioca em farinha.

A *farinha branca gomada* é uma das farinhas fabricadas no *povoado* Palmeiras com grande aceitação de consumo tanto na comunidade local quanto nos municípios vizinhos como Santana, Tutóia e Luzilândia. A *farinha branca gomada* passa por todos os processos de produção mencionados acima, sendo uma farinha que apresenta homogeneidade na sua granulação, fazendo parte da fonte alimentar dos moradores da comunidade estudada e com uma boa aceitação comercial. Esta farinha é vendida na feira livre na cidade de Tutóia-MA e para alguns comerciantes de São Bernardo.

Foto 9: Farinha branca gomada passando pelo primeiro processo de *torragem*



Fonte: Gomes (2018)

A *farinha fina doce* se caracteriza originalmente por ser um produto diferenciado dos demais produtos produzidos da massa das raízes da mandioca. Seu processamento exige uma série de cuidados e técnicas na sua produção, como também na sua logística e público consumidor. Estes fatores contribuem para a redução no número tanto de produtores quanto das *casas de fornos* a produzir a *farinha fina doce*. Estes obstáculos ficam evidentes se observarmos que das 21 *casas de fornos* existentes na comunidade de Palmeiras, somente uma *casa de forno* tem os instrumentos considerados adequados para a fabricação este tipo de farinha e a produz, que a *casa de forno da dona Júlia*.

O processo de produção da *farinha fina doce* se diferencia em muitos aspectos do das outras farinhas como *puba (d'água)* e *branca gomada*. Para se obter uma farinha considerada de qualidade, com bom aspecto visual para consumo e comercialização, é necessário seguir alguns critérios importantes, como o tipo de *mandioca*, *raspagem*, *tempo de arrancada*, cor e concentração da *goma* na raiz da mandioca. Tanto o comércio como os consumidores exigem da *farinha fina doce* algumas características como: cor branca, cheiro

natural do produto e maciez sem ser tostada; estas exigências tornam o produto diferenciado dos demais derivados da mandioca.

Foto 10: Farinha fina doce em processo de *torragem*



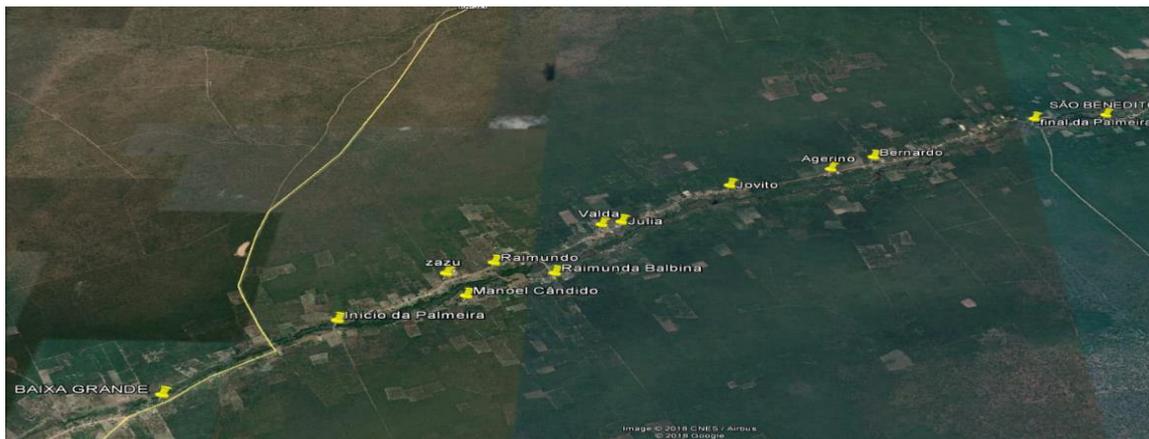
Fonte: Gomes (2018)

3.4 Descrição das casas de fornos

As casas de fornos escolhidas para a realização da pesquisa no povoado de Palmeiras, seguiram dois critérios: primeiro as que pertencem há muito tempo aos grupos familiares Caetano ou Damazia; segundo foram as casas de fornos com pouco tempo de fundação.

No mapa abaixo estão localizada as nove casas de fornos que serão descritas desde sua fundação aos dias atuais, quem são seus proprietários e qual sua importância para a produção de farinha no povoado Palmeiras.

Mapa 3: Localização das *Casas de Forno* pesquisadas



Fonte: IBGE(2018)

3.4.1 Casa de forno do senhor Zazú

Foto 11: Casa de forno do senhor Zazú



Fonte: Gomes (2018)

O proprietário senhor Zazú, de 65 anos de idade, é casado, tem 10 filhos e trabalha na agricultura desde os seus 12 anos. Sua casa de forno possui os instrumentos necessários para a produção de farinha como: *forno*²², *prensa*²³, *coxa de recepção de massa*²⁴, *banco de rodete*²⁵, motor a gasolina, caixa d'água de 1000 litros para amolecer a mandioca, rodo e peneira de tela de aço. No dia 6 de junho de 2018 à tarde, foi feita uma visita em sua residência. Ao chegar, o encontrei na frente de uma construção sem a cobertura do teto. O senhor Zazú disse que naquele local montaria uma nova *casa de forno*. Esta nova *casa de forno* fica em uma área mais próxima de sua residência, pois a que tinha, fica um pouco distante de sua casa e isso facilitava o roubo de seus instrumentos de trabalho. Ao começarmos a conversar, falei do trabalho que estava realizando no *povoado* sobre a cadeia produtiva da *farinha* de mandioca e as *casas de fornos*, e que tinha pensado nele para fazer parte do meu trabalho, logo se mostrou interessado.

Diante disso foi feita a seguinte pergunta; qual a importância da casa de forno para ele como produtor de farinha? Ele respondeu:

Fazer a farinha perto de casa. A casa de forno é importante pra quem trabalha na roça, porque no tempo de fazer a farinha, a gente faz divagar, com apenas as pessoas de casa, aproveita o rendimento da mandioca, e mesmo ela é uma segurança, você trabalha no que é seu, não tem preocupação. Onde vai fazer a farinhada, qual é o

²² Instrumento formado por uma chapa de ferro larga e plana sobre paredes de barro para a recepção da massa que através da temperatura transforma a massa em farinha.

²³ Estrutura de madeira usada para retirada do excesso da água contida na massa da mandioca após o processo de *ralagem* da raiz da mandioca.

²⁴ Utensílio de madeira usada para receber a massa da mandioca no momento da *ralagem*.

²⁵ Estrutura de madeira usada para receber a mandioca para ser ralada.

tempo ou quem vai lhe arrumar a casa de forno, se é perto de sua casa ou não. Quando comecei a trabalhar na roça com o meu pai ele já tinha uma casa de forno. No tempo da farinhada, nós se juntava e fazia toda a farinha, começava pela roça do papai, terminava a dele começava na minha, só parava quando fazia farinha do último pé de mandioca da roça. Em 1995 resolvi fazer a minha casa de forno, a do papai já estava precisando de uma reforma geral, ele não estava mais fazendo roça, eu ia gastar muito pra reformar e todos os outros tinha mesmo direito, por isso fiz a minha casa de forno, a coberta era de palha de buriti, agora quero cobrir de telha cerâmica, o forno, as cochas, banco de rodete, a prensa estão boas é só trazer e montar. (Zazú, 65 anos, transcrição de entrevista realizada pelo pesquisador, 2018).

Quando questionado se existia um parceria de trabalho entre ele e as outras famílias que fazem a produção na sua casa de forno, ele afirma:

Na minha vez de fazer a farinha eu convido a minha filha com o esposo, o meu filho e minha mulher nós se juntas e faz o trabalho divagar menos o de torrar a farinha precisa de pagar um pra ajudar nessa parte, o resto é só nós mesmo, agora na vez dos outros a gente ajuda assim não é dizer que nós vai ajudar ganhando dinheiro, se ajuda raspando a mandioca depois da comida, a gente vai dar uma força, também na nossa vez eles também vem ajudar, agora quando precisa de um menino pra fazer um serviço como enxugar a massa é diferente ele vai ganhando o valor que todos pagam pelo aquele serviço. (Zazú, 65 anos, transcrição de entrevista realizada pelo pesquisador, 2018).

O senhor Zazú relatou que costuma produzir somente dois tipos de farinha: a *puba* e a *branca*. E as outras pessoas que usam o seu estabelecimento para fazerem *farinhada*, também produzem apenas estes dois tipos.

Ao ser questionado se outras famílias fazem farinha na sua casa de forno e como é a forma de pagamento, ele respondeu:

Sim. Vizinhos procuram fazer a farinhada deles aqui, eu não cobro um valor pra ninguém, mas eles dão a gasolina do motor e no final da farinhada deixam um saco de farinha para ajudar nas *dispesas* (Zazú, 65 anos, transcrição de entrevista realizada pelo pesquisador, 2018).

A forma de funcionamento da casa de forno do senhor Zazú não se diferencia das demais existentes no povoado Palmeiras.

3.4.2 Casa de forno do senhor Manoel Cândido

Foto 12: Casa de forno do senhor Manoel Cândido



Fonte: Gomes (2018)

O senhor Manoel Candido de 88 anos de idade. É descendente da família Damazia, faz *roça* todo ano e é proprietário de uma *casa de forno*. Disse que trabalha na agricultura desde criança. É casado, tem 8 filhos, três moram perto de sua casa e também fazem *roças*. Na sua *casa de forno* é ornada com os seguintes instrumentos: *forno*, *prensa*, *coxa de recepção da massa do banco do rodete*, *tina*²⁶ para tirar goma, *coxa de recepção* da massa da prensa, motor a diesel. No dia 15 de junho de 2018 no final da tarde fui a sua residência.

Ao ser indagado sobre os motivos que o levaram a construir uma *casa de forno*, respondeu:

Foi andar com o jacá de mandioca na cabeça *esperano* os outros fazer a sua farinha pra depois ser agente. Eu digo, uma casa de forno é muito importante, sem ela como ramo fazer a farinha do pé de mandioca. A farinha a gente precisa tanto dela. Essa casa de forno eu fiz tá com 5 ano, eu sempre fiz farinha na casa de forno dos outros, morava de agregado no terreno do seu *Zé Sior* quando me *chamaro* e *dissero* que queria o terreno limpo eu tia que sair e logo. Eu não tinha pra onde ir, me *aperriei*. Vou pra onde? Ai me *dissero* que esse terreno *tava* a venda, botei a cela no *carralim* e fui bater na casa da *muier*, contei a mia situação e queria fazer *negoco* no terreno, só não tia era dinheiro, se ela me desse um prazo, eu tinha com que arrumar. Ela me deu preço do terreno e *falor* só me paga daqui a 6 mês, respondi tá certo vou me virar pra pagar, quando cheguei a *muier* *perguntor* *tarra* pra onde home, eu disse comprei o terreno da *rea Quilara* por 4.500 (quatro mil e quinhento real) ai a *muier* se *aperriou* tu vai pagar com que essa terra, eu disse a gente tem com que se pegue, vendi toda a farinha, goma, um *gadim*, e dois *carralo*, com três *meis* eu *tarra* com o dinheiro no bolso fui lar e paguei terreno. Agora vou *trabaiar* pra fazer uma casa de forno, fui tirano a *madera* na mata e *guadano* quando já tia muito meti os pé e fiz. E agora o motor pra puxa mandioca, aqui não tia energia pra comprar um motor a energia mais barato, o jeito era comprar um a *gasulina*, quando rapaz do Piauí falou que tinha dois motor e *vindia* um, fui lá e comprei esse bichão ai a *oli* (motor) vendi tudo, até os bodes que tinha. Graça a Deus hoje tenho minha casa de forno pra fazer a minha farinha com meus fio. Acabou com a dor de cabeça de andar atrás de casa

²⁶ É um utensílio de borracha usado para aparar a água da massa utilizada para extrair a goma.

de forno no tempo de fazer a farinha. Não tá do jeito que eu quero. Grande, de telha e chão no cimentado, se eu fosse mais novo eu ei *trabaiar* pra fazer assim (Manoel Candido, 88 anos, transcrição de entrevista realizada pelo pesquisador, 2018).

Falamos sobre o sistema de parceria de trabalho entre ele e outras famílias do povoado que também trabalham com *farinhada*. Sobre isso ele disse que: “[...] aqui se *trabaia* junto eu e os *mininos* que moram aqui perto, nós se junta e faz tudo junto, é só mesmo a *famía*” (Manoel Candido, 88 anos, transcrição de entrevista realizada pelo pesquisador, 2018).

Sobre os tipos de farinha produzidos em sua propriedade, disse que produz farinha *branca* e *farinha puba*.

3.4.3 Casa de forno do senhor Raimundo Severo

Foto 13: Casa de forno do senhor Raimundo Severo



Fonte: Gomes (2018)

Proprietário de *casa de forno*, o senhor Raimundo Severo, conhecido como seu Raimundinho, tem 49 anos é casado e pai de um casal de filhos. Trabalha com a produção de farinha de mandioca desde adolescente. Sua casa de forno tem 15 metros de comprimento com 5 metros de largura e possui os instrumentos necessários para a produção de farinha: 01 forno, 2 coxas de recepção de massa 01 prensa, 01 banco de recepção de mandioca, caixa d'água de 500 litros para recepção da mandioca para *puba*.

Conversando sobre os motivos que o levaram a construir uma *casa de forno*, ele disse:

O trabalho da farinhada precisa aproveitar o tempo certo da mandioca. Pra mim ela é de grande importância principalmente para a produção da farinha. Como vamos fazer o nosso principal produto se não tiver uma casa de forno?

A mandioca deu no ponto temos que se virar pra fazer a farinha. A minha casa de forno eu vim fazer faz 3 anos, porque quando eu morava com papai fazia a minha farinha na casa de forno dele e quando casei comecei a fazer a farinha na casa de forno do meu sogro. Quando o papai não fez mais roça e os filhos foram saindo a casa de forno ficou pra lar sem cuidado, terminou se acabando. Por fazer a casa perto do meu sogro fiquei trabalhando aqui na casa de forno dele. Quando a minha sogra faleceu, eu comprei os equipamentos dele, tirei de lá e montei aqui perto da minha casa. No tempo faço a minha farinhada sem preocupar com nada (Raimundo Severo, 49 anos, transcrição de entrevista realizada pelo pesquisador, 2018).

O senhor Raimundo disse não fazer parcerias de trabalho com outras famílias que não são proprietárias de *casas de forno*:

Não. Quando eu estou fazendo a minha farinhada as pessoas me ajudam, mas são pagas em dinheiro, quando outras famílias vem fazer a farinha aqui se precisar de alguém pra ajudar a gente vai mais é ganhando o valor que todos pagam por aquele serviço (Raimundo Severo, 49 anos, transcrição de entrevista realizada pelo pesquisador, 2018).

Disse também que tem pessoas que usam sua *casa de forno* e lhe pagam com a própria farinha, “cinco litros de farinha por cada carga de mandioca. Eu produzo mais farinha puba do que branca e faço também farinha com casca, porque já deixo pra fazer *tiquira*” (Raimundo Severo, 49 anos, transcrição de entrevista realizada pelo pesquisador, 2018).

3.4.4 Casa de forno da dona Raimunda Balbina

Foto 14: Casa de forno da dona Raimunda Balbino



Fonte: Gomes (2018)

Em uma visita no dia 3 de junho de 2018, encontrei dona Raimunda acompanhada de dois filhos, Raimundo e Newton, e alguns netos. Todos estavam na casa de forno fazendo farinha.

Dona Raimunda Balbina, de 83 anos, tem uma casa de forno em sua propriedade e disse que trabalha na roça e na produção de farinha desde os seus 12 anos de idade. Sua *casa de forno* tem os seguintes instrumentos: forno, prensa, coxas de recepção de massas, banco de rodete, caixas d'água de 500 litros para fermentação da mandioca e tiragem de goma e motor elétrico. Dona Raimunda casou e teve 6 filhos, mas perdeu o esposo em um acidente quando seu filho caçula tinha apenas 1 ano de idade. Ainda hoje participa da *farinhada*. Segundo seu filho Newton, que ouvia a nossa conversa no dia da visita que lhes fiz, dona Raimunda não pára, de manhã pega sua bengala e vai pra a casa de forno, fica sentada na cadeira falando o que é preciso fazer, mandando os mais novos.

Sobre a importância da *casa de forno*, dona Raimunda disse:

Quando o *Manelo* morreu nós já tinha uma casa de forno, era pequena a cobertura de palha de buriti, continua sendo do mesmo jeito até hoje, eu penso em ajudar os meninos a fazer ela maior e com cobertura de telha, naquele tempo ninguém se preocupava onde fazer a farinhada, só se preocupava em arrumar os *homem* pra puxar a roda pra ralar a mandioca os outros serviços os meninos já fazia. A casa de forno é muito importante pra mim e também para todos da família, na farinhada aparece muita gente da famílias além dos meus filhos que moram perto, a minha casa sempre está cheia de gente: é neto é filho é cunhado, eu gosto dessa movimentação de gente aqui dentro de casa; a casa de forno serve pra todos trabalharem nas suas farinhas e não depender dos outros. Os dois filhos Raimundo e Newton que trabalham na casa de forno suas farinhadas são grandes, eles são os que toma de conta e ajeitar alguma coisa que faltar na casa de forno antes de começar a farinhada (Raimunda, 83 anos, transcrição de entrevista realizada pelo pesquisador, 2018).

No que se refere à parceria de trabalho com outras famílias que não são donas de *casa de forno*.

O Newton ainda não tem família, x trabalha sozinho, agora o Raimundo tem dois filho *home* que ajuda ele. Quando o Newton preciso de trabalhador pra ajudar nas tarefas da farinhada ele paga alguém. Já o Raimundo tem os filhos e as filhas também vem com os maridos, é muita gente trabalhando, mas se falta um o outro ajuda. As outras pessoas que fazem farinha aqui, quando precisa de um trabalhador se um deles tiver desocupado ajuda mais é ganhando o mesmo valor que pago pra quem me ajuda (Raimunda, 83 anos, transcrição de entrevista realizada pelo pesquisador, 2018).

Sobre a parceria com outras famílias que não tem *casa de forno* em suas propriedades, dona Raimunda disse:

Eu não cobro dos filhos ou filha que faz sua farinha aqui na casa de forno porque são ele que tomam de conta dos serviços da casa de forno. De outras pessoas que vem fazer sua farinha aqui eu cobro 4 litros de farinha por carga de mandioca (Raimunda, 83 anos, transcrição de entrevista realizada pelo pesquisador, 2018).

Dona Raimunda disse que a família toda trabalha apenas com *farinha branca* e *farinha puba*.

3.4.5 Casa de forno do Valdinar

Foto 15: Casa de forno do Valdemir



Fonte: Gomes (2018)

Seu Valdinar tem 43 anos de idade é casado e tem apenas uma casal de filhos, trabalha na roça e na produção de farinha desde os 10 anos. Perdeu sua mãe quando tinha apenas 5 anos. Estudou pouco e o trabalho na roça foi o ensino oferecido por pai. Tem uma casa de forno com os seguintes instrumentos: *forno*, *coxas de recepção de massa*, *banco de rodete*, motor elétrico de 2cv, caixa d'água de 1000 litros para a recepção da mandioca e a *pubagem*, *prensa* e *rodo*.

Visitei seu Valdinar no dia 5 julho de 2018. Encontrei-o ensacando farinha. Após conversa prévia sobre os motivos da minha visita, perguntei sobre o que motivou a montar uma *casa de forno*. Ele então respondeu:

Foi a necessidade de fazer a farinha do jeito que a gente pode. Eu montei essa casa de forno faz apenas 3 anos, antes eu fazia a minha farinhada na casa de forno do papai, não deu mais certo. Tive que fazer essa pra mim, é pequena mais dar pra desenrolar a farinhada. Melhor que a casa de forno dos outros. A casa de forno é importante pra gente que luta com a roça pra no tempo de fazer a farinha não ficar

esperando pelos outros e muitas vezes perde o rendimento da mandioca porque fica tarde, depois do mês de agosto. Aí a gente tendo a casa de forno se faz a farinha no tempo certo, quando a mandioca mostrar que já dar uma farinha boa, do mês de maio em diante, já se começa a fazer devagar do jeito que pode (Valdinar, 43 anos, transcrição de entrevista realizada pelo pesquisador, 2018).

Tratando da parceria com outras famílias que não tem *casa de forno* em suas propriedades disse que trabalha somente com sua família e até então, outras pessoas não lhe procuraram para pedir sua *casa de forno* para fazer *farinhada*.

Eu trabalho em conjunto com meu irmão que também faz sua farinhada aqui nesta casa de forno eu ajudo ele com minha família e ele me ajuda com sua família agora quando a produção dele for maior do que a minha ele paga os dia a mais que se trabalha na farinhada dele. Esta parceria de trabalho é positivo para os dois, porque no final da farinhada, não é precisar vender parte da produção da farinha para pagar os trabalhadores. Tanto eu como ele guardamos a parte da farinha que seria vendida para pagar as despesas, e esperamos o aumento de preços que geralmente acontece na entre safra final de setembro a início do período chuvoso, janeiro (Valdinar, 43 anos, transcrição de entrevista realizada pelo pesquisador, 2018).

Seu Valdinar produz três variedades de farinha: puba, branca e em maior escala a farinha com casca destinada à produção de tiquira.

3.4.6 Casa de forno da dona Júlia

Foto 16: Casa de forno da dona Júlia



Fonte: Gomes (2018)

Dona Julia tem 64 anos de idade e trabalha na agricultura desde os 10 anos. Disse que começou indo para a roça com seu pai, porque perdeu a mãe ainda novinha aos 9 anos. Desde então, participava do processo de plantio da *roça*, *maniva*, milho e feijão. Como

também na limpeza do terreno, desenvolvendo uma atividade popularmente conhecida entre os agricultores como *encoivarar*. Durante a *farinhada*, ajudava raspando mandioca e carregando água para tirar goma.

Dona Júlia tem uma sua casa de forno que contém os seguintes instrumentos: motor elétrico de 3cv, coxas de madeira de recepção de massa do rodete e da prensa, coxa de recepção de farinha do forno, prensa, forno, rodo, jacar, tanque de recepção da mandioca para pubagem, caixa d'água para retirada de goma e secadeira de goma. Quando falamos sobre a importância de possuir uma *casa de forno*, ela respondeu:

Esta casa de forno tem mais de 60 anos vem dos troncos velhos, vem do pai do meu esposo que trabalhavam juntos, quando o velho faleceu, ele foi comprou a parte da irmã e tirou de lá de onde eles moravam e montou aqui. A casa de forno é muito importante para gente que trabalha com plantio de mandioca, quando a folha da miniva começa a amarelar é sinal que a mandioca estar no ponto para se fazer farinha, ai se precisa de uma casa de forno, esta casa de forno serve tanto pra nós como também para outras pessoas que vem fazer sua farinhada aqui com a gente, este ano de 2018 mais de 5 produtores de farinha vieram fazer sua farinhada aqui. O Bernardo, Pedro, Mariano, Antônio, José e Paulo todos estes produtores todos os anos fazem farinha aqui. Pra mim a casa de forno é muito importante não só por poder fazer a farinha quando precisa, mas por ser um local que na farinhada serve para fortalecer as relações de amizade de colaboração entre as pessoas (Júlia, 64 anos, transcrição de entrevista realizada pelo pesquisador, 2018).

Indagada sobre a existência de parceria de trabalho entre ela e outras famílias que fazem *farinhada*, mas não tem *casa de forno* própria, disse:

Não quando eu vou fazer a minha farinhada que é pouco é apenas do cercado, algumas pessoas que fazem farinha aqui são os que me ajudam. Eu pergunto quem pode me ajudar na farinhada aí se acerta quem vai arrancar e botar a mandioca na casa de forno, quem vai enxugar, quem vai torrar, as mulheres que vai me ajudar a raspar a mandioca eu me encarrego de fazer a comida e eles tomam de conta do serviço. Eu venho ver o que precisam fazer eles fazem o trabalho e quando terminam eu pago todos e guardo a farinha (Júlia, 64 anos, transcrição de entrevista realizada pelo pesquisador, 2018).

Segundo dona Júlia, as pessoas que precisam fazer *farinhada* vão até sua casa marcar o dia e, no final da *farinhada*, lhe pagam quatro litros de farinha por cada carga de mandioca. “Quando a mandioca é pouca se dispensa uma arranca dependendo da produção de cada produtor”. Produz três variedades de farinha: puba, branca gomada e farinha fina doce (Júlia, 64 anos, transcrição de entrevista realizada pelo pesquisador, 2018).

3.4.7 Casa de forno do Jovito

Foto 17: Casa de forno do Jovito



Fonte: Gomes (2018)

O senhor Jovito tem 63 anos de idade e é lavrador desde os 8 anos. Conhece bem as técnicas necessárias para a produção de farinha. É casado, pai de 6 filhos, destes, apenas um trabalha com ele. Sua *casa de forno* tem os seguintes instrumentos: motor elétrico, forno, coxas de recepção de massa, banco de rodete, prensa, caixa d'água para pubagem da mandioca e tirar goma, tina rodo peneiras.

Sobre a importância da *casa de forno*, ele disse:

Foi para aproveitar o tempo da mandioca para fazer a farinha e também não andar pra cima e para baixo atrás de quem pode arrumar uma casa de forno pra fazer a farinha dos pés de mandioca. Foi por esses motivos que fiz sacrifícios pra fazer uma casa de forno e aqui eu faço a minha farinhada, a minha irmã faz a dela o meu sobrinho também (Jovito, 63 anos, transcrição de entrevista realizada pelo pesquisador, 2018).

Perguntei ao senhor Jovito se existem parceria de trabalho entre ele e as outras famílias que fazem farinha, mas não tem *casa de forno*. Sobre isso disse:

Nós trabalhamos assim, minha irmã e meu sobrinho com sua família eles me ajudam quando estou fazendo a minha farinha. Na farinhada deles eu ajudo eles por que as coisa como estão tudo caro não dá pra pagar todos. Não dar. Aí a gente agarra do arrancar da mandioca na roça até botar a farinha no saco (Jovito, 63 anos, transcrição de entrevista realizada pelo pesquisador, 2018).

O senhor Jovito disse não cobrar daqueles que usam sua casa de forno, mas eles ajudam com as despesas da energia e, no final da produção lhe dão um saco de farinha. Disse ainda que costuma trabalhar somente com *farinha puba e branca*.

3.4.8 Casa de forno do senhor Agerino

Foto 18: Casa de forno do senhor Agerino



Fonte: Gomes (2018)

O senhor Agerino de Souza tem 66 anos de idade e trabalha na agricultura e na produção de farinha desde os 9 anos. É casado, tem 7 filhos, dois moram perto de sua casa e todos trabalham na roça e na produção de farinha. Sua *casa de forno* tem os seguintes instrumentos: coxa de recepção de massa de mandioca, motor a diesel, forrageira, banco de rodete, prensa, forno, caixa de recepção de mandioca para *pubagem*.

Quando falamos sobre a importância de uma *casa de forno*, ele disse:

A casa de forno é muito importante pra nós que trabalha com mandioca, como vamos fazer a farinha da mandioca da roça, quando chega no tempo de fazer a farinha? É muito ruim não ter uma casa de forno, você tem que procurar quem te arruma a casa forno e depois esperar quem tá fazendo farinha terminar pra você começar a fazer a sua farinha. Faz mais de 40 anos que comprei este terreno no mesmo ano fiz a casa de forno. Eu faço roças grandes e meus filhos também a farinhada dura mais de mês de trabalho. Eu já arrumei terra pra outras pessoas fazerem roças pra mim aumentar a produção de farinha com as rendas que ganhava, mais agora que cerquei quase todo o terreno pra soltar os animais não arrumei mais para as outras famílias, agora é somente pra mim e meus filhos trabalharem (Agerino, 66 anos, transcrição de entrevista realizada pelo pesquisador, 2018).

Referente a parcerias de trabalho entre ele e outras famílias que não tem casas de forno, o senhor Agerino respondeu da seguinte forma:

Não. Antes de começar a farinhada a gente senta e conversa como vamos fazer, quem vai ficar no serviço de arrancar e carregar pra casa de forno. Divide os serviços pesados entre os homens da família, as mulheres pega do outro lado raspar e tirar goma. Nesse tempo os meninos que trabalham fora vem, as meninas vem com os esposos. É uma animação, aí o serviço vai ligeiro (Agerino, 66 anos, transcrição de entrevista realizada pelo pesquisador, 2018).

Como só trabalham membros da família, não se cobra pela utilização da casa de forno. Na propriedade do senhor Agerino é produzido a *farinha puba* e a *farinha branca*.

3.4.9 Casa de forno do senhor Bernardo

Foto 19: Casa de forno do senhor Bernardo



Fonte: Gomes (2018)

O Senhor Bernardo de 58 anos de idade é casado e tem 5 filhos, mas apenas um filho trabalha com ele. Sua casa de forno é equipada com: coxas de recepção de massa e de farinha, motor elétrico, banco de rodete, prensa e forno. É coberta com telhas e o piso é de barro batido.

Tratando dos motivos que o levaram a montar uma *casa de forno*:

Uma casa de forno é muito importante para nós que precisa fazer a farinha da mandioca. Como é um serviço que precisa de muita gente se as pessoas de casa são poucas é preciso pagar outras pessoas pra te ajudar, quando termina de fazer a farinhada é preciso vender mais da metade da farinha pra pagar os trabalhadores. Quando se faz na casa de forno da gente vai se fazendo divagar sem grandes despesas se arranjando com os de casa até fazer toda farinha. No tempo da farinhada todo mundo quer fazer logo a farinha do pé de mandioca que tem na roça pra aproveitar o rendimento da mandioca, quem não tem uma casa de forno é preciso esperar pelos outros (Bernardo, 58 anos, transcrição de entrevista realizada pelo pesquisador, 2018).

Sobre a parceria de trabalho entre ele e outras famílias que também fazem farinha, mas não tem *casa de forno*, disse que “nos últimos quatro anos, trabalho com meu irmão, nós se junta e faz toda a farinhada, a minha e a dele e evita vender parte da produção da farinha para pagar as despesas” (Bernardo, 58 anos).

Na *casa de forno* do senhor Bernardo é produzido somente farinha branca e farinha puba.

3.5 O processo de transmissão de conhecimento e o sistema de parceria na produção de farinha

Diante do depoimento dos entrevistados notamos que além das questões alimentares, a farinha tem uma representatividade econômica bastante relevante para os produtores do *povoado* Palmeiras como afirma o senhor José Clara de 83 anos:

Quando se passou a vender para outros lugares: Luzilândia, São Bernardo, o Povoado de Coqueiro aqui no município de São Bernardo na década de 1940 a 1960 se tornou porto de embarque e desembarque de carga para Parnaíba Piauí e também o maior comprador de farinha desta região, Lá tinha vários compradores de farinha. O Sr Bernardo Julião, Vintura do Coqueiro, Elizer, Bernardo Tubias, Álvora Costa. Esses homens compravam qualquer quantidade de farinha que você levava (José Clara, 83 anos).

Cultivar e colher são atividades essenciais na obtenção da matéria prima da cultura da farinha, que é a raiz da mandioca. Existem nuances importantes para que se tenha uma boa plantação e uma boa colheita. A principal delas, talvez seja perceber o tempo de plantar, tempo de amadurecer e o tempo de colher, pois há uma lógica de domínio sobre o tempo. Os produtores de mandioca têm uma maneira bem peculiar de se relacionar com o tempo, como relata o Sr. Manoel Candido: [...] no mês de janeiro a fevereiro quando está no inverno é plantado legumes como milho, feijão e *maniva* nas roças novas e capoeiras e no mês de maio é plantado somente *maniva* nas *sunungas* (Manoel Candido, 88 anos, transcrição de entrevista realizada pelo pesquisador, 2018).

A relação do período do inverno com período de plantação mantido pelos agricultores se enquadra num sistema agrícola estabelecido tradicionalmente pelos mais velhos do *povoado* Palmeiras. A partir do relato do Sr. Manoel percebemos a escolha dos meses de janeiro e fevereiro como essenciais para o período de plantação de legumes, e o mês de maio o período ideal para plantação de *maniva* nas *sunungas*. A escolha da *maniva* para ser

plantada no mês de maio nas *sunungas* obedece a um sistema de adequação climática (período de pouca chuva) que favorecerá a queima da vegetação e o brotar da planta da mandioca.

Os conhecimentos repassados ficam evidentes na fala dos sujeitos dessa pesquisa que relatam como foram transmitidos por seus pais ao longo dos tempos as técnicas de cultivo da mandioca e o processo de produção da farinha.

O Sr. Manoel Candido quando questionado sobre quando começou a trabalhar na roça, quantos anos tinha e quem lhe deu as primeiras orientações sobre o manuseio dos instrumentos (foice, facão, machado e enxada) nos diz que:

[...] eu comecei lá depois dos nove anos já ia ajudar na planta cobrindo covas de maniva ai depois a gente vai ajuda em outros serviços como capinas com a “inchada pequinia” a gente vai acompanhando o pai da gente e ele vai dizendo como fazer as coisas, e se vai aprendendo a fazer aí quando tá grande a gente toma de conta do serviço, já sabe fazer tudo mesmo (Manoel Candido, 88 anos, transcrição de entrevista realizada pelo pesquisador, 2018).

Com relação à produção da farinha foi questionado como aprendeu a fazer todas as etapas que envolvem a cadeia produtiva da farinha de mandioca, nos disse que:

Todo este trabalho eu aprendi com meu pai. Via ele fazendo e fui aprendendo e mandava a gente ir fazendo junto com ele na farinhada todo mundo trabalhava era arrancando mandioca, carregando, prensando massa. E quando casei fui logo fazendo a minha roça os meus filhos, todos iam trabalhando comigo o primeiro ele ia comigo ia arrancar a ritirana com os sete anos de idade pra não ficar atentando nas casa dos outros. Dos dez filhos apenas 2 vivem no lugar e também trabalham na roça e sabem fazer tudo (Manoel Candido, 88 anos, transcrição de entrevista realizada pelo pesquisador, 2018).

Sobre este mesmo assunto, iniciação no trabalho da roça e no processo de produção da farinha, também falamos com o senhor Dico que disse:

Eu comecei tinha mais o menos os 8 anos, o meu pai ia dizendo como era pra fazer quando ia cortar um pau, corta desse lado pro pau não cair encima da gente e quando ia tirar uma moita era do mesmo jeito tem cuidado com o facão pra não bater no toco e voltar e cortar os dedos do pé, ele ensinou muita coisa no trabalho da roça ele dizia quando a gente ia plantar milho na terra boa era cinco caroço e em terra fraca era três caroço, a maniva era um pau do grosso e os finim era dois, ai ele ensinou a gente em todo trabalho até quando a gente estava grande rapaz que tomamo conta de todos os serviços da roça, a procurar a terra boa para fazer a roça o tempo certo da capina como também tempo de fazer a farinha, eu também passei *pros* meninos como fazer tudo todos ia comigo trabalhar cedo na roça e aprenderam a fazer todos os serviços (Sr. Dico, 63 anos, transcrição de entrevista realizada pelo pesquisador, 2018).

Segundo Elias (1998, p. 20), “a vida individual e coletiva se constrói a partir da aprendizagem de símbolos sociais”. Nessa perspectiva, a cadeia produtiva da mandioca e o processo de produção da farinha é um conhecimento adquirido ao longo do tempo, pois uma

das características essenciais, um dos símbolos sociais do Povoado Palmeiras em São Bernardo-MA.

Os produtores de farinha possuem um local específico para exercer sua atividade de processar a mandioca e transformá-la em farinha, que é conhecida popularmente como *casa de forno*, sendo que a importância desse ambiente para a comunidade estudada é inquestionável, pelo fato de ser um espaço onde se garante uma parte da alimentação e um complemento, bem como a renda financeira do grupo de produtores daquela comunidade, como retrata o Sr. Zazú:

Quando o papai era vivo eu fazia farinha na casa de forno dele nós fazia juntos, ele me ajudava e eu ajudava ele, depois de sua morte eu montei a minha casa de forno é bom pra gente fazer a farinha no tempo certo do rendimento da mandioca e na minha vez de fazer a farinha eu junto a minha filha com o esposo dela com meu filho e minha mulher nós se junta e faz o trabalho divagar mesmo o de torrar a farinha precisa de pagar um pra ajudar nessa parte, o resto é só nós mesmo, agora na vez dos outros a gente ajuda assim não é dizer que nós vai ajudar ganhando dinheiro, se ajuda raspando a mandioca depois da comida, a gente vai dar uma força, também na nossa vez eles também vem ajudar, agora quando precisa de um menino pra fazer um serviço como enxugar a massa é diferente ele vai ganhando o valor que todos pagam pelo aquele serviço (Zazú, 65 anos, transcrição de entrevista realizada pelo pesquisador, 2018).

Isso nos leva a perceber que essas *casas de forno* são tidas como ponto de referência para a comunidade, pois muitas vezes são cedidos pelos seus proprietários para os pequenos produtores que ainda não possuem a sua para que façam a sua *farinhada*. O Sr. Valdinar diz:

Eu não cobro nada, a pessoa que trabalha aqui é meu irmão, nós trabalha em parceria pra não botar outras pessoas pra ajudar ganhando dinheiro nós se junta e entra fazendo todos os trabalhos, um faz um trabalho o outro faz outro exemplo um tá prensando a massa o outro está torrando na outra semana o outro vai torrar e a gente vai prensar e é assim que a gente trabalha (Valdinar, 46 anos, transcrição de entrevista realizada pelo pesquisador, 2018).

O trabalho pode ser feito também em *parcerias* e tem aqueles que aceitam como “*paga*” a farinha produzida na *farinhada* ou a tapioca. O importante é não deixar o companheiro “*na mão*” e aproveitar o evento para estreitar as relações. Quanto ao trabalho em forma de *parceria* o Sr. Jovito diz que:

O trabalho é feito em parceria, eles me ajudam na minha farinhada e eu ajudo eles porque as coisa como estão tudo caro não dá pra pagar todos ai a gente agarra desde o arrancar até botar a farinha no saco” (Jovito, 65 anos, transcrição de entrevista realizada pelo pesquisador, 2018).

Mauss (2003), destaca as motivações sociais para a criação de sistemas complexos e codificados de trocas e prestações. Para este autor, a *dádiva* é o que pauta e organiza a

lógica social dos diversos grupos humanos. A dádiva é o oposto da relação mercantil e envolve uma cadeia de troca e reciprocidade. Essa cadeia de prestações perpassa três elos indissociáveis: dar, receber e retribuir. Esses elos são tratados como obrigações e a relação entre eles propicia a criação de laços entre os indivíduos/grupos envolvidos.

Trata-se no fundo de misturas. Misturam-se as almas nas coisas, misturam-se as coisas nas almas. Misturam-se as vidas, e assim as pessoas e as coisas misturadas saem cada qual de sua esfera e se misturam: o que é precisamente o contrato e a troca (MAUSS, 2003, p.212).

Dar alguma coisa a alguém, seja um objeto, uma palavra amiga ou um favor prestado, representa a doação de uma força que está no doador. O sujeito que recebe saiba retribuir, não de forma automática e planejada, mas, voluntariamente. A retribuição é inconsciente e suas normas estão submetidas as normas sociais do grupo.

Se coisas são dadas e retribuídas, é porque se dão e se retribuem —respeitos — podemos dizer igualmente, —cortesias. Mas é também porque as pessoas se dão ao dar, e, se as pessoas se dão, é porque se —devem — elas e seus bens — aos outros (MAUSS, 2003, p. 263).

Para esta pesquisa, é interessante saber que a coisa dada é o tempo de trabalho, o envolvimento nas atividades da arranca, da raspagem e da feitura da farinha. O ciclo da dádiva se fecha com o ato de consumir o produto final, ou seja, a farinha.

É preciso salientar que, retribuir as horas de trabalho doadas por outro durante a farinhada não deve ser vista como uma obrigação ou um pagamento. No máximo deve ser tratada como uma troca de favores e tem que ser dada de acordo com a atividade recebida, ou seja, se uma família está fazendo *farinhada* e a vizinha ajuda no processo de raspagem da mandioca, quando esta vizinha for fazer *farinhada* alguém daquela família tem que lhe ajudar na raspagem da mandioca também. O que está em jogo, além do respeito, é a manutenção do convívio, do elo social e do estreitamento das relações.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao analisar todos os depoimentos acima, compreende-se que a cadeia produtiva da *farinha* de mandioca além de envolver várias etapas, descritas neste trabalho, fundamenta-se nos conhecimentos adquiridos ao longo dos tempos e que se fazem presentes em cada etapa, principalmente aquelas que julgam ser mais simples, como o tempo de cultivar, colher a mandioca e produzir a *farinha*.

Confirma-se que a *farinha* é tradição na mesa do brasileiro, sobretudo dos povos nordestinos. Além da cultura alimentar representada pela *farinha* de mandioca ela é também o principal produto econômico para as famílias de Palmeiras.

Durante esta pesquisa notou-se que a *farinhada* é um grande evento no povoado Palmeiras que evidencia a reciprocidade entre indivíduos e estreita as relações, o companheirismo e a partilha, além de legitimar a parceria de trabalho entre os produtores de *farinha*. Esta parceria de trabalho, vai da arranca das raízes até o ensacamento da *farinha*.

Investigar as relações de trabalho na produção da *farinha* de mandioca no povoado Palmeiras foi bastante gratificante, pois o contato direto com os produtores propôs compreender melhor a organização do grupo em questão.

Constatou-se que existem inúmeras particularidades na divisão das atividades que compõem o trabalho na produção de *farinha*. Existem tarefas que são específicas dos homens e outras das mulheres. A arranca das raízes e a torragem, por exemplo, são feitas pelos homens, já às mulheres, compete a raspagem, lavagem da massa e a preparação da comida servida aos trabalhadores.

Durante o evento da *farinhada* as *casas de forno* ficam abertas todos os dias. No caso da produção das *farinhas puba (d'água), branca gomada e fina doce* suas “portas” só se fecham quando as *farinhas* produzidas estão ensacadas e armazenadas.

No que se refere a *casa de forno*, pode ser visto enquanto espaço de sociabilidade e de reprodução de um dos alimentos mais consumidos no Brasil, também garante a existência e a manutenção de um grupo social, neste caso, da comunidade Palmeiras. Não se retrata apenas como um local de trabalho, mas, como um espaço propício para que sentimentos, emoções e desejos, sejam postos em ação. A *casa de forno* também é um espaço para a reprodução dos saberes adquiridos.

Perceber a memória como um refúgio, uma fonte de informações e uma maneira de acessar os sentimentos, as sensações e aguçar as lembranças dos moradores mais antigos do povoado Palmeiras que socialmente constroem o gosto pela *farinhada*, foi uma experiência

bastante enriquecedora, pois a *farinha* de mandioca é um elemento que representa a identidade da população que habita neste *povoado*.

A memória coletiva desse determinado grupo, confirma paradoxalmente a mudança nas relações sociais constituintes do citado evento, como também a certeza da continuidade dessas relações sociais e do *modus vivendi* de quem faz e come a farinha de mandioca.

O evento da *farinhada* enfatiza a reciprocidade entre os indivíduos que dela participam, além de garantir a transmissão de conhecimentos e a preservação de valores e costumes. Os moradores da comunidade Palmeiras tratam a *farinha*, não apenas como um alimento indispensável em suas mesas, ou como a principal fonte de renda, mas como parte de suas vidas.

A produção de farinha sempre esteve ligada à sustentabilidade alimentar o que garante a continuidade de várias outras atividades produtivas tendo uma sustentabilidade econômica, ambiental e social.

REFERÊNCIAS

- ALENCASTRO, L.F. **O tratado dos viventes: formação do Brasil no atlântico sul**. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.
- BOAS, Franz. As limitações do método comparativo em Antropologia. In: Boas, Franz. **Antropologia Cultural**. Org. Celso Castro. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.
- CAMARGO, Maria Thereza L. de Arruda. **Estudo Etnobotânico da Mandioca (*Manihotesculenta* Crantz – Euphorbiaceae) na Diáspora Africana**. Seminário de Gastronomia em Gilberto Freyre. Recife, PE. 2003. Anais...Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2005.
- CORREIA LIMA , Olavo e AROSO, Olir Correia Lima. **No País dos Anapurus**. 1995. São Luís.
- COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO - CONAB. Preços da mandioca em raiz, fécula e farinha. Disponível em: <http://sisdep.conab.gov.br/precosiagroweb/>. Acesso em 21 ago. 2018.
- CONTRERAS, Jesus Hernandez. **Patrimônio e Globalização: O Caso das Culturas Alimentares**. In: ----. *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. (Coleção Antropologia e Saúde). Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia (org.). Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p. 129.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 3 edição. São Paulo: Global, 2004.
- _____. **Dicionário do folclore brasileiro**. 10.^a ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 2004.
- CEREDA, M. P.; VILPOUX, O. F. **Tecnologias, usos e potencialidades de tuberosas amiláceas latino americanas**. São Paulo: Fundação Cargil, v. 03, 711 p, 2003.
- CHISTÉ, R. C.; COHEN, K. O.; MATHIAS, E. A., RAMO A., JUNIOR, A. G.A. **Estudo das propriedades físico-químicas e microbiológicas no processamento da farinha de mandioca do grupo d'água**. Ciências e Tecnologia de Alimento, v. 27, p.2, p. 265-269, 2007.
- COUTINHO, Andrea Lima Duarte. **Farinhada e identidade sertaneja: estudo de caso da produção de farinha de mandioca na comunidade de Lagoa do Saco-Monte Santo-BA / Andrea Lima Duarte Coutinho**. – 2014.
- DA MATTA, R. "Ofício do etnólogo ou como ter anthropological blues". In: NUNES, E. (org). *A aventura sociológica*. RJ: Zahar, 1978.
- ELIAS, Norbert. **Sobre o tempo**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 1998.

EVANS-PRITCHARD. "Reminiscências" In. *Bruxaria, oráculos e magia entre os Azande*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.

FOLADORI, Guillermo; TAKS, Javier. Um Olhar antropológico sobre a questão ambiental. *Mana*, N.10(2), Rio de Janeiro, 2004.

GASKELL. PUC – Rio – Certificação Digital Nº 0610578/CA. 2002

GEERTZ, Clifford. Uma descrição densa: por uma teoria interpretativa da cultura. In: **A interpretação da cultura**. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1978.

GEERTZ, Clifford. **Uma Descrição Densa: Por uma Teoria Interpretativa da Cultura** A interpretação das culturas / Clifford Geertz. - 1.ed., IS.reimpr. - Rio de Janeiro : LTC, 2008.

GEERTZ, Clifford. Do ponto de vista dos nativos: a natureza do entendimento antropológico. In: **O saber local: novos ensaios em antropologia interpretativa**. Petropolis, RJ: Vozes,1997.

GUEDES-PINTO, Ana Lúcia. Rememorando trajetórias da professora-alfabetizadora: **a leitura como prática constitutiva de sua identidade e formação profissionais**. Campinas, SP: Mercado de Letras, 2002.

HUE, S. M. **Delícias do Descobrimento: a gastronomia brasileira no século XVI**. Rio de Janeiro: Jorge Zanan, 2008.

IBGE, **Levantamento Sistemático da Produção Agrícola**, Pesquisa Mensal de Previsão e Acompanhamento de Safras Agrícolas no Ano Cível, dezembro, 2016.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. *Censo Agropecuário e Dados do Município (Produção de Agricultura Familiar)*. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/agropecuaria/CENsoagro/>. Acessado em: 05 de novembro de 2018.

MALINOWSKI, B. Introdução: o assunto, o método e o objetivo desta investigação. In.: DURHAN, E. R. (org). **Bronislaw Malinowski**. São Paulo: Ática, 1986.

MAUSS, Marcel. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac & Naif, 2003.

MELO, Padre Claudio. **Bernardo de Carvalho**. Universidade Federal do Piauí, em 1988.

MINAYO. PUC – Rio – Certificação Digital Nº 0610578/CA. 1995.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: SENAC, 2008.

PEIRANO, M. *A favor da etnografia*. Rio de Janeiro: Relume-Dumará, 1995.

PRIORE, M. D; VENÂNCIO, R. **Uma História da Vida Rural no Brasil**. Rio de Janeiro: Ediouro, 2006.

SZTOMPKA, Piotr. **A sociologia da mudança social**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1998.

SAGRIMA: Secretaria de Agricultura, Pecuária e Pesca. Governo do Maranhão. Perfil da Agricultura Maranhense. Maranhão. 2016. Disponível em: <<http://www.ma.gov.br>>. Acesso em: 11 ago. 2017.

SILVA, Paula Pinto. *Farinha, feijão e carne-seca*: Um Tripé culinário no Brasil Colonial. São Paulo-SP: SENAC, 2005.

SILVA, Messias Nicodemus et al. Análise do mercado de mandioca e derivados no município de São Luís, MA. XI Congresso Brasileiro de Mandioca. *Anais...* Campo Grande: Embrapa, 2005.

STADEN, Hans. *Duas Viagens ao Brasil: Primeiros registros sobre o Brasil*. Porto Alegre: L&PM (Coleção L&PM Pocket), 2011.

VAZ, Raimundo Nonato. **São Bernardo Documentário: História da Matriz de São Bernardo – nossa Terra, Nossa Gente**. São bernardo-MA.4ª edição:Sobral Gráfica e Editora,2016

VICTORA, C. G.; KNAUTH, D. R.; HASSEN, M. N. A. (orgs.). *Pesquisa qualitativa em saúde. Uma introdução ao tema*. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2000.

WOORTMANN, Klaas. *Hábitos e Ideologias Alimentares em Grupos Sociais de Baixa Renda*. Série Antropologia. UNB. Brasília-DF, 1978.

WOORTMANN, K. Sobre a formação de antropólogos. *Anuário Antropológico* 96. RJ: Tempo Brasileiro 1997.

WOORTMANN, Ellen F. **Da Complementaridade a Dependência**: a mulher e o ambiente em comunidades —pesqueiras do Nordeste. Série Antropologia/111. UNB: Brasília-DF. 2001.

APÊNDICE 1

O processo de formação do Povoado de Palmeiras

1. Nome completo?
2. Idade?
3. Há quanto tempo mora no Povoado Palmeiras?

4. Como e quando surgiu o povoado de Palmeiras?
5. Quem foram as primeiras famílias que chegaram em Palmeiras?
6. Como surgiu o cultivo da mandioca e a produção de farinha no povoado?
7. Quais os tipos de farinha produzida pelos moradores no povoado?
8. Quem você considera como os proprietários das terras do povoado de Palmeiras?
9. Como a farinha se tornou fonte econômica no Povoado Palmeiras?
10. Ao longo do tempo, que mudanças você percebe na forma de cultivar a mandioca e fazer a farinha no Povoado Palmeiras?

APÊNDICE 2

Os saberes prático cotidiano na cadeia produtiva da farinha de mandioca do Povoado de Palmeiras.

1. Como você aprendeu a fazer todas as tarefas que envolve a cadeia produtiva da farinha de mandioca.

2. Todos os anos você faz uma roça? E como você sabe que a terra é boa para fazer uma roça?
3. Para você o que é uma roça? E qual é o tempo de plantar?
4. Pra você o que é a farinha?
5. Pra você o que significa estes lugares (mata, carrasco e barro) qual delas você julga dar maior produtividade em mandioca.
6. Na roça você cultiva somente a mandioca ou planta outras sementes.
7. Quantas pessoas trabalham com você na atividade da roça?
8. Qual sua produção de farinha de mandioca anualmente? É somente para o consumo familiar ou é vendido parte desta produção?

APÊNDICE 3

A importância das casas de fornos na cadeia produtiva de farinha de mandioca no Povoado de Palmeiras.

1. O que motivou você a construir e montar um casa de forno?

- 2 . As pessoas que fazem farinha na sua casa de forno são apenas familiares ou não.
3. Existem um parceria de trabalho entre você e as outras famílias que fazem a produção na sua casa de forno.
4. Você trabalha nas suas próprias terras ou em terras arrendadas.
5. Como é negociado a casa de forno para as pessoas que precisam fazer a farinha.