



UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS DE SÃO BERNARDO
CURSO DE BACHARELADO TURISMO

FRANCIELLE ARAÚJO DE OLIVEIRA

“MEUS PAIS TRABALHARAM A VIDA TODA COM A FARINHADA”: da
tradição ao turismo no interior do Maranhão

São Bernardo

2022

FRANCIELLE ARAÚJO DE OLIVEIRA

“MEUS PAIS TRABALHARAM A VIDA TODA COM A FARINHADA”: da
tradição ao turismo no interior do Maranhão

Monografia apresentada ao curso de Bacharelado em Turismo da Universidade Federal do Maranhão/ UFMA Centro de ciências de São Bernardo, como requisito para a obtenção do título de Bacharel em Turismo.

Orientadora: Prof.^a Dr Tatiana Colasante

São Bernardo

2022

Ficha gerada por meio do SIGAA/Biblioteca com dados fornecidos pelo(a) autor(a).
Diretoria Integrada de Bibliotecas/UFMA

OLIVEIRA, Francielle Araujo de.

MEUS PAIS TRABALHARAM A VIDA TODA COM A FARINHADA : da
tradição ao turismo no interior do maranhão / Francielle
Araujo de OLIVEIRA. - 2022.

54 p.

Orientador(a): Tatiana Colasante.

Monografia (Graduação) - Curso de Turismo, Universidade
Federal do Maranhão, São Bernardo, 2022.

1. Baixo Parnaíba Maranhense. 2. Farinhada. 3.
Saberes populares. 4. Turismo. I. Colasante, Tatiana.
II. Título.

FRANCIELLE ARAÚJO DE OLIVEIRA

“MEUS PAIS TRABALHARAM A VIDA TODA COM A FARINHADA”: da
tradição ao turismo no interior do maranhão

Monografia apresentada ao curso de Bacharelado em Turismo da Universidade Federal do Maranhão/ UFMA Centro de ciências de São Bernardo, como requisito para a obtenção do título de Bacharel em Turismo.

Aprovado em ____/____/____

BANCA EXAMINADORA

Prof.^a Tatiana Colasante (Orientadora)

(Universidade Federal do Maranhão)

Prof. Dr. Mateus de Sá Barreto Barros

(Universidade Federal do Maranhão)

Prof^a M^a Mayara Maia Ibiapina

(Universidade Federal do Maranhão)

Dedicatória

Toda honra, toda Glória seja
dada ao Deus do Céu, sem ele
nada Somos.

AGRADECIMENTOS

Primeiramente, agradeço a Deus pelas suas misericórdias e bondade sobre a minha vida. Agradeço a minha família por todo apoio, especialmente aos meus pais e as minhas irmãs, Franciane e Fabiane que estiveram comigo desde o início da minha caminhada. Não poderia deixar de agradecer ao meu esposo Mateus Galvão que está sempre ao meu lado, e aos meus colegas e amigos da Turma 2018, em especial James e Francisco. Meu muito obrigada a minha orientadora Tatiana Colasante que desde o início do curso me envolveu em seus projetos nos quais obtive muito aprendizado. Sou grata pelos ensinamentos e pela dedicação e à Universidade Federal do Maranhão pela bolsa de extensão que me permitiu participar do projeto “Comunicações em Turismo”. Por fim, meu muito obrigada a todos que de forma direta e indiretamente estiveram presente na minha formação.

É tanta farinha pra mandar
É tanta maniva pra plantar
E tanta ladeira e tanta ladeira
Aipim mandioca macaxeira
Pão da terra comida
Genuinamente brasileira...
Têm a maestria dos fazeres
Alquimia de transformar veneno
Pra satisfazer tantos quereres
Da terra sabores, saberes
(Farinhada – Alberan Moraes)

RESUMO

A alimentação faz parte das necessidades básicas dos seres humanos mas também pode ser compreendida pelo viés cultural, pois, reflete elementos ligados à memória e à identidade dos grupos sociais. A mandioca é um dos alimentos antigos do Brasil, sendo amplamente consumido pelos povos originários mas que ainda hoje é muito apreciada em diversos estados, como no Maranhão. Um dos produtos da mandioca é a farinha. A farinhada por seu turno, é o processo de transformação da mandioca em farinha que se apresenta como um procedimento tradicional e que perpassa a questão econômica, envolvendo técnicas e ferramentas de saberes ancestrais que são passados de geração para geração, como ocorre no Baixo Parnaíba Maranhense. O estudo tem como objetivo investigar o processo produtivo da farinha na região, destacando sua importância cultural e refletindo sobre a possibilidade de oferta de um roteiro turístico para as casas de forno. A metodologia utilizada contemplou pesquisa bibliográfica, aplicação de questionário via Google Forms com produtores de farinha para compreender melhor as especificidades em torno da produção da farinhada e registro fotográfico em casas de farinha. Como resultados, verificou-se que a farinhada é um processo tradicional que movimenta núcleos familiares e que é percebido como atrativo turístico pela maioria dos informantes. Assim, sugere-se que as práticas artesanais podem ser utilizadas para o turismo de experiência, no qual os turistas podem acompanhar e participar de todo o processo de produção da farinha reforçando a importância da cultura local e podendo se constituir em uma fonte de renda para os produtores.

Palavras- Chave: Turismo. Baixo Parnaíba Maranhense. Saberes populares. Farinhada.

ABSTRACT

Food is part of the basic needs of human beings, but it can also be understood from a cultural perspective, as it reflects elements linked to the memory and identity of social groups. Cassava is one of the oldest foods in Brazil, being widely consumed by the original peoples, but which is still very popular in several states, such as Maranhão. One of the cassava products is manioc flour, which is a traditional process that permeates the economic issue, involving techniques and tools of ancestral knowledge that are passed down from generation to generation, as occurs in Baixo Parnaíba Maranhense. The study aims to investigate the production process of flour in the region, highlighting its cultural importance and reflecting on the possibility of offering a tourist itinerary for the oven houses. The methodology used included bibliographical research, application of a questionnaire via Google Forms with flour producers to better understand the specificities surrounding the production of flour and photographic records in flour mills. As a result, it was found that flour is a traditional process that moves family groups and is perceived as a tourist attraction by most informants. Thus, it is suggested that artisanal practices can be used for experience tourism, in which tourists can follow and participate in the entire flour production process, reinforcing the importance of local culture and may constitute a source of income for the producers.

Keywords: Tourism. Baixo Parnaíba Maranhense. Popular knowledge. Flour

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Alguns subtipos do turismo cultural	19
Figura 2 – Diferenças entre turismo convencional e turismo de experiência.....	20
Figura 3 - Região do Baixo Parnaíba Maranhense.....	23
Figura 4 – Nomes diferentes para o mesmo alimento.....	24
Figura 5– Processo produtivo da farinhada.....	26
Figura 6 – Processos iniciais da farinhada.....	27
Figura 7 – Processos de fabricação da farinha.....	27
Figura 8 – Utilização da Goma.....	28
Figura 9- Derivados da macaxeira.....	28
Figura 10 – Etapas de roteirização para as casas de farinha.....	48

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Perfil dos informantes	31
Quadro 2 Respostas sobre o Questionamento: “Você trabalha com que frequência a produção de farinha? ”	31
Quadro 3- Respostas sobre o Questionamento: “Você tem casa de forno própria da sua família ou é de amigos? ”	32
Quadro 4- Respostas sobre o Questionamento: “Quem trabalha junto com você na produção de farinha?”	33
Quadro 5- Respostas sobre o Questionamento: “Com quantos anos você começou a trabalhar com farinhada? ”	33
Quadro 6- Respostas sobre o Questionamento: “É uma tradição familiar? ”	34
Quadro 7- Respostas sobre o Questionamento: “Qual é o mês de plantio da maniva?”	35
Quadro 8 - Respostas sobre o Questionamento: “Quantos meses demora para a colheita? ”	36
Quadro 9- Respostas sobre o Questionamento: “Qual o mês adequado para a produção de farinha? ”	36
Quadro 10 - Respostas sobre o Questionamento: “Quantos dias levam para fazer farinha de puba? ”	37
Quadro 11 - Respostas sobre o Questionamento: “Escreva o processo de produção da farinha de puba? ”	38
Quadro 12- Respostas sobre o Questionamento: “Em quantos dias é feito a farinha branca? ”	39
Quadro 13- Respostas sobre o Questionamento: “Descreva o processo de produção da farinha branca? ”	39
Quadro14 - Respostas sobre o Questionamento: “Como é feito a goma? ”	41

Quadro 15- Respostas sobre o Questionamento: “Quanto você gasta em uma despesa de farinhada? ”	42
Quadro16 - Respostas sobre o Questionamento: “Quais os pontos positivos que você já vivenciou durante a farinhada? ”	43
Quadro 17- Respostas sobre o Questionamento: “Quais os pontos negativos que você já enfrentou durante a farinhada? ”	44
Quadro 18- Respostas sobre o questionamento: “Quais as experiências que marcaram sua vida nesse processo de farinhada? ”	45
Quadro 19- Respostas sobre o questionamento: “Você deseja continuar com essa tradição para as outras gerações da sua família? ”	45
Quadro 20- Respostas sobre o Questionamento: “Você acha que a produção de farinha pode ser um atrativo turístico na região? ”	46

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	14
2 CONTEXTUALIZANDO O TURISMO	16
2.1 Turismo cultural.....	18
2.2 Turismo de experiência.....	19
2.3 Alimentos e cultura: uma possibilidade de experiências singulares.....	21
2.4 Alimentação no Baixo Parnaíba Maranhense	22
3 FARINHADA: SABERES E FAZERES POPULARES	25
3.1 Da mandioca á farinhada: Processos produtivos.....	25
3.2 Farinhada no Baixa Parnaíba maranhense	29
4 A FARINHADA NA VISÃO DOS PRODUTORES DO BAIXA PARNAÍBA MARANHENSE	31
4.1 Do plantio à comercialização: os caminhos da mandiocultura.....	35
4.2 Das vivências e experiências na farinhada: possibilidades para o turismo.....	43
4.3 Saberes populares como possibilidade de roteiro.....	47
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	50
REFERÊNCIAS.....	52

1. INTRODUÇÃO

A mandioca é um alimento que se vincula a vários processos históricos do Brasil e ainda hoje tem grande representatividade na alimentação do brasileiro. Uma das formas de se consumir a mandioca é a partir da farinha, resultado de um processo tradicional e artesanal em muitos municípios maranhenses que emprega técnicas e ferramentas utilizados pelos povos originários.

A produção é envolta na casa de farinhada e somente observá-la como uma estrutura material é não estar atento as significativas relações que se desenrolam no dia a dia da comunidade que a produz. Tenho um avô que costuma dizer que se fosse possível, trocaria o arroz pela farinha, pois é um dos alimentos que não pode faltar na mesa, tanto no café da manhã, almoço, merenda, janta, ou seja, em todos os momentos.

Assim, muito mais do que a saciedade, o alimento reflete costumes, modos de vida e traços culturais. Todos esses elementos acabam representando diferentes grupos sociais e passam também a ser considerados atrativos turísticos em muitos lugares. No caso do Maranhão, é interessante pensar em formas alternativas de turismo que possam valorizar esses espaços distantes da capital, como a região do Baixo Parnaíba Maranhense que tem elementos históricos e culturais singulares, como a produção da farinha, que podem se constituir em uma fonte de renda para as comunidades.

O interesse pela temática surgiu a partir da minha vivência como moradora de São Bernardo onde trago no meu cotidiano familiar reflexos da tradição da farinhada, pois, meus avós trabalharam a vida toda com isso. Minha avó está com seus 71 anos e meu avô com 75 até hoje trabalham, mas como a idade já não permite fazer tudo, eles fazem o que podem, mas nunca deixaram de fazer e de incentivar a família a continuar a tradição. Ao mesmo tempo, minha participação como bolsista do Projeto de Extensão “Comunicações em Turismo” permitiu um contato com os produtores de farinha na região em função da necessidade de coleta de dados para a produção de um boletim acadêmico de turismo e, com isso, foi possível ter um olhar de distanciamento enquanto moradora/participante desse processo (farinhada) para pensar em questões voltadas para a pesquisa científica, refletindo sobre a possibilidade de aliar o turismo com essa prática tão tradicional.

Nesse aspecto, o presente trabalho busca mostrar a importância da farinhada no Baixo Parnaíba Maranhense, compreendendo seu processo produtivo, as técnicas utilizadas e as relações sociais envolvidas a fim de destacar a possibilidade de envolver

toda essa gama de simbolismos no fomento de ações que privilegiem a experiência cultural para que os turistas possam interagir mais com a comunidade local, contribuindo para a valorização dos saberes e fazeres da região.

Tendo em visto que temos poucas publicações sobre a temática, sobretudo em sua relação com o turismo, ressaltamos que é de suma importância desenvolver estudos que envolvam essa discussão, pois os saberes utilizados para o preparo da farinhada são repassados para as próximas gerações, sendo considerada uma manifestação cultural importante do ponto de vista da história da região.

Do ponto de vista metodológico a pesquisa é de caráter qualitativo e exploratório (GIL, 2002), uma vez que o tema necessita de maior exploração teórica e empírica no Baixo Parnaíba Maranhense. Os procedimentos metodológicos utilizados foram pesquisa bibliográfica e acervo fotográfico pessoal para caracterizar as casas de farinha e seu processo produtivo. Para a parte empírica, foram aplicados questionários via Google Forms no segundo semestre de 2022, com moradores da região para compreender melhor as especificidades em torno da produção da farinhada. Os informantes foram escolhidos levando-se em consideração a amostra por conveniência (GIL, 2002), ou seja, direcionando-se àquelas pessoas indicadas por moradores que tinham conhecimento sobre o seu envolvimento na farinhada.

Estruturalmente, o trabalho está dividido em três capítulos. O primeiro aborda alguns conceitos sobre turismo e sua relação com os segmentos de turismo cultural e turismo de experiência com o intuito de articular esse tipo de turismo com as práticas alimentares do Baixo Parnaíba Maranhense. O segundo capítulo versa sobre a farinhada, enfatizando a importância social e econômica da mandioca no país e no estado do Maranhão. O terceiro capítulo se refere à parte empírica, com a discussão dos resultados obtidos a partir da tabulação dos questionários respondidos pelos produtores de farinha e pontuando ações que possam contribuir para que essa tradição possa ser um atrativo turístico no Baixo Parnaíba Maranhense.

2. CONTEXTUALIZANDO O TURISMO

Ao falamos sobre Turismo logo pensamos em viagens, passeios, uma casa na praia em um lugar paradisíaco. Esse pensamento expressa nossa vontade de fugir da rotina, da correria do dia a dia e nos faz pensar em lugares que desejamos visitar. O turismo é pauta no cotidiano. Já ouvimos e até mesmo vivenciamos alguém comentando sobre algum assunto relacionado ao turismo, seja amigos, parentes que já viajaram para diversos lugares turísticos, ou até mesmo aquelas propagandas televisivas, ou nas redes sociais. Esses relatos, nos levam a pensar sobre as possibilidades de múltiplas práticas sociais que envolvem grupos de turistas, bem como a comunidade.

O turismo pode ser fundamental para o alívio do estresse ou até mesmo para a procura de algo diferente, uma transformação de vida ou um encontro consigo mesmo. O turista tende a se interessar por aquilo que é visto por outras pessoas ou seja é um olhar coletivo, ao mesmo tempo individual, de acordo com as condições sociais e econômicas dos sujeitos, Isto nos leva a perguntar, afinal, o que é Turismo?

Devido ao fato da revolução industrial o deslocamento ganhou um impulso de grande fluxo de pessoas. Além do mais, trouxe um novo sentido para as viagens, com objetivo do descanso, o ócio e até outros, como culturais e sociais, pois antigamente as viagens eram feitas por vários motivos O inglês Thomas Cook considerado como o “Pai do Turismo” organizou sua primeira viagem por volta de 1841.

Após uma década fundou sua primeira agência de viagens do mundo: a Thomas Cook and Son. No entanto, na Grécia antiga, já havia um movimento de valorização do tempo livre com a dedicação voltada para a Cultura, Na Idade Média, as viagens se davam principalmente por motivos religiosos (ROSA,2007)

A rápida expansão da atividade turística, conhecido como “boom” do turismo deu-se entre 1950 e 1973, com um crescimento acelerado da atividade em âmbito internacional. Assim, sabemos que o turismo é uma atividade com grande importância econômica para um país, região ou cidade pois gera consumos de produtos, serviços.

O Turismo compõe o quadro de complexidade socioespacial deixando suas marcas, normalmente aliadas a interesses políticos e econômicos. Para se compreender melhor o turismo, vários pesquisadores realizaram estudos visando estabelecer seus fundamentos. A partir da leitura de Tânia Melquiades (2010), na qual a autora utiliza citando alguns, autores como: Fuster (1971) propôs um estudo funcionalista do turismo; Leiper (1979), Sessa (1985), Lainé (1985) e Beni (2001) fizeram uma abordagem estruturalista do turismo fundamentada na Teoria Geral de Sistemas; Jafari e Ritchie (1981) adaptaram o estudo interdisciplinar ao turismo; e Centeno (1992) sugere a fenomenologia para o estudo do turismo (PANOSSO NETTO, 2003).

Para a Organização Mundial do Turismo (OMT, 2001): “O turismo compreende as atividades que as pessoas realizam durante suas viagens e estadas em lugares diferentes ao seu entorno habitual, por um período consecutivo inferior a um ano, com finalidade de lazer, negócios ou outras. Percebe-se, nesse caminho, que temos características importantes para uma análise da atividade. Uma delas é quando a instituição trata da saída “entorno habitual” ou seja, uma pessoa que mora em Santa Quitéria ou em Magalhães de Almeida, por exemplo, que vem todo dia, ou uma vez por semana em São Bernardo para Universidade ou supermercado entre outros lugares, não é considerado Turismo, pois a vinda a São Bernardo está fazendo parte do entorno habitual desse indivíduo. Porém caso essa mesma pessoa trabalhe ou estude durante um ou dois meses em Portugal, nesse caso já é considerado turismo de estudos porque o indivíduo saiu do seu entorno habitual, outra característica a citar, é o prazo pois precisa ser inferior a um ano, caso contrário já vai fazer parte do seu entorno habitual.

Segundo a Organização Mundial do Turismo (OMT) e a United Nations Statistical Commission (UNSTAT), o turismo consiste na atividade de quem viaja ou permanece em lugar que não seja seu ambiente normal por não mais do que um ano consecutivo, em razão, entre outras, de lazer ou trabalho (COOPER et al., 2001).

Se o indivíduo passa um mês, quatro meses, uma semana estará fazendo turismo, ou se precisar passar um ano ou mais de um ano morando em Portugal então não será considerado turismo. Existem tipos de segmentos de turismo que refletem gostos e preferências dos turistas e ajudam organizar e planejar o turismo.

Nessa perspectiva, é importante salientar que, uma das formas de planejar e organizar a atividade turística, é por intermédio do processo de segmentação. Esta é definida pela identificação dos grupos de consumidores, caracterizada pela sua particularidade que determinam suas decisões, preferências e motivação, ou seja, características variáveis derivadas das necessidades. Podemos citar o turismo social, o ecoturismo, o turismo cultural, o turismo de estudos e intercâmbio, o turismo de pesca, o turismo náutico, o turismo de aventura, o turismo de sol e praia, o turismo de negócios e eventos, o turismo rural e o turismo de saúde (BRASIL, 2010).

Cada tipologia de turismo atende a perfis específicos de turistas mas não são excludentes, ou seja, em uma mesma viagem, o viajante pode praticar vários tipos de atividades que se enquadram em determinado segmento. Assim, um turista que viaja a negócios também pode usar seu tempo livre para visitar um museu (turismo cultural) ou

fazer uma trilha (ecoturismo). Para essa pesquisa, focaremos no turismo cultural, uma vez que discutimos a importância da farinha no interior do Maranhão.

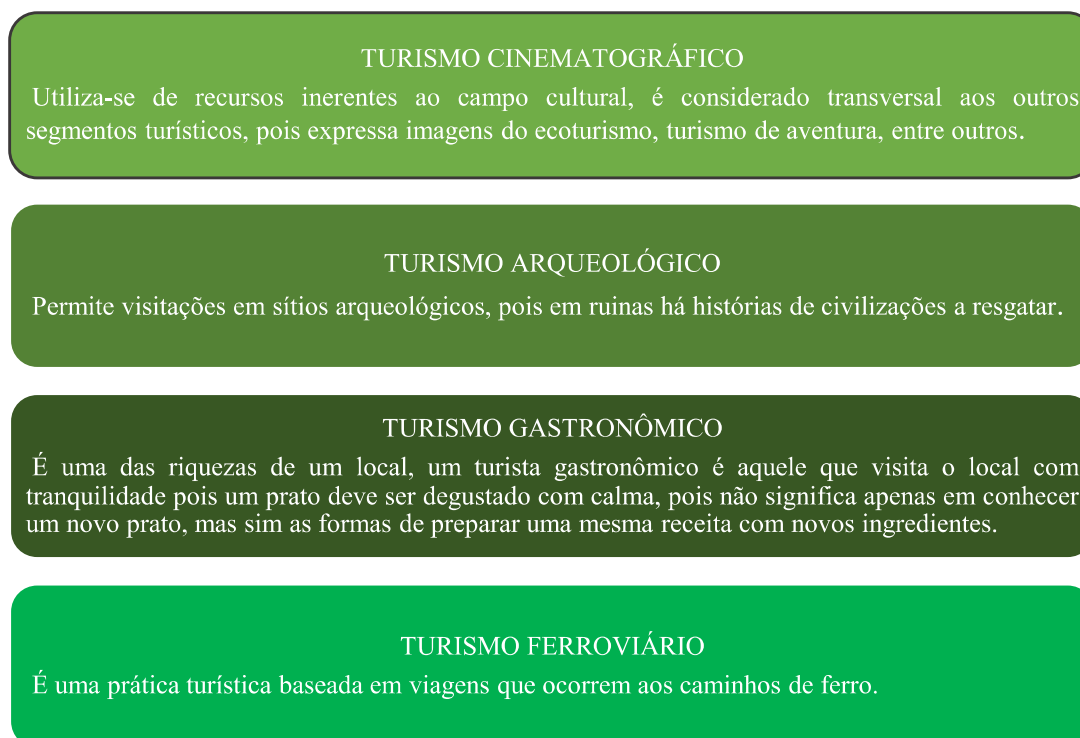
2.1 Turismo Cultural

De acordo com Bennett (1995), o termo cultura pode ser usado para designar um produto ou processo. No primeiro caso, cultura significa o resultado do agrupamento das atividades culturais e artísticas, seja em forma de produto tangível ou intangível. O tangível consiste em festivais, pinturas, danças, músicas, edifícios, dentre outros produtos. O intangível, se refere a expressões imateriais que refletem os modos de vida, seja ela bernardense, paulistana, entre diversas outras que existem.

Sabemos que nas viagens aprendemos bastante, pois entramos em contato com culturas e povos diferentes, justamente esse é um dos objetivos do turismo cultural uma vez que “compreende as atividades turísticas relacionadas à vivência do conjunto de elementos significativos do patrimônio histórico e cultural e dos eventos culturais, valorizando e promovendo os bens materiais e imateriais da cultura” (BRASIL, 2010, p. 15). Por abarcar manifestações muito amplas, o turismo cultural se divide em subtipos para facilitar a sua caracterização (Figura 1).

O turismo cultural de acordo com o Ministério do Turismo (MTur) (2010), é um segmento que tem se destacado em todo o país. Dentre as diversas segmentações, pode estabelecer aprendizagem cultural, pois não está ligado somente na visita de atrativos, mas na experiência com outras culturas, se apropriando da identidade e memória, visto que são elementos importantes para o desenvolvimento deste nicho de mercado.

Figura 1 – Alguns subtipos do turismo cultural



Elaborado pela autora (2022) a partir do Ministério do Turismo (2010)

O Turismo cultural é uma excelente via para a valorização dos saberes e fazeres locais como as farinhadas do Baixo Parnaíba maranhense, em especial a Zona Rural, pois, o local ganharia “vida” chamando assim atenção para os elementos culturais ajudando a dar um impulso ao segmento nos municípios. Além do mais, ajudaria a preservar a identidade e memória das casas de farinhadas. Para que a história de um povo se mantenha viva, é necessário que os espaços e manifestações sejam preservados, afinal, expressam o modo de viver da sociedade.

2.2 Turismo de experiência

Quando se fala em turismo cultural na atualidade, é necessário compreender que os turistas estão cada vez mais exigentes com relação à oferta e produtos de serviços. Com isso, é necessário propiciar experiências singulares e que irão ficar na memória dos visitantes. De acordo com o dicionário Aurélio (2004) há diversas definições sobre a palavra “Experiência”. Uma delas se refere ao conhecimento que nos é transmitido pelos sentidos, ou seja, não há como existir experiência sem ter o contato.

Por sua vez, Panosso Netto (2010, p. 46) argumenta que a “[...] experiência pode alargar o conhecimento humano, pode modificar de forma positiva o modo de pensar; é um processo intelectual”, relacionando, dessa forma, as construções mentais

resultantes da interação da pessoa com o local visitado, uma experiência pode compreender várias formas: visão, sabor, tato, olfato, paladar, pois é algo informe tanto quanto qualquer serviço, mercadoria ou produto.

Devido a esta nova configuração, o serviço baseado na experiência surge à medida que os tempos exigem, proporcionando momentos de alegria que ficará na memória, permitindo que os turistas desenvolvam conexão emocional com o fato experienciado. Para que o visitante se diferencie com aquilo que já está acostumado o próprio turismo é uma atividade experiencial intrínseca, porque o indivíduo sai do seu lugar habitual e vive no espaço de outra pessoa, diferente do seu convívio.

No turismo convencional, não há necessariamente um envolvimento com a comunidade local (Figura 2) já o turismo de experiência é um nicho de mercado que apresenta uma nova forma de fazer turismo, onde existe interação real com o espaço visitado [...]. É uma maneira de atingir o consumidor de forma mais emocional” (SEBRAE, 2015, p. 8).

Figura 2 – Diferenças entre turismo convencional e turismo de experiência



Elaborado pela autora (2022) a partir de SEBRAE (2015)

Imagine que aquele roteiro onde o turista visitou vários lugares, fotografou diversos pontos turísticos para ser publicado nas redes sociais, se alimentou em restaurantes, fez compras. Mesmo assim, você pouco teve contato com moradores, não aprendeu nada diferente e não se envolveu com o cotidiano local. Isso limita a percepção da realidade e traz uma superficialidade nas relações. No caso do turismo de experiência, a tendência é justamente o oposto, é a interação com o espaço de forma integral buscando o bem-estar dos turistas a partir de um contato mais profundo com a cultural dos lugares.

O turismo de experiência pode ser desenvolvido em muitas regiões dentre elas, o Baixo Parnaíba Maranhense. Sabemos que o turismo de experiência promove uma interação entre o ambiente e o turista. Dessa forma, podemos vislumbrar um tour pelo interior de São Bernardo, onde o turista pode conhecer uma casa de forno,¹ observar os procedimentos da produção da farinha, trocando informações com produtores, auxiliando em algumas etapas do processo e provando a farinha produzida.

2.3 Alimentos e cultura: uma possibilidade de experiências singulares

Ao falarmos sobre alimentação, logo vem em mente uma quantidade de proteínas, vitaminas e carboidratos, pois fazem parte do ciclo alimentar de todo ser humano, e que são essenciais para o organismo. Além da importância fisiológica, a alimentação é também um ato cultural, de grande formação de identidade e que auxilia na preservação de cultura e histórica, pois há todo um envolvimento social no preparo e consumo dos alimentos que perpassa momentos, históricos, memórias, emoções, dentre outros. A alimentação é um símbolo representativo de culturas, constituído por parte de identidades, sendo associada aos diferentes modos de vida. De acordo com Maciel (2005, p.49):

“Na alimentação humana, natureza e cultura se encontram, pois se comer é uma necessidade vital, o quê, quando e com quem comer são aspectos que fazem parte de um sistema que implica atribuição de significados ao ato alimentar”.

A alimentação também é um importante meio de dar sentido a lugares e grupos sociais, pois estimula a possibilidade de conectar as práticas alimentares com os lugares espontaneamente. Temos a comida como tradução das nações, civilizações, comunidades e famílias. Segundo Carneiro (2003, p. 166) a alimentação é um fato ideológico, das representações da sociedade – religiosas, artísticas e morais – ou seja, um objeto histórico complexo, para o qual a abordagem científica deve ser multifacetada”.

A trajetória da humanidade apresenta muitas nuances no que se refere aos processos alimentares. Segundo (Elisabetta RECINE “et al.” Patrícia RADAELLI 2012) nos tempos antigos, as elites tinham acesso a uma variedade de comidas, como por exemplo, no Egito onde o faraó podia se alimentar de peixes, massas, legumes, carnes, condimentos, mel e até mesmo bebidas, conforme pinturas rupestres.

No Brasil, temos culturas diversificadas que acabam refletindo nos hábitos alimentares da população. Dessa forma, o ato de se alimentar vincula-se aos valores

¹ Casa de forno é um ambiente onde se fabrica farinha

culturais dos diferentes grupos e nesse aspecto, o turismo cultural pode ser fomentado a partir da oferta de produtos e serviços vinculados à experiência em torno da produção de alimentos. Enfatizamos ainda que a tradição tem um grande papel na preservação dos costumes das gerações passadas, na qual se destacam os saberes e fazeres peculiares que envolvem vários tipos de alimentos e sua cadeia produtiva.

2.4 Alimentação no Baixo Parnaíba Maranhense

O Baixo Parnaíba Maranhense é um grande território que se localiza no estado do Maranhão, próxima à divisa com o estado do Piauí (Figura 3). Os municípios que integram o Território do Baixo Parnaíba Maranhense são: Água Doce do Maranhão, Anapurus, Araioses, Belágua, Brejo, Buriti, Chapadinha, Magalhães de Almeida, Mata Roma, Milagres do Maranhão, Santana do Maranhão, Santa Quitéria do Maranhão, São Benedito do Rio Preto, São Bernardo, Tutóia e Urbano Santos com uma população aproximadamente de 400 mil habitantes, divididos em área rural e urbana. (AZEVEDO, DANTAS, FARIAS, 2016).

Neste recorte espacial, destacamos que existem diversos pratos que são preparados e que refletem as identidades regionais. Muitas receitas acabam se perdendo no tempo, uma vez que podem sofrer adaptações ou não ter uma continuidade no seu preparo. Nesse caso, destacamos a importância do registo dos bens imateriais como forma de preservação dos alimentos nas diversas regiões do país a fim de que se tenham informações relacionadas às técnicas culinárias.

Figura 3- Baixo Parnaíba Maranhense



Fonte: Google Imagens (2021)

Muitas receitas são guardadas pelos mais antigos moradores na própria memória ou ainda nos famosos “caderninhos de receita”, aquele típico caderno de anotações com as receitas da família. Mesmo que esses grupos não se destaquem pela produção em massa de determinado produto nem pela profissionalização, há que se sublinhar que os saberes populares são extremamente importantes para que haja uma coesão e identidade entre os sujeitos.

É justamente nessa percepção que o turismo se insere, podendo utilizar os saberes populares que se destacam em memórias de aromas e paladares para que os turistas tenham a oportunidade de conhecer novas práticas culturais, ao mesmo tempo que desperta uma conscientização para a importância de se resguardar elementos culturais.

Segundo Sousa (2022), na formação histórica do Maranhão, há influência cultural de grupos étnicos variados como: o índio, o árabe, o negro e o português, francês e holandês. Com isso, observamos a utilização de vários ingredientes que são herança de diversos períodos históricos como o óleo de babaçu, extraído das amêndoas do coco do babaçu, palmeira nativa da região, além de doces ou bolos de espécies que são uma tradição portuguesa que permanecem presentes na culinária maranhense.

No interior do estado, são comuns pratos como buchada, panelada, tapioca, galinha caipira², cuscuz, carne de sol, mandioca, capão³, buriti⁴, juçara⁵. Com a diversidade cultural no Brasil muitos alimentos são conhecidos por outros nomes, principalmente nos interiores (Figura 4).

Figura 4 – Nomes diferentes para o mesmo alimento



BEIJÚ: Tapioca



ABACAXI: Ananás



CANJICA: curau, papa de milho, mungunzá, canjiquinha.



ABÓBORA: jirimum, jerimum, abóbora-amarela, moranga, abóbora-rainha, abóbora-guiné, abóbora-turbante etc.



BATATA INGLESA: batatinha.



MANDIOCA: aipim, macaxeira.

Elaborado pela autora (2022) a partir do Google imagens (2022)

Assim, o turista pode se deparar com o mesmo alimento, mas com nomes completamente diferentes dependendo do lugar onde irá visitar. Ressaltamos, por outro lado que até mesmo na mesma região ou estado, encontram-se diferenças nominais, uma vez que não há uma homogeneização cultural. Com isso, reforçamos a importância de resguardar aspectos culturais que fazem parte da identidade dos diferentes grupos.

² Servida com molho pardo, feito com o sangue da ave.

³ Capão é nome dado para os galos que foram castrados e acabam engordando com mais facilidade.

⁴ Fruto de uma palmeira, geralmente consumido como suco.

⁵ Também chamado de açaí.

3. FARINHADA: SABERES E FAZERES POPULARES

A mandioca é muito comum nas roças de agricultores porque cresce bem em solos pobres, é resistente a pragas e adaptabilidade em diferentes zonas climáticas do solo. O principal produto produzido é a farinha, pois é a base alimentar de muitas pessoas nos municípios da Região do Baixo Parnaíba Maranhense.

Tal processo é fruto de saberes tradicionais, passados de geração para geração, tornando-se um importante elemento indenitário para a população e que pode ser utilizado também como atrativo turístico. Diante das escassas pesquisas sobre a temática nesse recorte espacial, é necessário reforçar que o Maranhão é um estado que possui uma vasta diversidade cultural e que deve ser valorizado para além dos espaços da capital.

O cultivo da mandioca é muito presente nas famílias que residem na área rural, e culmina na produção de farinha, muito consumida no estado. Apesar de várias casas de farinha terem sido abandonadas e/ou estarem em situação de degradação, ainda há muitas que persistem e se tornam um ambiente vivo para compreensão das práticas e modos de vida associados à atividade de elaboração artesanal da farinha de mandioca.

Todas essas manifestações culturais podem ser de interesse para a atividade turística, sobretudo, para o turismo cultural que privilegia aspectos vinculados à memória e à identidade. São práticas que atraem o turista em função da cultura e da educação (PÉREZ, 2009). Isso já vem acontecendo em Barreirinhas, cidade principal de acesso ao Parque Nacional Lençóis Maranhenses que comercializa um roteiro para visitar as casas de farinha no povoado Tapuio, às margens do Preguiças, principal rio da cidade (IBGE, 2018). Dessa forma, vislumbra-se que esses processos artesanais podem contribuir para a constituição de formas alternativas de renda quando aproveitadas para o turismo.

Segundo o IBGE (2018), o Maranhão é o segundo maior produtor de mandioca do Nordeste, com uma produção de 1.305.850 toneladas, ficando atrás da Bahia, que produziu 1.956.103 toneladas no referido ano.

3.1 Da mandioca à farinha: processos produtivos

Guimarães (2006) considera que a mandioca se destaca entre as plantas cultivadas pelos povos originários como importante fonte de carboidrato por área e de fácil cultivo até mesmo em solos pobres de fertilidade. Além disso, apresenta uma grande

capacidade de se regenerar, se adaptar ecologicamente e possibilidade de ser mantida no solo durante um longo período podendo ser colhida quando necessário.

A farinhada é um processo que visa a transformação da mandioca em farinha para consumo. Segundo Gomes (2019), as casas de forno são os locais onde acontecem a primeira etapa de beneficiamento das raízes da mandioca e onde estão os instrumentos utilizados durante as próximas etapas. Como a produção é coletiva, geralmente, famílias inteiras, trata-se também de um espaço de sociabilidade e simbolismo, ou seja, um lugar de memória para a população, pois trazem marcas, que às vezes não se podem apagar na lembrança e no próprio corpo que também podemos considerar uma ferramenta importante neste processo produtivo.

A transformação da mandioca em alimento tem um importante significado histórico e social, incluindo relações sociais, representações simbólicas significativas, valores culturais e relações econômicas. De acordo com Zuin (2008, p. 116), os alimentos são partes indissociáveis da sociedade, constituindo-se em “[...] patrimônio cultural de um país, de uma região ou localidade, a partir de manifestações simbólicas ou sócio-culturais próprias de um grupo ou cultura”.

A produção de farinha envolve vários processos, de início o corte para a plantação (Figura 5) após isto é feita a cavação do local onde a maniva é inserida. Esta não pode ser muito profunda pois ocorrerá uma demora para o nascimento. Após o crescimento é feita a limpeza dos matos para o crescimento saudável, caso não haja a limpeza, o mato danificará o desenvolvimento da maniva.

Figura 5– Processo produtivo da farinhada



Corte da maniva



Plantação



Pés da maniva



Limpeza

Elaborado pela Autora (2022) a partir do acervo pessoal da Autora

Passando-se dezoito meses da plantação, chega o tempo de colher, mas nem todos os plantios são em terras de bom acesso e muitas vezes precisa-se usar ferramentas como: enxada, cavador para a retirada da mandioca e a transportação até uma casa de forno. (Figura 6)

Figura 6 – Processos iniciais da farinhaada



Elaborado pela Autora (2022) a partir do acervo pessoal da Autora

Após chegar na casa de forno, lugar onde é feita a farinhaada, geralmente as mulheres já estão á espera para a raspagem, para não atrasar os procedimentos. Há uma diferença no processo da farinha de puba para a branca, pois a para farinha de puba precisa-se ficar de molho por dois dias, sendo que para a branca precisa apenas da trituração imediata, logo após a massa é prensada e peneirada e levada ao forno para a torração (Figura 7)

Figura 7 – Processos de fabricação da farinha

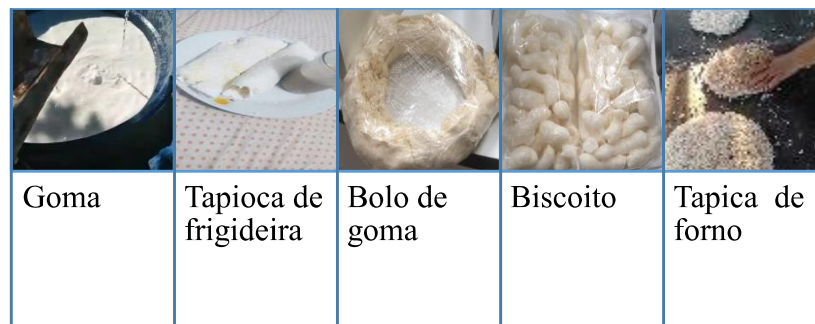


Elaborado pela Autora (2022) a partir do acervo pessoal da Autora

Enquanto estão serrando a mandioca, começa a lavagem da massa para ser retirada a goma, em muitos municípios, é possível verificar produtos feitos pela

mandioca: farinha e goma com a qual se fazem beijus e tapiocas de forno, tapioca de Frigideira, grolados (Figura 8) e a própria bebida Tiquira⁶ (aguardente).

Figura 8 – Utilização da Goma



Elaborada pela Autora (2022) a partir do acervo pessoal da Autora

Destaca-se que existe uma grande diferença da macaxeira para a mandioca em si, pois a mandioca é comestível apenas para a fabricação da farinha, não pode ser digerida cozida, já a macaxeira pode ser comida em várias maneiras, cozida, frita, bolos, no cozidão de panela, mingau, dindim, dentre outras formas (Figura 9).

Figura 9- Derivados da macaxeira



Macaxeira cozida



Bolo de Macaxeira

Elaborada pela Autora (2022) a partir do acervo pessoal da Autora

A macaxeira, além de estar ligada a um processo histórico e econômico no Maranhão, se apresenta de diferentes formas na culinária. Todas essas especificidades já são exploradas em diversos estados do país para fins gastronômicos, sobretudo, a partir de feiras temáticas como o Festival da Farinha que ocorreu em agosto de 2022 em São Luís-MA.

⁶ A tiquira é um souvenir muito procurado pelos turistas, ou seja, tem um forte apelo turístico. Além disso, as tapiocas também são muito procuradas por turistas que visitam o Estado.

3.2 Farinhada no Baixo Parnaíba Maranhense

Constituindo-se em um verdadeiro patrimônio cultural que vem resistindo ao tempo, na área rural de São Bernardo MA, onde é desenvolvida a agricultura familiar, destaca-se a farinhada que é produzida anualmente. No Maranhão é conhecida como Mandioca, que além de saborosa tem um fácil cultivo e possui um grande valor nutricional, oferece grandes possibilidades de preparo, sendo uma herança indígena que continua passando por várias gerações. Segundo Claval (2001, p.109)

As crianças têm necessidades de longos anos de aprendizado para serem capazes de responder às suas necessidades. A formação dos jovens é uma tarefa renovada a cada geração. As sociedades humanas são construções culturais cujas raízes estão mergulhadas na história. Uma mesma cultura reúne aqueles que compartilham dos mesmos códigos; isto facilita as alianças e as camaradagens; maneiras de se alimentar, de comer, de sentar, de vestir, ritmos, horários, etc.

Os saberes relacionados à farinhada envolvem não apenas uma propriedade fundiária como inserida, mas as relações sociais que possibilitam a valorização da comunidade, uma vez que pessoas de todas as faixas etárias se aproximam e envolvem em diversas etapas da sua produção. A casa de farinhada é o que podemos chamar de "lugar de memória" na vida dos moradores, perpassando as relações de trabalho mas envolvendo uma relação com os símbolos que surgem nesse processo como as ferramentas, os utensílios e as conversas que entretêm quem está na lida. Para Cascudo (1983, p. 405) é "inútil pensar que o alimento contenha apenas os elementos indispensáveis à nutrição. Contém substâncias imponderáveis e decisivas para o espírito, alegria, disposição criadora, bom humor".

Na farinhada, os agricultores sentem prazer no convívio comunitário quando estão na companhia de familiares e amigos, para aquela boa prosa, trocas de ideias, sobre as plantações, - quem é o próximo a arrancar, se está no período certo, fala-se sobre os filhos que já casaram, e isso alivia o cansaço e é justamente o espaço vivido por cada um deles. Tudo isso é uma forma de trabalho com características festivas, pois se divertem na preparação da farinha de mandioca, quando se contam histórias, tendo em vista que cada um tem algo a falar sobre os assuntos mencionados, isso ocorre tanto dentro como fora da casa da farinhada acompanhados de lanches (refrigerantes, pão, biscoitos, farofas, café) pode-se dizer que há um desprendimento na força do trabalho (homens, mulheres e jovens).

Para conhecer melhor o processo da farinhada no Baixo Parnaíba Maranhense e refletir sobre a viabilidade de se conduzir visitas às casas de forno como atrativo para o

turismo cultural, aliando o turismo de experiência, foram aplicados questionários com produtores cujos resultados serão apresentados a seguir.

4. A FARINHADA NA VISÃO DOS PRODUTORES DO BAIXO PARNAÍBA MARANHENSE

A partir da aplicação de questionário via Google Forms, conseguimos mobilizar um total de 15 informantes, dos quais 5 mulheres e 10 homens (Quadro 1). Verificamos que a faixa etária ficou muito abrangente com jovens, adultos e idosos trabalhando na farinha. Inclusive, chama a atenção a participação de uma adolescente de 14 anos, o que reflete uma prática que passa de geração para geração. Muitos deles residem na área rural dos municípios do Baixo Parnaíba como Pedrinhas e Nova Esperança, povoados que pertencem administrativamente à São Bernardo.

Quadro 1 – Perfil dos informantes

INFORMANTES	GÊNERO	IDADE	MUNICÍPIO ONDE RESIDE
Informante 1	Feminino	49 anos	São Bernardo
Informante 2	Masculino	21 anos	São Bernardo
Informante 3	Feminino	24 anos	Santana
Informante 4	Feminino	24 anos	São Bernardo
Informante 5	Feminino	14 anos	São Bernardo
Informante 6	Feminino	29 anos	São Bernardo
Informante 7	Masculino	56 anos	Magalhães de Almeida
Informante 8	Masculino	66 anos	Magalhães de Almeida
Informante 9	Masculino	34 anos	Água Doce
Informante 10	Masculino	57 anos	Água Doce
Informante 11	Masculino	47 anos	Magalhães de Almeida
Informante 12	Masculino	47 anos	Araioses
Informante 13	Masculino	54 anos	Araioses
Informante 14	Masculino	43 anos	Santa Quitéria
Informante 15	Masculino	50 anos	Água Doce

Fonte: Elaborado pela autora (2022) a partir de pesquisa no Google Forms

Para identificar o envolvimento dos produtores de farinha no processo produtivo, a primeira questão versava sobre a frequência com que os informantes trabalhavam com isso (Quadro 2). Como observado, a maioria afirmou que trabalha todos os anos com a farinha, demonstrando assim que se trata de uma prática social que perpassa os anos e que ainda tem representatividade no Baixo Parnaíba Maranhense.

Quadro 2 Respostas sobre o Questionamento: “Você trabalha com que frequência a produção de farinha?”

Informante 01	Todos os anos
Informante 02	Todos os anos

Informante 03	Todos os anos
Informante 04	Todos os anos
Informante 05	Às vezes
Informante 06	Todos os anos
Informante 07	Todos os anos
Informante 08	Todos os anos
Informante 09	Todos os anos
Informante 10	Às vezes
Informante 11	Todos os anos
Informante 12	Todos os anos
Informante 13	Às vezes
Informante 14	Não trabalho mais
Informante 15	As vezes

Fonte: Elaborado pela autora (2022) a partir de pesquisa no Google Forms

Há muitos agricultores que têm sua própria casa de forno e outros dependem de amigos para produzir a farinha (Quadro 3). O aspecto positivo de ter sua própria casa de forno é que você não terá que dividir sua renda com ninguém, além dos ajudantes, e quando se é emprestada (até podemos falar alugada), o dono da farinhada terá de pagar para ajudar nos gastos e na própria manutenção da casa.

Quadro 3- Respostas sobre o Questionamento: “Você tem casa de forno própria da sua família ou é de amigos?”

Informante 01	Amigos
Informante 02	Amigos
Informante 03	Própria
Informante 04	Família
Informante 05	Não, é dos amigos
Informante 06	Tenho
Informante 07	Amigos
Informante 08	Não, de associação
Informante 09	Da família
Informante 10	Amigos
Informante 11	Própria da família.
Informante 12	Amigos
Informante 13	Amigos
Informante 14	Não, de amigos
Informante 15	De amigos

Fonte: Elaborado pela autora (2022) a partir de pesquisa no Google Forms

Sobre a produção da farinha, verificamos que se trata de um processo que envolve trabalho familiar (Quadro 4), o que denota a sua importância enquanto patrimônio cultural, pois envolve elementos simbólicos que se constituem em verdadeiros “museus a céu aberto” como denomina Araújo (2017), expressando saberes comunitários que se ligam a determinados grupos sociais.

O envolvimento da família implica também na socialização de diversas gerações, como observamos no perfil dos informantes que abrange desde adolescentes até idosos com o mesmo propósito. Quando se tem uma família grande não se chama os amigos e vizinhos para ajudar, pois a própria família consegue fazer todo trabalho como uma boa equipe, por outro lado quando a farinha é de grande porte existe a necessidade de solicitar ajuda.

Quadro 4- Respostas sobre o Questionamento: “Quem trabalha junto com você na produção de farinha?”

Informante 01	Minha família e amigos
Informante 02	Familiares
Informante 03	Minha família
Informante 04	Família
Informante 05	A família, os vizinhos e amigos
Informante 06	Esposo e família
Informante 07	Minha família e amigos
Informante 08	É variado a quantidade, mas geralmente só família
Informante 09	Pai, mãe irmão
Informante 10	Família, parentes e as vezes os vizinhos
Informante 11	Amigos e parentes
Informante 12	Familiares e amigos
Informante 13	Amigos e vizinhança
Informante 14	No tempo que fazia farinha era minha família (mãe, esposa, filhos, sogras etc.)
Informante 15	Família

Fonte: Elaborado pela autora (2022) a partir de pesquisa no Google Forms

Como se trata de uma prática familiar, verificamos que desde muito jovens os moradores dos interiores de São Bernardo e entorno trabalham com a farinha (Quadro 5), seja, plantando, carregando as mandiocas, ou as lavando. Para as crianças, é uma forma de lazer, pois juntam-se familiares, amigos. Com o passar do tempo vão crescendo e aprendendo a fazer farinha.

Quadro 5- Respostas sobre o Questionamento: “Com quantos anos você começou a trabalhar com farinha?”

Informante 01	A partir de 7 anos com meus pais
Informante 02	17 anos
Informante 03	17 anos
Informante 04	Por volta dos meus 7 anos a gente já sentava ao redor das mandiocas para raspar com a nossa faquinha cega
Informante 05	Desde muito nova, acho que com 8 anos de idade
Informante 06	18 anos
Informante 07	Deste de criança, aos 10 anos eu já trabalhava ajudando meu pai.

Informante 08	22 anos de idade, mas deste dos 14 anos que eu ajudo na farinhada.
Informante 09	16 anos
Informante 10	12 anos
Informante 11	Desde os 15 anos
Informante 12	14 anos
Informante 13	15 anos
Informante 14	Acredito que tinha uns 20
Informante 15	12 anos

Fonte: Elaborado pela autora (2022) a partir de pesquisa no Google Forms

Embora os informantes produzissem a farinha de forma artesanal e envolvendo a família, alguns deles responderam que não se trata de uma tradição (Quadro 6). Por outro lado, a maioria percebe o processo como tradicional, inclusive citando que o aprendizado é passado de forma geracional como explicou um dos informantes: “Meus avós e meus pais trabalharam a vida toda com a farinhada”. Concordamos com Silveira (2006, p. 28) que “implícita na tradição está a herança que se conecta não pela repetição, mas pelo que está entranhado, herdado, passado de geração a geração”.

Quadro 6- Respostas sobre o Questionamento: “É uma tradição familiar?”

Informante 01	Sim
Informante 02	Sim
Informante 03	Sim
Informante 04	Sim
Informante 05	Sim
Informante 06	Sim
Informante 07	Sim
Informante 08	Sim, porque já vem de geração. Meus avós e meus pais trabalharam a vida toda com a farinhada.
Informante 09	Não
Informante 10	Sim
Informante 11	Sim
Informante 12	Sim
Informante 13	Sim
Informante 14	Não, por necessidade mesmo
Informante 15	Sim

Fonte: Elaborado pela autora (2022) a partir de pesquisa no Google Forms

A partir dessa constatação, percebemos que a farinhada como uma das expressões culturais mais antigas do Nordeste, mesmo que seja praticada com a finalidade econômica, ainda sim reflete um saber tradicional, uma vez que é observada a sua prática desde a época do Brasil colonial.

4.1 Do plantio à comercialização: os caminhos da mandiocultura

O período da plantação da mandioca varia de acordo com o clima de cada região, pois a mandioca precisa basicamente de muita água no início do cultivo para ter raízes fortes e suculentas, além de muito sol a partir do segundo mês quando seus brotos já estão emergindo do solo para a fotossíntese que é necessária para o crescimento de toda a planta. O plantio deve ser feito em determinados meses, pois, chuvas frequentes podem apodrecer as raízes. Conforme observamos no quadro 7, o mês mais citado sobre o mês de plantio foi janeiro.

Quadro 7- Respostas sobre o Questionamento: “Qual é o mês de plantio da maniva?”

Informante 01	Janeiro
Informante 02	Janeiro
Informante 03	Janeiro
Informante 04	Fevereiro
Informante 05	Janeiro
Informante 06	Janeiro
Informante 07	Janeiro e fevereiro
Informante 08	Janeiro
Informante 09	Janeiro
Informante 10	Janeiro
Informante 11	Janeiro
Informante 12	Janeiro
Informante 13	Janeiro, fevereiro e março
Informante 14	Janeiro
Informante 15	Janeiro a fevereiro

Fonte: Elaborado pela autora (2022) a partir de pesquisa no Google Forms

A colheita da mandioca vai depender do período que foi plantada. Quando suas folhas secam, começam a cair, e em seguida brotam novas folhas. Verificamos que esse tempo variou de acordo com os informantes entre 8 meses a 24 meses, ou seja, trata-se de uma planta de cultivo longo (Quadro 8). Segundo a Embrater (2022), a colheita da mandioca envolve aspectos técnicos, relacionados ao ciclo, considerada precoce a colheita entre 10 e 12 meses; semi-precoce, entre 14 e 16 meses e; tardias, entre 18 e 24 meses. Outros fatores que influenciam a colheita são as condições de solo e clima, além dos fatores econômicos como situação do mercado, dos preços dos produtos, disponibilidade de mão-de-obra e de recursos de apoio.

Quadro 8 - Respostas sobre o Questionamento: “Quanto tempo demora para a colheita?”

Informante 01	8 meses
Informante 02	18 meses
Informante 03	18 meses
Informante 04	15 meses
Informante 05	Um ano e meio
Informante 06	Entre 18 meses
Informante 07	1 ano e 6 meses
Informante 08	18 meses
Informante 09	1ano e 6 meses
Informante 10	1ano e 6 meses
Informante 11	Um ano e meio.
Informante 12	2 anos
Informante 13	1 ano e 7 meses.
Informante 14	11 meses ao 1 ano
Informante 15	1 ano e 6 meses

Fonte: Elaborado pela autora (2022) a partir de pesquisa no Google Forms

Com relação ao período da produção da farinha, podemos observar no quadro 5 que o período mais citado foi entre junho e agosto, sendo que a maioria dos informantes mencionou o mês de junho, pois nos demais meses do ano a mandioca vai estar com uma grande quantidade de água e dessa forma não dará uma boa farinha.

Quadro 9- Respostas sobre o Questionamento: “Qual o mês adequado para a produção de farinha?”

Informante 01	junho
Informante 02	julho
Informante 03	julho
Informante 04	junho e julho
Informante 05	junho e julho
Informante 06	junho
Informante 07	junho, julho e agosto
Informante 08	agosto
Informante 09	julho
Informante 10	julho, agosto
Informante 11	junho
Informante 12	julho
Informante 13	junho, julho e agosto.
Informante 14	Julho, agosto
Informante 15	Julho

Fonte: Elaborado pela autora (2022) a partir de pesquisa no Google Forms

Dentre vários produtos obtidos com a mandioca, destacamos a massa puba, “[...] que é elaborada através de um processo fermentativo, onde visa conferir novas

características tecnológicas e sensoriais ao produto, além de reduzir sua toxicidade, através da eliminação parcial do ácido cianídrico presente” (FERREIRA, 2010, p. 31). A respeito do processo produtivo da puba, os informantes forneceram respostas distintas, variando de dois a três dias (Quadro 10). Isso demonstra que a cultura é dinâmica e mesmo que haja o reconhecimento da farinha da mandioca como uma tradição, verificamos que os diferentes núcleos familiares a produzem de forma diferenciada.

Quadro 10 - Respostas sobre o Questionamento: “Quanto dias levam para fazer farinha de puba?”

Informante 01	3 dias
Informante 02	3 dias
Informante 03	5 dias desde o arrancar até o torrar.
Informante 04	Depende do tanto da mandioca
Informante 05	3 dias
Informante 06	Todo processo dura 4 dias após a arranca
Informante 07	1 semana
Informante 08	4 dias
Informante 09	4 dias
Informante 10	2 meses
Informante 11	De 3 a 4 dias.
Informante 12	5 dias
Informante 13	Depende da quantidade de mandioca. Para uma ⁷ carrada é em torno de 5 dias.
Informante 14	Geralmente com uma produção grande de farinha umas semanas ou duas
Informante 15	4 dias

Fonte: Elaborado pela autora (2022) a partir de pesquisa no Google Forms

Para compreender a dinâmica na produção da farinha de puba, pedimos aos informantes que descrevessem o processo de produção da mesma (Quadro 11). O processo da farinha de puba pode demorar de 3 a 4 dias ou mais, variando de acordo com a quantidade de mandioca.

Para uma boa farinha de puba deve-se seguir todos os processos. Sejam as mandiocas inteiras ou em pedaços, são colocadas diretamente em água estagnada ou dentro de um saco mantido em água corrente até que amoleçam e comecem a soltar a casca. Depois são esmagadas em peneiras e em seguida torradas, o que a diferencia da farinha branca.

Quadro 11 - Respostas sobre o Questionamento: “Escreva o processo de produção da farinha de puba?”

Informante 01	Primeiro vem a parte de descascar a mandioca coloca de molho com 3 dias se retira a mandioca do tanque coloca em cima de um local para
---------------	--

⁷ Carrada é aquilo que um carro ou carroça consegue transportar por uma grande quantidade de uma única vez, seu volume é relativo ao tamanho e ao tipo do veículo.

	escorrer, em seguida leva para serrar depois vem o processo de enxugar a massa depois se coloca no forno bem quente para torrar por várias horas até ficar totalmente sequinha
Informante 02	Raspar, lavar, colocar no tanque e deixar 2 dias, serrar, prensar, peneirar e torrar.
Informante 03	Raspar, deixar de molho, serrar, imprensar, peneirar, torrar e ensacar.
Informante 04	Coloca de molho por 24 horas, tira de molho depois coloca para serrar e depois vai para prensa.
Informante 05	Depois de ser raspada, e colocada em um tanque (caixa de água) com água e é deixada molho por 2 ou 3 dias, depois e serrada, vai para prensa e passa na peneira e por último é torrada.
Informante 06	A mandioca é raspada, colocada numa caixa com água até amolecer, em seguida é serrada, prensada, peneirada e por fim, torrada. é um processo trabalhoso, porém muito gratificante. Apesar de cansativo, é um tanto prazeroso e divertido
Informante 07	Colher a mandioca, leva para casa de forno para raspar, depois deixar de molho por três dias, depois tirar do tanque para serra, após serrada imprensa e peneira, depois de peneirada que ela vai ser torada para fazer a farinha.
Informante 08	Primeira raspa mandioca coloca no tanque com água, depois retira a água coloca no jirau para serrar, depois coloca na prensa retornando para o cocho para peneirar a massa, após peneirar coloca no forno para torrar a farinha.
Informante 09	Arranca, raspar coloca de molho depois de três a quatro dias tira ela. Serra, imprensa, peneira e depois joga no forno bem quente e começa a torrar.
Informante 10	Raspar e botar de molho, depois torra
Informante 11	Inicia-se com a raspagem de mandioca, logo após é colocada de molho no tanque depois é colocada em um local chamado de giral para escorrer a água após isso é triturada, prensada e peneirada em seguida é torrada no forno.
Informante 12	Arrancar a mandioca, descascar, colocar no tanque com água por três dias. Em seguida retira do tanque, serra, imprensa por três horas, tira para peneirar a massa, e vai para o forno para grolar, e depois vai para o processo de secar a massa por duas horas e meia até ficar pronta. Esse processo é para uma quantidade de 80 litros de farinha. Durante um dia, são feitas 3 ou 4 fornadas.
Informante 13	Arrancar e raspar a mandioca, em seguida lavar e serrar, depois disso imprensa por 3 horas. E logo vai para o forno para ser grolada e continua até ficar pronta. Esse processo demora 4 horas para uma quantidade de 80 a 90 litros de farinha branca.
Informante 14	É arrancada a mandioca, raspada e colocada em um tanque com água por três dias. Em seguida é serrada e a massa é colocada na prensa por 1 hora. Em seguida é peneirada e vai para o forno ser grolada, depois de 3 horas com o forneiro torrando está pronta a farinha de puba.
Informante 15	A mandioca é transportada até o local onde será descascada para ser colocada de molho em tanques, onde irá fermentar até amolecer, logo depois de mole, a mandioca é retirada da água e levada para a prensa, que será peneirada e torrada.

Fonte: Elaborado pela autora (2022) a partir de pesquisa no Google Forms (2022)

Sobre a produção da farinha branca, verificamos que o processo é bem mais rápido que o da farinha de puba, uma vez que ela não precisa ficar de molho. A maioria dos informantes indicou que necessita no máximo dois dias para a sua produção (Quadro 12).

Quadro 12- Respostas sobre o Questionamento: “Em quantos dias é feito a farinha branca?”

Informante 01	No máximo 2 dias
Informante 02	2 dias
Informante 03	2 dias
Informante 04	Depende do tanto que foi serrada, se for pouca é 3 dias se for muita é uma semana só torrando
Informante 05	2 dias
Informante 06	2 dias
Informante 07	2 dias
Informante 08	1 dia
Informante 09	Em um dia
Informante 10	No máximo 1 dia
Informante 11	Em 1 dia.
Informante 12	Em 1 dia
Informante 13	Em 1 dia.
Informante 14	2 dias
Informante 15	2 dias

Fonte: Elaborado pela autora (2022) a partir de pesquisa no Google Forms

Também questionamos aos informantes sobre o processo de produção da farinha branca (Quadro 13). Dois deles afirmaram que deixam a mandioca de molho, processo utilizado geralmente na produção da farinha de puba. Mesmo sendo mais rápido que a farinha de puba, verificamos que existem diversas etapas a serem seguidas e, caso o produtor não se atente a suas especificidades, a produção pode ficar comprometida com relação à qualidade.

Quadro 13- Respostas sobre o Questionamento: “Descreva o processo de produção da farinha branca?”

Informante 01	Primeiro vem a parte de descascar a mandioca depois vem o processo de serragem depois a parte de enxugar a massa para levar ao forno até secar a massa
Informante 02	Raspar, lavar, prensar, serrar, peneirar e torrar
Informante 03	Arrancar, raspar, prensar, peneirar, torrar e ensacar.
Informante 04	Serra a mandioca, depois vai para a prensa, depois peneira e coloca no forno.
Informante 05	É raspada, serrada, e colocada na prensa, peneirada e torrada.
Informante 06	Após raspar a mandioca, ela é processada/serrada, e em seguida prensada, peneirada e depois torrada

Informante 07	É o mesmo processo da farinha de puba, a diferença é que a farinha de branca não é colocada de molho por isso seu tempo de preparo é menor.
Informante 08	Só descascar a mandioca, serrar e colocar na prensa que ela já está pronta para torrar não precisa colocar de molho.
Informante 09	Raspa, serra, imprensa, peneira e joga no forno durante 3 horas.
Informante 10	Raspar, botar de molho, serrar, imprensar e torrar
Informante 11	A mandioca é raspada, triturada e em seguida prensada e peneirada e logo após é torrada.
Informante 12	Arrancar a mandioca, descascar, colocar no tanque com água por três dias. Em seguida retira do tanque, serra, imprensa por três horas, tira para peneirar a massa, e vai para o forno para grolar, e depois vai para o processo de secar a massa por duas horas e meia até ficar pronta. Esse processo é para uma quantidade de 80 litros de farinha. Durante um dia, são feitas 3 ou 4 fornadas.
Informante 13	A mandioca é arrancada, raspada, lavada e serrada.
Informante 14	A mandioca é transportada até o local onde será descascada para ser, serrada e levada para a prensa, que será peneirada e torrada.
Informante 15	Primeiro passar descascar a mandioca, segundo passo serrar a mandioca, em seguida colocar na prensa e por última torra.

Fonte: Elaborado pela autora (2022) a partir de pesquisa no Google Forms

Outro derivado da mandioca é a goma. Dela pode fazer beiju e tapioca. Ressalta-se que esses produtos, além de fazerem parte do cotidiano alimentar de muitas famílias do norte e nordeste do país, possuem forte apelo para o turismo, uma vez que são ofertadas em diversos estabelecimentos de alimentos e bebidas. Segundo Siqueira (2021, p. 24):

[...] a tapioca, herança dos nossos ancestrais indígenas é, atualmente, uma iguaria que compõe escolhas gastronômicas de norte a sul do Brasil. O modo de extração da goma, as técnicas culinárias empregadas, as escolhas de recheio permeiam as ressignificações de conhecimentos transmitidos “geração a geração” e fortalecem laços identitários profundamente relacionados à formação da culinária nacional, configurando-a como um patrimônio cultural imaterial.

Os informantes detalharam o processo de produção da goma que envolve basicamente a hidratação da massa a partir da lavagem e retenção do material que fica nos panos utilizados (Quadro 14). Um dos processos importantes na hora de tirar goma é não esquecer da retirada da borra⁸, e deixar apenas a massa branca.

⁸ Borra é o que fica no processo de retirar a goma, com a retirada a goma fica branca, porém a borra é comestível.

Quadro14 - Respostas sobre o Questionamento: “Como é feito a goma?”

Informante 01	Depois q a mandioca é serrada coloca-se água na massa, depois se coloca em um saco de fibra ou de pano em que se espreme até escorrer a água branca como leite.
Informante 02	Lavando a puba
Informante 03	Raspe a mandioca e lave a massa, recolhendo a água em uma bacia, deixando assentar o produto no fundo. Logo após retire a água e coloque mais água e desmanche a goma nessa nova água. Depois de um dia de espera derrame o líquido e ficara a coma molhada, retire-a e coloque ao sol para secar.
Informante 04	A goma é feita da mandioca serrada para fazer a farinha branca, serra a mandioca e separa para um lado, coloca a água e vai lavando dentro de um saco dali vai saindo a goma, o resto que fica no saco vai para prensa para fazer a farinha branca
Informante 05	A mandioca é serrada a partir da massa da mandioca e colocada água, colocadas dentro de uns sacos específico para lavar a massa, e a água extraída da massa e colocada em bacias, e esperar a água assentar, a água que e utilizada na massa fica em cima, e a goma permanece abaixo da água, depois retira a água e coloca a goma para secar.
Informante 06	A goma é o resultado de um processo longo, a massa da mandioca que foi cerrada é misturada com água, e em seguida “coada” em sacos feitos de panos, imagine como se fosse passar café, o líquido que sai dessa mistura é colocada em caixas/bacias/baldes de um dia para o outro. No dia seguinte é feita a retirada da água e junto a goma que ficou no fundo da caixa é misturada uma nova água, que mais uma vez ficará de um dia para o outro. No terceiro dia, a última água é jogada fora, e a goma que ficou no fundo é colocada no sol para secar.
Informante 07	Ela é retirada da manipueira da massa da mandioca.
Informante 08	Ela é retirada da massa da farinha branca lava a massa assim tira a goma
Informante 09	Raspa serra depois e só passar ela numa giranda com bastante água.
Informante 10	Serrar a mandioca dura, passar na giranda e secar no sol
Informante 11	A mandioca é raspada, triturada e colocada em um tanque com água e é passada na giranda para retirar a goma.
Informante 12	Depois da mandioca descascada, lavada e serrada, vai acontecer o processo de misturar a massa com a água e retirar o líquido, assim a goma da mandioca vai assentar no fundo da bacia com 24 horas. Depois é só derramar a água da massa, colocar um pano limpo e colocar cinza em cima, a cinza vai fazer o papel de tirar o excesso de água que fica na goma. Com cinco horas depois, retira o pano e a cinza, esfarela a goma e coloca no sol para secar. Todo esse processo demora de três a quatro dias.
Informante 13	A mandioca raspada e limpa é serrada, a massa que é gerada é misturada com água e vai ser 'passada' para retirar essa água da massa. A mistura fica dentro de uma bacia durante 1 dia para que a goma da mandioca fique no fundo da bacia. Depois é derramada a água e é colocado um pano limpo em cima da goma com um pouco de cinzas em cima, para que a goma fique sequinha. Depois é só quebrar os pedaços e colocar no sol para terminar de secar.
Informante 14	A mandioca é transportada até o local onde será descascada para ser serrada, passa pelo um processo de " passar no pano " e deixa descansar e depois de 24horas e lavada para deixar apenas a borra e pode ser torrada ou deixar no sol para secar.

Informante 15	Descasca a mandioca, rala mandioca, passar na giranda, deixa a goma assentar, tirar a mandipoeira, lava, tira a borra e coloca para secar.
---------------	--

Fonte: Elaborado pela autora (2022) a partir de pesquisa no Google Forms

Como a farinhada envolve várias etapas, indagamos aos informantes qual seria o custo estimado que eles gastam no processo (Quadro 15). As respostas foram bem variadas. Os gastos de uma farinhada dependem da quantidade de mandiocas, pois em grande quantidade os gastos serão grandes, ainda mais se a farinhada for em casa de forno emprestada, pois os lucros serão divididos. Alguns produtores optam comercializar na própria região, em pequenos comércios locais para suprir os gastos da fabricação, outros apenas para consumo.

Quadro 15- Respostas sobre o Questionamento: “Quanto você gasta em uma despesa de farinhada?”

Informante 01	R\$ 200,00
Informante 02	R\$2.000,00
Informante 03	No mínimo R\$ 1400,00
Informante 04	Nunca calculei essa despesa, porque sempre só ajudo na farinhada.
Informante 05	Entre R\$1.000,00 a R\$ 2.000,00
Informante 06	Depende do período da colheita, se for um mês gastar menos, caso seja 2 ou 3 meses gasta mais.
Informante 07	Depende do tamanho da farinhada não se tem uma base certa.
Informante 08	Em torno de 50% do valor final arrecadado do produto, pois temos despesas em pagar do arrancador de mandioca ao torrador da farinha.
Informante 09	R\$ 3000,00
Informante 10	Vender metade para produzir a outra metade, despesa paga com farinha
Informante 11	Não há despesas, pois, a mão de obra é familiar.
Informante 12	Depende do tanto de mandioca. Se for duas carradas de mandioca, chega a 700 reais.
Informante 13	Para uma carrada é gasto em média R\$ 800,00.
Informante 14	Acredito que mais de R\$ 500,00
Informante 15	R\$ 800,00

Fonte: Elaborado pela autora (2022) a partir de pesquisa no Google Forms

Sobre as dificuldades de comercialização da mandioca, Pinheiro (2019) aponta como uma das dificuldades a ação de “[...] intermediários que exploram os mandiocultores durante a venda de seus produtos e subprodutos, causando insatisfações aos mesmos, ao verificar que seus lucros e esperanças ficaram com especuladores do mercado”. Para o autor, o mandiocultor maranhense pratica uma lavoura tradicional de baixo rendimento, sobretudo, devido entre outros problemas, à falta de conhecimento com relação ao uso de tecnologias já existentes e falta de

organização dos produtores em associações e cooperativas para serem melhor assistidos pelas políticas públicas.

4.2 Das vivências e experiências na farinha: possibilidades para o turismo

Por estar atrelada à uma tradição no Baixo Parnaíba Maranhense e que evoca diferentes memórias, indagamos quais seriam os aspectos positivos da farinha em se tratando da experiência no processo produtivo (Quadro 16). Por ser uma cultura de subsistência, muitos informantes responderam sobre o retorno financeiro e o fato de terem fartura de alimentos. Por outro lado, verificamos que alguns deles indicaram os momentos de confraternização com a família e amigos, além da troca de conhecimento.

Quadro 16 - Respostas sobre o Questionamento: “Quais os pontos positivos que você já vivenciou durante a farinha?”

Informante 01	Durante anos venho com esse trabalho que nos traz fartura de vários utensílios da mandioca.
Informante 02	Muito aprendizado
Informante 03	A confraternização, e a união que gerada ao trabalhar todos juntos.
Informante 04	É cansativo mas é prazeroso.
Informante 05	Os lucros que são retirados.
Informante 06	Aprendizagem dos processos, compartilhar de conhecimento.
Informante 07	O ponto positivo é que quando se trabalha com farinha se tem muita fartura.
Informante 08	O ponto positivo é porque não vamos depender de comprar farinha de outra pessoa já temos a nossa própria.
Informante 09	A fartura, goma beiju, tapioca, a farinha etc.
Informante 10	Boa a parte de comer a tapioca
Informante 11	Fartura.
Informante 12	O que se tem de bom é que é para a própria alimentação
Informante 13	A oportunidade de poder produzir o próprio alimento.
Informante 14	Vê o esforço de ter estoques de farinhas para sobrevivência.
Informante 15	Os pontos positivos é quando a farinha começar a dar lucro, os momentos com a família.

Fonte: Elaborado pela autora (2022) a partir de pesquisa no Google Forms

Sobre os pontos negativos na produção da farinha, os informantes se queixaram em sua maioria da falta de perspectiva em relação à comercialização (Quadro 17). Sabemos que tudo que produzimos tem seus gastos, e não é diferente com a farinha. Por ser um trabalho manual e com muitos processos, é cansativo. Soma-se a isso a desvalorização da mão de obra da produção da farinha, fazendo com que muitos agricultores tenham um certo desânimo na sua produção.

Quadro 17- Respostas sobre o Questionamento: “Quais os pontos negativos que você já enfrentou durante a farinhada?”

Informante 01	É muito cansativo, mas bem proveitoso
Informante 02	Acidentes
Informante 03	A falta de água. E a grande despesa que é gerada.
Informante 04	A luta que é grande.
Informante 05	A mandioca as vezes não fica mole, e atrasa a produção.
Informante 06	A desvalorização do nosso produto final, a farinha.
Informante 07	O ponto negativo é que muitas vezes não encontramos compradores para farinha para pagar as despesas, pois muitos só vivem disso para sustentar a família.
Informante 08	Quando não tinha o material necessário para a preparação da farinha foi um ponto negativo e também quando queremos vender o produto e não encontramos comprador.
Informante 09	Muito trabalho, e não é valorizado a nossa farinha.
Informante 10	Parte ruim é que é o serviço, cansativo
Informante 11	Não há ponto negativo.
Informante 12	Muito trabalho e muito cansativo.
Informante 13	Trabalhoso, difícil e cansativo.
Informante 14	Muito cansativo, um trabalho esgotante e um gasto caro.
Informante 15	Quando a farinha está desvalorizada e não dá lucro.

Fonte: Elaborado pela autora (2022) a partir de pesquisa no Google Forms

Uma vez que se trata de uma produção na qual as pessoas se envolvem desde a infância e juventude, certamente muitas lembranças ficam com os sujeitos que participam da farinhada. Para Araújo (2017, p. 92), a “casa de farinha é, também [...] ‘objeto biográfico’, aquele com o qual podemos nos identificar, pois elucidam a memória através de sua materialidade, trazendo à tona experiências, impressões, sentimentos, sonhos e subjetividades”.

Como observamos no quadro 18, muitos informantes citaram como fatos marcantes os laços sociais construídos na farinhada, o convívio familiar, o sentimento de ser útil e os conhecimentos adquiridos. A farinhada faz com que lembremos de nossas raízes, como brasileiros e humanos, as histórias de luta, os saberes, resistência, enfim, são histórias de agricultores batalhadores, além das trocas de experiências e sentimentos que permeiam toda a vivência.

Quadro 18- Respostas sobre o questionamento: “Quais as experiências que marcaram sua vida nesse processo de farinha?”

Informante 01	De amizade e união entre família
Informante 02	Conhecimento em todas as áreas
Informante 03	A grande vontade de ser úteis e ajudar uns aos outros na farinha.
Informante 04	A família reunida.
Informante 05	O processo de tirar goma
Informante 06	Trabalhar em união com vários amigos e familiares é prazeroso é muito divertido, acaba sendo um lazer gratificante.
Informante 07	Eu aprendi muita coisa desses anos trabalhando com farinha, arrancava a mandioca na mata de madrugada com os amigos, sei fazer de tudo farinha branca, farinha de puba, beiju e tapioca tudo é uma experiência marcante.
Informante 08	A farinha é uma experiência muito gratificante, porque após entrar na farinha se tem um melhor entendimento dos processos dessa produção, adquirir uma experiência que antes não tinha e hoje já tenho.
Informante 09	Trabalhando com animais carregando mandioca.
Informante 10	A é a união de toda a família durante todo o processo da farinha
Informante 11	Modo de vida, marcou a infância, andar todo mundo junto, as conversas...
Informante 12	Que a farinha é passada de geração para geração.
Informante 13	A força de sempre lutar pelo o que é preciso.
Informante 14	Vê o esforço de ter estoques de farinhas para sobrevivência.
Informante 15	Nesse processo eu já aprendi muitas coisas com minha família, já passei por diversas situações durante a produção da farinha, e com essas situações aprende que essa atividade é muito importante para mim e minha família.

Fonte: Elaborado pela autora (2022) a partir de pesquisa no Google Forms

Mesmo diante das dificuldades citadas na produção da farinha, indagamos se os informantes têm interesse em continuar com a tradição. Apenas dois deles afirmaram que não. Os demais se dividiram entre justificar a continuidade por conta de ser uma fonte de renda, quanto outros pela importância dos saberes e fazeres identitários, ou seja, pela importância da tradição (Quadro 19).

Quadro 19- Respostas sobre o questionamento: “Você deseja continuar com essa tradição para as outras gerações da sua família?”

Informante 01	Sim, por que é tradição
Informante 02	Sim. Somente assim iremos valorizar o trabalho.
Informante 03	Sim, porque nos faz lembrar das gerações passadas.
Informante 04	Talvez, porque é uma tradição que vivo desde criança.
Informante 05	Sim, mesmo que tenha muito trabalho, e uma renda grande para o consumidor
Informante 06	Com certeza, é um sustento, e trabalho importante. Um costume que precisa ser levado adiante.

Informante 07	Sim, porque é uma tradição muito importante para nossa família, porém a continuação dessa tradição só depende dos meus filhos.
Informante 08	Sim porque hoje já estamos vendendo a matéria-prima e é muito bom esse cultivo para família.
Informante 09	Sim porque é modo de sobrevivência.
Informante 10	Não
Informante 11	Sim. Por que é a tradição de nossos antepassados e a gente pretende passar para os nossos filhos, netos e descendentes.
Informante 12	Sim, porque é muito importante continuar essa tradição.
Informante 13	Não, pois já estou velho e não tenho filhos.
Informante 14	Não
Informante 15	Sim. Porque eu acho que é uma tradição importante e que não deve ser esquecida.

Fonte: Elaborado pela autora (2022) a partir de pesquisa no Google Forms

A última questão envolveu a utilização da farinhada como atrativo turístico (Quadro 20). Lembrando que muitos municípios no Baixo Parnaíba Maranhense não têm no turismo sua fonte principal de renda, o que pode contribuir para que a população não consiga visualizar o turismo como possibilidade para o desenvolvimento local, como no caso de São Bernardo. Apesar disso, somente um informante respondeu que não considera a farinhada como um atrativo.

Por envolver vários processos artesanais, as casas de farinha podem sim, ser um atrativo na região, sobretudo com a valorização cultural em prol do turismo de experiência, com os turistas interagindo com os moradores, trocando experiência de forma a melhorar a autoestima da população ao ter seu trabalho reconhecido, ao mesmo tempo em que pode gerar uma renda alternativa na comercialização da farinha junto aos turistas e na própria da localidade.

Quadro 20- Respostas sobre o Questionamento: “Você acha que a produção de farinha pode ser um atrativo turístico na região?”

Informante 01	Sim
Informante 02	Sim. Em época de produção muito parentes vem para se divertir e aprender.
Informante 03	Sim
Informante 04	Sim, e muito
Informante 05	Acho que sim, porque muitas pessoas não sabem como e a produção da farinha, e a casa de forno pode ser um lugar frequentado por essas pessoas.
Informante 06	É uma marca da região, acredito que com a valorização correta dos produtores e produto, pode ser um atrativo sim.
Informante 07	Sim, porque a farinhada também faz parte da nossa cultura.

Informante 08	Sim, para nós é muito comum a farinhada, mas para outras regiões que não conhecem muito é algo mais difícil de ser visto, pode sim servir como atrativo turístico.
Informante 09	Sim
Informante 10	Não acho um atrativo turístico
Informante 11	Sim
Informante 12	Sim. A farinha é muito procurada comercialmente.
Informante 13	Sim. É muito procurada.
Informante 14	Sim, um belo trabalho artesanal.
Informante 15	Sim, porque é um processo diferente, que muitas pessoas não estão acostumadas a ver, além de ser interessante ver como a farinha e outros derivados da mandioca são feitos desde o começo.

Fonte: Elaborado pela autora (2022) a partir de pesquisa no Google Forms

O Maranhão é um estado repleto de cultural material e imaterial que são de interesse turístico. No entanto, muitos saberes e fazeres do interior do estado acabam ficando esquecidos e o turismo acaba se concentrado em locais já consolidados como São Luís e entorno. Desvendar a produção da farinha na região do Baixo Parnaíba é nos deparar com um retorno ao passado, com a utilização de um trabalho artesanal e que pode acabar se perdendo caso não haja interesse na continuidade do processo.

O turismo de experiência ao utilizar a vertente cultural da atividade possibilita a valorização desses saberes ancestrais de forma a contribuir para mecanismos de preservação da farinhada, pois, dentre os impactos positivos do turismo há a preservação do patrimônio cultural. Envolver os turistas em algumas etapas da farinhada, é uma possibilidade viável no Baixo Parnaíba, já que a maioria dos produtores investigados sabe da importância da atividade e considera seu trabalho um atrativo turístico.

4.3 Saberes populares como possibilidade de roteiro

Sabemos que toda atividade turística envolve algum elemento cultural ou natural que desperte o interesse do turista. No Maranhão, o cultivo da mandioca é uma atividade que carrega importância social porque reúne um grupo de trabalhadores e produtores que mantêm laços tradicionais e familiares. A mandioca é cultivada em todo o território maranhense e suas raízes são processadas principalmente para fabricação da farinha comestível, cujo produto é parcialmente consumido nas unidades domésticas e o restante vendido nos mercados locais e regionais.

No entanto, sua raiz também é utilizada para consumo humano na forma de amido e diversos produtos culinários. As casas de farinha podem se tornar um atrativo no

Baixo Parnaíba Maranhense porque evidenciam práticas artesanais, podendo até ser utilizado para o turismo de experiência, no qual os turistas podem acompanhar e participar de todo o processo de produção da farinha. No entanto, para que haja de fato um turismo inclusivo para que a comunidade consiga ser beneficiada e integrada ao processo, são necessárias algumas etapas, as quais destacamos na Figura 10.

Figura 10 – Etapas de roteirização para as casas de farinha



Fonte: Elaborado pela autora (2022)

Diante disso, nos baseamos no modelo proposto para roteirização turística do Ministério do Turismo (BRASIL, 2007), levando em consideração a realidade do Baixo Parnaíba Maranhense. Em um primeiro momento de “mobilização”, devemos pensar em sensibilizar os produtores de farinha para a possibilidade de fomentar o turismo nas casas de forno. Isso poderia ser realizado por alunos e professores do curso de Turismo da Universidade Federal do Maranhão (UFMA) em São Bernardo. Como a maioria dos discentes é morador dos povoados e municípios do entorno, as informações sobre quem são os produtores de farinha seriam de fácil obtenção. Com isso, conseguimos identificar os interesses e propor ações específicas para esses agentes. Nessa etapa também conseguimos verificar as lideranças que irão nos auxiliar na condução dos trabalhos.

Na sequência, o processo de inventariação serve para verificar as casas de forno, a sua infraestrutura, condições para receber visitantes e possíveis impactos. Aos termos definido os locais de interesse turístico em seus pontos positivos e negativos e o grau de envolvimento dos sujeitos que se propuseram a participar desse processo, partimos para a elaboração de estratégias para melhoria e condução dos visitantes. Para cada eixo estratégico, serão necessárias parcerias para a implementação das ações como obtenção de transporte, elaboração de material de divulgação, entre outras variáveis identificadas. Esses parceiros podem ser as prefeituras do Baixo Parnaíba Maranhense, as instituições de ensino, associações e empresários.

Posteriormente, serão realizadas oficinas temáticas organizadas juntos às lideranças locais e que podem ser ofertadas em parceria com a UFMA para contribuir para o entendimento por parte dos produtores de farinha da importância do turismo. Como sugestão, citamos: a) Turismo e participação social; b) Hospitalidade no Turismo; c) Qualificação dos serviços turísticos. Por fim, parte-se para a elaboração do roteiro em conjunto com os produtores e parceiros, identificando o público-alvo, acessibilidade, distância e tempo em cada lugar, atividades de envolvimento da comunidade com os turistas (participando dos processos produtivos), oferta de alimentação (para degustação e venda) e infraestrutura de apoio como transporte e monitores, custo, promoção e divulgação.

O roteiro deverá ser testado antes de sua oferta para checagem da viabilidade e para minimizar as falhas. Como São Bernardo possui vários eventos culturais que coincidem com o período da produção da farinha como o festejo de São Bernardo e as festas juninas, a sugestão seria aproveitar esse fluxo de visitantes para ofertar o roteiro para as casas de farinha. Assim, espera-se que o roteiro possa fortalecer a cultura local e se tornar modelo para outros roteiros temáticos que possam a ser pensados para a região como no caso dos engenhos de produção de cachaça no povoado de São Raimundo já sugerido em estudos de Lopes (2022). Trata-se também de reconhecer o protagonismo para esses sujeitos que muitas vezes ficam à margem do turismo tradicional e não se inserem nos processos decisórios que envolvem a atividade.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

No decorrer do trabalho trazemos algumas reflexões sobre o turismo e suas contextualizações, pois é uma atividade de grande importância que cresce no mercado. Pela sua complexidade, foi possível verificar a existência de diversos segmentos que auxiliam na tipologia dos turistas. No caso do turismo cultural, destacamos a sua ligação com a história, memória e identidade dos grupos sociais que contribuem para a formação do patrimônio cultural.

Pelas mudanças na sociedade, vem se destacando um tipo de turismo na atualidade que prioriza mais as relações humanas, o contato próximo entre turistas e comunidade e um envolvimento maior do turista com as manifestações culturais. Por isso, destacamos o turismo de experiência como um segmento que prioriza mais a participação dos turistas ao invés de serem meros espectadores. Dessa forma, é preciso propiciar experiências singulares para os sujeitos que saem de seu local de residência em busca de novas formas de ver e sentir o mundo.

Quando se fala em cultura e experiência, associamos a discussão da alimentação e sua conexão com o turismo, uma vez que existem muitos roteiros que priorizam a produção e a elaboração de alimentos para serem comercializados. Assim, os alimentos têm uma dimensão mais ampla do que saciar a fome, mas pode ser entendido como um elemento da cultura. Por isso, destacamos a farinha que é um processo tradicional observado na região do Baixo Parnaíba Maranhense que, além de ser uma cultura de subsistência, ainda reflete processos tradicionais ligados à memória de diversos grupos sociais que lá residem.

Com tantas expressões do patrimônio material e imaterial presentes no interior do Maranhão, conseguimos analisar de forma detalhada o processo produtivo da farinha a partir de aplicação de questionário com produtores de farinha para demonstrar a importância do trabalho artesanal que é passado de forma geracional e que, com isso, torna-se evidente sua importância cultural para o baixo Parnaíba.

Nesse caso, o turismo de experiência foi pensado como possibilidade de criação de um roteiro que privilegiasse a visitação nas casas de forno, uma vez que quase a totalidade dos produtores de farinhas investigados enxerga a farinha como um atrativo turístico, o que já pode ser considerado um passo importante para a mobilização social em prol do turismo na região. Com isso, propusemos etapas para a criação de um roteiro que contemplasse de forma prioritária: a) envolvimento dos produtores, de forma que o

turismo inclua a comunidade local; b) valorização da cultura local, pois, o turismo pode contribuir para a preservação do patrimônio cultural.

A temática que envolve a produção de farinha de mandioca no contexto do Baixo Parnaíba Maranhense é um ambiente profícuo para estudos com diferentes abordagens. Nesse aspecto, destacamos o cumprimento do objetivo do presente trabalho que demonstrou a importância da farinhada no Baixo Parnaíba Maranhense em seus múltiplos aspectos, destacando a possibilidade de aproveitamento dos seus saberes e fazeres para valorização de experiências culturais a partir do turismo. No entanto, outras pesquisas são incentivadas e poderão contribuir para o entendimento dessa realidade a partir de outros olhares, como um estudo de mercado sobre a oferta de roteiros temáticos na região.

REFERÊNCIAS

- ARAÚJO, Francisco Evandro. Os trabalhadores da farinha e a casa de farinha como lugar de memória. **Cadernos Cultura e Sociedade**, v. 30, n. 46. Jun.2017, p. 91-100. Disponível em: <<https://bell.unochapeco.edu.br/revistas/index.php/rcc/article/view/3480>>. Acesso em 04 dez. 2022.
- AZEVEDO, James Ribeiro; DANTAS, Jussara Silva; FARIAS, Maryzélia Furtado de. **Análise sobre a política territorial no Baixo Parnaíba–MA**. São Luís: EDUFMA, 2016.
- BRASIL. Ministério do Turismo. **Turismo Cultural**: orientações básicas. Brasília: Ministério do Turismo, 2010
- BRASIL. Ministério do Turismo. **Turismo de sol e Praia**: orientações básicas. Brasília: Ministério do Turismo, 2008.
- BRASIL. Ministério do Turismo. **Roteiros do Brasil**. Brasília: Ministério do turismo, 2007.
- BENNETT, Oliver. Cultural policy in the United Kingdom: collapsing rationales and the end of a tradition. *Cultural policy*, Amsterdam, v. 1, n° 2, p. 199-216, 1995.
- CARNEIRO, H. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
- CARVALHO, M.C.; LUZ, M. T. Simbolismo sobre“natural” na alimentação. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 16, n. 1, pp. 147-154, 2011.
- CLAVAL, P. **A Geografia Cultural**: tradução de Luiz F.Pimenta e Margareth de Castro A. Pimenta, 2.ed.Florianópolis, UFSC, 2001.
- COOPER, C.et al. *Turismo, princípios e práticas*. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.
- DIAS, R. O Turismo Religioso como Segmento do Mercado Turístico. In: DIAS, Reinaldo; SILVEIRA, Emerson J. S. (org.). **Turismo Religioso**: ensaios e reflexões. Campinas, SP: Editora Alínea, 2003.
- EAGLETON, T. **A ideia de cultura**. 2ª ed. São Paulo: Editora UNESP, 2011.

Equipe editorial de Conceito.de. (7 de Abril de 2011). *Conceito de turismo*. Conceito.de. <https://conceito.de/turismo>

EMBRATER. **Guia prático para cultivo de mandioca**. Goiás, 2022. Disponível em: <<https://www.agricultura.gov.br/files/Cartilhas/CARTILHACULTIVODEMANDIOCA.pdf>>. Acesso em 04 dez. 2022.

FONSECA, M. A. **Pontes. Espaço, políticas de turismo e competitividade**. Natal: EduFRN, 2005.

FERREIRA, A. B. de H. **O Novo Dicionário Aurélio da língua portuguesa**. Edição eletrônica: Positivo Informática LTDA, 2004

FERREIRA, D. C. **Avaliação do teor dos compostos cianogênicos e identificação dos pontos críticos de controle químico no processamento de massa puba**. Dissertação (Mestrado em Ciência de Alimentos), Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2010.

GUIMARÃES, F. A. M. **Cultura da mandioca no Brasil e no mundo: um caso de roubo da história dos povos indígenas**. Encontro Estadual de História, 8, Feira de Santana, Anais...2016, p. 1-11

GOMES, C. da. **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 Curso (Graduação em Ciências Humanas/Sociologia). Universidade Federal do Maranhão, São Bernardo, 2019.

GIL, A. C. **Como elaborar projeto de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2002.

IBGE. **Produção artesanal de farinha vira roteiro turístico no Maranhão**. 2018. Disponível em: < <https://censos.ibge.gov.br/2012-agencia-de-noticias/noticias/19928-producao-artesanal-de-farinha-vira-roteiro-turistico-no-maranhao.html>>. Acesso em 07 out. 2022.

LOPES, I. S. **Turismo e cultura: possibilidades de criação de um roteiro turístico para os engenhos de produção de cachaça em São Raimundo – MA**. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Turismo), Universidade Federal do Maranhão, São Bernardo, 2022.

MACIEL, M. E. Identidade Cultural e Alimentação. In: Canesqui, Ana.Maria.; Garcia, Rosa.Wanda.Diez. (Org.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. RJ: FIOCRUZ, 2005, v., p. 49-55.

PÉREZ, Xerardo Pereiro. **Turismo Cultural: uma visão antropológica**. El Sauzal (Tenerife. Espanha): ACA y PASOS, RTPC, 2009.

PANOSSO NETTO, A. Experiência e turismo: uma união possível. In: _____; GAETA, C. (Org.). **Turismo de experiência**. São Paulo: Editora Senac, São Paulo, 2010.

PINHEIRO, José Carlos Durans. **A realidade da mandioca no Maranhão**. São Luís: Pascal: 2019.

RECINE; e RADAELLI **Alimentação e Cultura da série “TV Escola”** Brasília (FS/UnB) 2012

REDE, M. História e cultura material. In. CARDOSO, Ciro Flamarion; VAINFAS, Ronaldo. (Orgs.) **Novos Domínios da História**. – Rio de Janeiro: Elsevier/Campus, 2012.

SEBRAE. **Turismo de experiência**. Recife, 2015. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/PE/Anexos/turismo_de_experiencia.pdf>. Acesso em 04 dez. 2022.

SILVEIRA, Maryane Meneses. **Farinhada: construção simbólica na reprodução da agricultura familiar**. Dissertação (Mestrado em Geografia Agrária e Regional), Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão, 2006.

SIQUEIRA, Amanda de Moraes Oliveira Siqueira. **Tapioca: tradição da raiz ao paladar** - Editora Micélio: Recife, 2021.

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

ZIMMERMANN, Adônis. **Turismo rural e desenvolvimento sustentável**. Florianópolis: Ed. Do autor, 1996.