



UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
CENTRO DE SÃO BERNARDO
LICENCIATURA EM CIÊNCIAS HUMANAS/SOCIOLOGIA

MARIA ARIANE DA CONCEIÇÃO DA SILVA

PRODUZINDO FARINHA:

um estudo sobre os sujeitos, processos e significados envolvidos na produção da farinha de mandioca
em São Bernardo - MA

SÃO BERNARDO-MA

2024

MARIA ARIANE DA CONCEIÇÃO DA SILVA

PRODUZINDO FARINHA:

um estudo sobre os sujeitos, processos e significados envolvidos na produção da farinha de mandioca em São Bernardo - MA

Monografia apresentada ao Curso de Licenciatura em Ciências Humanas - Sociologia, da Universidade Federal do Maranhão, Centro de Ciências de São Bernardo, como requisito parcial para obtenção do grau de Licenciada em Ciências Humanas - Sociologia.

Orientação: Prof. Dr. Clodomir Cordeiro de Matos Júnior

SÃO BERNARDO-MA

2024

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

da Conceição da Silva, Maria Ariane.

PRODUZINDO FARINHA : Um estudo sobre os sujeitos, processos e significados envolvidos na produção da farinha de mandioca em São Bernardo - MA / Maria Ariane da Conceição da Silva. - 2024.

69 p.

Orientador(a): Prof. Dr. Clodomir Cordeiro de Matos Júnior.

Monografia (Graduação) - Curso de Ciências Humanas - Sociologia, Universidade Federal do Maranhão, São Bernardo- MA, 2024.

1. Farinha. 2. Farinhada. 3. Identidade. 4. Mandioca. 5. São Bernardo/MA. I. de Matos Júnior, Prof. Dr. Clodomir Cordeiro. II. Título.

MARIA ARIANE DA CONCEIÇÃO DA SILVA

PRODUZINDO FARINHA:

um estudo sobre os sujeitos, processos e significados envolvidos na produção da farinha de mandioca em São Bernardo - MA

Monografia apresentada ao Curso de Licenciatura em Ciências Humanas - Sociologia, da Universidade Federal do Maranhão, Centro de Ciências de São Bernardo, como requisito parcial para obtenção do grau de Licenciada em Ciências Humanas - Sociologia.

Orientação: Prof. Dr. Clodomir Cordeiro de Matos Júnior

Aprovada em: ____/____/____

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Clodomir Cordeiro de Matos Júnior (Orientador - UFMA)

Professor Dr. Josenildo Campus Brussio (LCH - UFMA)

Professora Ms. ^a Laura Rosa Costa Oliveira (LCH - UFMA)

A Deus, por ser autor e protetor da minha vida. Aos meus familiares e amigos, que me apoiaram, incentivaram e acreditaram na concretização desse sonho.

AGRADECIMENTOS

Primeiramente, agradeço à Deus por me proporcionar a concretização desse sonho e por diversas vezes me ajudar a ultrapassar as diversas dificuldades encontradas ao longo da minha jornada acadêmica. Gratidão Senhor por tua presença em todos os momentos da minha vida.

A minha mãe, Maria da Conceição (Dona Bia), por ser meu maior exemplo, minha melhor referência de amor e heroísmo. Grata por seus conselhos, ensinamentos e apoio, sem você minha história não faria sentido.

A meu pai, João Alberto, por suas palavras de motivação durante minha vida acadêmica. Chegar até aqui não foi uma jornada fácil e só foi possível com o seu apoio e, principalmente com a vontade de dar a mim tudo aquilo que outrora não pôde ser seu.

Ao meu esposo Antônio, pelo companheirismo, incentivo e apoio. A nossa união foi um grande divisor de águas em minha vida, pois dela, recebi o meu melhor presente, o nosso filho amado João Victor, que me possibilitou olhar as oportunidades como possibilidade para meu crescimento e nutriu em mim a vontade de ser melhor como pessoa, como esposa e como mãe.

A minha irmã, Arisandra, pelas palavras positivas de carinho e incentivo.

Ao meu eterno amigo, Leandro, (*In memoriam*) que sempre foi muito positivo, prestativo e costumava dizer com frequência: “vai dar certo, Ariane”. Grande é a falta que você faz meu amigo! Sempre será lembrado por mim e por nossa turma (2017).

Aos meus amigos, Adriana, José Ricardo e Rosário, pela amizade, carinho e incentivo de vocês durante minha vida acadêmica, vocês sempre estarão em meu coração.

As minhas amigas e companheiras de “moto” na ida para a Universidade, Sabrina e Solange. Gratidão meninas pelo companheirismo de todas as noites.

A minha vizinha e amiga Juliana, sempre me incentivando e apoiando na concretização desse sonho. Grata por sua amizade.

A todos os meus professores que me acompanharam diretamente ou indiretamente nesta pesquisa, dos quais podem ser citados: Alina Miranda, Amanda Gomes, Ana Caroline, Laura Rosa, Hugo Freitas, Thiago Pereira, Waldeilson Miranda, Washington Tourinho, Tedson Braga, Marineia Marinho, Ivanete Cavalcante, João Pedro, Camila Neves e Messias, dentre outros que tive a honra de conhecer.

A todos os participantes da pesquisa, Luciene, Marisa, Edilene, Louzinha, Flaviane, Fábio, João, Pedro, Antônio Carlos e Bernardo José, pela colaboração voluntária na realização deste estudo, por abrirem seu mundo para que eu pudesse desenvolver a pesquisa.

Em especial, agradeço ao meu orientador, professor Doutor Clodomir Cordeiro, por sua orientação, dedicação e pela partilha de conhecimentos. Agradeço também a banca do TCC, pela disponibilidade de ler meu trabalho e contribuir com ele nesse momento de conclusão dessa jornada.

RESUMO

A farinha de mandioca é uma herança da culinária indígena profundamente enraizada nas diversas regiões do Brasil, desempenhando um papel vital na subsistência, cultura e economia locais. Em São Bernardo, município da região Leste do Maranhão, a produção artesanal de farinha de mandioca é um processo associado a história, trajetórias de vida e identidade da comunidade. Frente esse arranjo, o presente estudo teve como objetivo analisar a “farinhada”, os sujeitos e processos envolvidos na produção de farinha de mandioca a partir das experiências de uma “casa de farinha” da zona urbana do município. Para tanto, o estudo, de caráter qualitativo e exploratório, foi realizado por meio de uma pesquisa bibliográfica e de campo, com o auxílio da realização de entrevistas semiestruturadas e observações etnográficas. Nosso aporte teórico passou por autores, dentre outros, como Santana (2020) e Amorim (2015), capazes de retratar a trajetória da mandioca no Brasil e seu papel como fonte de alimentação e renda para as diferentes comunidades espalhadas pelo país. Como resultados de destaque da pesquisa apontamos que o contato com esses sujeitos, suas experiências e sentidos nos permitiu observar processos de reprodução dos laços sociais locais, situações relacionadas as relações de trabalho no arranjo maranhense contemporâneo, e, entre outras situações, como memórias, conhecimentos e técnicas associadas ao ciclo de produção da farinha de mandioca são transmitidas, revelando a farinhada como um importante momento para a tessitura da história local e a identidade desses indivíduos.

PALAVRAS-CHAVES: Farinhada. Farinha. Mandioca. Identidade. São Bernardo/MA.

ABSTRACT

Cassava flour is a heritage of indigenous cuisine deeply rooted in the different regions of Brazil, playing a vital role in local subsistence, culture and economy. In São Bernardo, a municipality in the eastern region of Maranhão, the artisanal production of cassava flour is a process associated with the history, life trajectories and identity of the community. Given this arrangement, the present study aimed to analyze the “farinhada”, the subjects and processes involved in the production of cassava flour based on the experiences of a “flour house” in the urban area of the municipality. To this end, the study, of a qualitative and exploratory nature, was carried out through bibliographical and field research, with the help of semi-structured interviews and ethnographic observations. Our theoretical contribution came from authors, among others, such as Santana (2020) and Amorim (2015), capable of portraying the trajectory of cassava in Brazil and its role as a source of food and income for different communities spread across the country. As highlighted results of the research, we point out that contact with these subjects, their experiences and meanings allowed us to observe processes of reproduction of local social ties, situations related to work relations in the contemporary Maranhão arrangement, and, among other situations, such as memories, knowledge and techniques associated with the cassava flour production cycle are transmitted, revealing the flour as an important moment in the weaving of local history and the identity of these individuals.

KEYWORDS: Farinhada. Flour. Cassava. Identity. São Bernardo/MA.

Consagre ao Senhor tudo o que você faz, e os seus planos
serão bem-sucedidos.

Provérbios 16:3

LISTA DE IMAGENS

Imagem 01 – Localização de São Bernardo no estado do Maranhão.....	26
Imagem 02 – Fachada da Casa de Farinha onde a pesquisa foi realizada.....	28
Imagem 03 – Farinha de puba.....	39
Imagem 04 – Colheita da mandioca	47
Imagem 05 – Transporte da mandioca.....	47
Imagem 06 – Raspagem da mandioca	48
Imagem 07 – Processo de fermentação da mandioca.....	48
Imagem 08 – Serragem da mandioca	49
Imagem 09 – Prensa.....	50
Imagem 10 – Mandioca sendo peneirada	51
Imagem 11 – Torragem da farinha	52

LISTA DE QUADROS

Quadro 01 – Resposta dos participantes a questão 01.....	33
Quadro 02 – Resposta dos participantes a questão 02.....	34
Quadro 03 – Resposta dos participantes a questão 03.....	35
Quadro 04 – Resposta dos participantes a questão 04.....	36
Quadro 05 – Resposta dos participantes a questão 05.....	38
Quadro 06 – Resposta dos participantes a questão 06.....	40
Quadro 07 – Resposta dos participantes a questão 07.....	41
Quadro 08 – Resposta dos participantes a questão 08.....	44
Quadro 09 – Resposta dos participantes a questão 09.....	45
Quadro 10 – Resposta dos participantes a questão 10.....	52
Quadro 11 – Resposta dos participantes a questão 11.....	53
Quadro 12 – Resposta dos participantes a questão 12.....	54
Quadro 13 – Resposta dos participantes a questão 13.....	55
Quadro 14 – Resposta dos participantes a questão 14.....	56
Quadro 15 – Resposta dos participantes a questão 15.....	57
Quadro 16 – Resposta dos participantes a questão 16.....	58
Quadro 17 – Resposta dos participantes a questão 17.....	59
Quadro 18 – Resposta dos participantes a questão 18.....	60

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	14
2 A MANDIOCA NA CULTURA BRASILEIRA: UMA HISTÓRIA DE RAÍZES PROFUNDAS.....	17
2.1 A mandioca e a história do alimento no Brasil	17
2.2 Traços da presença da mandioca no Brasil contemporâneo	20
2.3 Elementos culturais e identitários da mandioca	22
3 PERCURSO METODOLOGICO.....	25
3.1 Caracterização da pesquisa	25
3.2 Lócus de investigação.....	26
3.3 Instrumentos de pesquisa	28
3.3.1 A observação.....	28
3.3.2 A entrevista.....	29
4 RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	31
4.1 O perfil dos pesquisados	31
4.2.1 Análise do Bloco I.....	33
4.2.3 Análise do Bloco III.....	55
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	61
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	62
ANEXOS.....	63
APENDICES.....	66

1 INTRODUÇÃO

A mandioca¹, também conhecida como macaxeira e/ou aipim, é um dos alimentos mais emblemáticos da cultura brasileira. Sua história é intrinsicamente ligada à trajetória de constituição do país, desde os tempos pré-coloniais até os dias atuais. A história da mandioca na cultura brasileira remonta a tempos ancestrais, quando povos indígenas que ocupavam essa terra antes dos colonizadores cultivavam essa raiz e a consumiam como alimento. Os indígenas dominavam as técnicas de cultivo, processamento e consumo da mandioca, tornando-a um elemento fundamental em sua dieta. Com a chegada dos colonizadores europeus, a mandioca foi incorporada à alimentação e aos sistemas agrícolas do Brasil colonial, contribuindo para o surgimento de uma cultura alimentar com base nessa raiz que foi disseminada por todo o território brasileiro até a atualidade.

A versatilidade da mandioca é uma das suas características mais marcantes. A raiz pode ser consumida de diversas formas, tais como: farinha, tapioca, beijú, bolo, pudim e, tradicionalmente, como mandioca cozida, além de ser utilizada como base para a produção da cachaça e, atualmente, como ingrediente principal da cerveja Magnífica², de origem maranhense. Conforme a Embrapa (2018), a mandioca está presente em todas as partes do Brasil, o que nos sugere a grande importância desta raiz como alimento na mesa e na cultura dos brasileiros.

Dada a impossibilidade de analisarmos as experiências de todos os estados brasileiros, delimitamos o nosso locus de investigação como sendo a cidade de São Bernardo, região do Baixo Parnaíba Maranhense, onde a mandioca é associada a uma questão cultural, alimentando narrativas sobre sua histórica presença na região, sua importância na economia local e centralidade na dieta dos habitantes dessa parte do Maranhão. Na produção agrícola do estado a mandioca apresenta-se como um de seus principais produtos, desempenhando um papel significativo na geração de renda, muitas vezes a única, para as famílias que produzem e vivem a partir de seu beneficiamento, seja na forma da farinha, da fécula ou da tiquira³. Como “meio

¹ Cientificamente é chamada de *Manihot esculenta* Crantz, mas em diversas partes do país recebeu nomes populares como aipim e, dentre outros, macaxeira. Planta da família Euphorbiaceae, amplamente cultivada por suas raízes ricas em amido, constituindo uma importante fonte de alimento em muitas regiões tropicais e subtropicais do mundo.

² Magnífica é uma cerveja saborosa, leve e refrescante e tem como princípio, fomentar a economia local do Maranhão. Ela é feita a partir da mandioca plantada e colhida na região de tabuleiro de São Bernardo, a qual traz a cerveja refrescância e sabor que combina perfeitamente com o clima quente do Maranhão. Sua linha de produção pertence a Ambev.

³ A Tiquira é uma bebida alcoólica tradicional da região do Maranhão, Brasil, obtida através da fermentação e destilação da mandioca brava (*Manihot esculenta* Crantz). Seu processo de produção, que remonta às tradições

de sobrevivência”, sua importância ultrapassa a “roça”, ocupando a mesa e os processos identitários em torno da construção dos sujeitos bernardenses e maranhenses. Não se trata, nesse sentido, apenas de um produto, mas de um patrimônio cultural, envolto por técnicas de cultivo, produção e comércio, passado de geração a geração.

A farinha de mandioca é uma alimentação diária para a população bernardense tornando-se não apenas um “hábito alimentar”, mas também um traço significativo da identidade local, na medida em que a “farinhada”⁴ se torna um momento privilegiado para o agenciamento coletivo de conhecimentos, elos sociais e memórias que nos ajudam a compreender os sujeitos e as experiências dessa parte do Maranhão.

Deste modo, nosso objetivo na presente pesquisa é analisar o processo de produção da farinha de mandioca no município de São Bernardo, identificando seus sujeitos, espaços, práticas, objetos, temporalidades e conhecimentos. Sob essa ótica pretendemos destacar a importância das dinâmicas da farinhada na construção de laços sociais e processos identitários locais, tecidos ao longo da transmissão de práticas, saberes e sabores. Nesse caminho pretendemos o lugar social da mandioca e seus derivados na sociedade bernardense foram explorados por meio de questões que buscavam conhecer: Como se planta e qual a melhor época para a colheita? Quem são os sujeitos envolvidos no ciclo da produção da farinha e quais os conhecimentos agenciados por eles? Como são transmitidos os conhecimentos e práticas associados à “farinhada” e qual o significado da farinha para a identidade do bernardense?

Nessa perspectiva, este trabalho se justifica pela relação pessoal que estabeleço ao longo de minha trajetória com os sujeitos envolvidos na produção de farinha. Uma segunda motivação para a realização deste estudo gira em torno da curiosidade de compreender como acontece todo esse processo da produção da farinha, sobretudo as divisões das tarefas e as relações entre os sujeitos envolvidos neste ciclo. Para além dessas motivações pessoais, este trabalho tem a intenção de tecer reflexões sobre as relações que se constituem no local de produção da farinha de mandioca e no “tempo da farinhada”. Abre-se, nesse caminho, a possibilidade de compreender a importância da farinha na mesa do bernardense, as relações de solidariedade agenciados no espaço de produção desse alimento e seu local na produção da cultura e identidade local.

indígenas da região, envolve técnicas específicas de fermentação e destilação, resultando em uma bebida única em sabor e aroma, com significativa importância cultural e social na região.

⁴ A prática da farinhada é uma atividade enraizada na história e cultura das comunidades rurais, frequentemente associada às operações das casas de farinha. Tipicamente conduzida por pequenos agricultores dedicados ao cultivo da mandioca para subsistência, as farinhadas representam um processo significativo de preservação cultural. Durante esses eventos, as técnicas tradicionais de preparo da farinha são cuidadosamente mantidas, contribuindo para a transmissão e salvaguarda de uma herança cultural.

Como um dos principais produtos agrícolas do Maranhão, especialmente do Leste Maranhense⁵, a mandioca não é apenas uma fonte de renda para as famílias, muitas vezes a única, que produzem e vivem dos produtos da terra. Atravessando as áreas rurais e urbanas das cidades do Baixo Parnaíba, a produção da farinha é uma atividade extremamente importante para o reconhecimento da cultura da população local e uma decisiva fonte de renda, tornando-se uma riqueza natural e cultural a partir da produção da mandioca e seus derivados. O período da “farinhada” possibilita o reforço de laços de amizade entre amigos e familiares, possibilitando a decisiva aproximação e solidariedade entre as pessoas dos povoados e municípios da região.

Para alcançar os objetivos desta pesquisa, estruturamos este trabalho em cinco partes. A primeira trata da fundamentação teórica do estudo, onde discorremos sobre a mandioca na tradição cultural brasileira, trazendo à tona sua historicidade, os aspectos antropológicos deste alimento, a questão identitária e cultural que a envolvem no Brasil. A segunda parte detalha a abordagem metodológica a partir da qual este estudo se consolidou, destacando algumas experiências e instrumentos. Em seguida, apresentamos nossos resultados e discussões dos dados produzidos e analisados. Por fim, na última parte, apresentamos nossas considerações finais sobre aquilo que buscamos explorar ao longo do texto.

⁵ A região conhecida como Leste Maranhense constitui uma subdivisão geográfica localizada na zona leste do estado do Maranhão, Brasil, compreendendo um total de 44 municípios. Destaca-se São Bernardo como o foco de investigação neste estudo. As atividades econômicas predominantes nesta região incluem a indústria de transformação, seguida pelo setor agrícola, desempenhando um papel significativo no desenvolvimento socioeconômico local.

2 A MANDIOCA NA CULTURA BRASILEIRA: UMA HISTÓRIA DE RAÍZES PROFUNDAS

O estudo da mandioca na cultura brasileira constitui-se em uma jornada fascinante que envolve diferentes campos do saber. Isso porque a mandioca, também conhecida como aipim ou macaxeira, desempenha papel fundamental na história, alimentação, cultura e economia do Brasil. Deste modo, este capítulo visa explorar, de maneira a não esgotar o assunto, a complexidade da presença desse alimento na cultura brasileira, destacando a importância da mandioca e as possíveis dimensões que a envolvem.

2.1 A mandioca e a história do alimento no Brasil

A mandioca é uma das culturas agrícolas mais emblemáticas do Brasil. Cientificamente é chamada de *Manihot esculenta Crantz*, mas em diversas partes do país recebeu nomes populares como aipim e, dentre outros, macaxeira. Allem (2002) comenta em seus estudos que o cultivo da mandioca foi iniciado nas terras baixas da América do Sul, mais precisamente no sul da Amazônia. Ao que se sabe,

A mandioca é uma planta de origem brasileira. Já foi encontrada na roça indígena por ocasião do descobrimento do Brasil. Numerosas Espécies selvagens do gênero *Manihot* são encontradas no Brasil e em alguns países sul-americanos. (NORMANHIA, SOARES, 1950, p.179)

Em busca de resgatar o sentido da palavra mandioca, recorreremos aos estudos de Santana (2020, p.03) que esclarece que:

A origem do nome mandioca se deu a partir de uma lenda da morte de uma índia Tupinambá chamada Mani de pele branca, que teve seu corpo sepultado dentro da própria oca e com o decorrer dos tempos os índios constataram que uma planta excêntrica tinha germinado no local onde a índia havia sido sepultada. Em razão disso se deu a origem etimológica do nome Mani de oca, ou seja, Mani (antropônimo) e oca (casa), significando casa de Mani.

Nessa acepção, a origem etimológica do nome “mandioca” vem da combinação das palavras “Mani” (um antropônimo, ou seja, um nome próprio) e “oca” (que significa casa), resultando em “casa de Mani”. De modo que, o nome “mandioca” se relaciona intrinsecamente com a história da índia Mani e à descoberta da planta em seu local de sepultamento.

Santana (2020, p.03) ao analisar a disseminação do cultivo da mandioca, menciona que,

A disseminação do cultivo da mandioca ocorreu através dos índios pertencentes ao grupo Arawak que eram tradicionalmente agricultores e estão distribuídos em sete países da América do sul: Bolívia, Brasil, Colômbia, Guiana, Paraguai, Peru, Venezuela e Antilhas na América central. Os índios pertencentes ao grupo linguístico Arawak foram os responsáveis pela disseminação do cultivo da mandioca aos demais grupos indígenas, principalmente aos Tupi-Guaranis.

Assim, a disseminação do cultivo da mandioca foi realizada pelos indígenas do grupo Arawak, tradicionalmente agricultores, que estavam distribuídos em sete países da América do Sul: Bolívia, Brasil, Colômbia, Guiana, Paraguai, Peru, Venezuela, e nas Antilhas, na América Central. A contribuição dos índios Arawak, nessa argumentação, foi significativa na disseminação da prática de cultivar mandioca para outros grupos indígenas, principalmente para os Tupis-guaranis. Esse fato sugere uma interação e troca cultural entre diferentes grupos indígenas na América do Sul e Central, com os Arawak desempenhando um papel fundamental na introdução do cultivo da mandioca em diversas regiões do subcontinente.

Os indígenas foram, assim, protagonistas no processo de expansão do cultivo da mandioca em diversas partes do território brasileiro. Os estudos de Corrêa (2006) apontam que, já na chegada dos colonizadores ao “Novo-Mundo”, a mandioca mostrava ser de extrema importância para os indígenas, pois até mesmo Pero Vaz de Caminha, na carta que descreve sua chegada ao Brasil, sugere a importância da mandioca para as populações indígenas que habitavam a região, descrevendo as diferentes formas de utilização da raiz.

Amorim (2015, p.824), ao citar trabalhos de outros estudiosos da temática, esclarece que a mandioca já era essencial ao indígena e passou a ser importante para o colonizador, pois fizeram dela parte essencial de sua subsistência.

Roberto Borges Cruz em sua dissertação cita a importância da mandioca para os índios e colonos portugueses. Neste trabalho divide a farinha em dois grupos, a farinha fresca e a de guerra. A farinha fresca podemos citar como alimento que consumimos ainda hoje, a tapioca, os biscoitos e pães de polvilho, pães de queijo (sem queijo). A farinha seca ou de guerra é aquela usada como acompanhamento para carnes, molhos, caldos e até doces. O autor usou vários documentos, correspondências, autos de arquivo para elucidar o consumo da mandioca no Brasil. (AMORIM, 2015, p.824)

Ao mencionar os estudos de Roberto Borges Cruz, o autor categoriza a farinha de mandioca em dois grupos: a farinha fresca e a de guerra. A farinha fresca é mencionada como um alimento presente na dieta contemporânea, sendo utilizada na preparação de tapiocas, biscoitos, pães de polvilho e pães de queijo (sem queijo). Por outro lado, a farinha de guerra seria aquela destinada ao uso como acompanhamento para carnes, molhos, caldos e, até mesmo, doces.

Os padres jesuítas, agentes decisivos na colonização do país, apontam que tudo da mandioca era aproveitado pelos indígenas, sendo a base de sua alimentação a “mandioca-brava”, conforme lemos em Amorim (2015, p.824).

O padre jesuíta descreve que a base da dieta dessas sociedades era a mandioca-brava. Dela era aproveitada a haste, chamada maniba, através da qual se tira as mudas para multiplicação da planta; as folhas, chamadas de maniçoba, servem como tempero; e a raiz é a mandioca.

A haste da mandioca-brava, chamada de “maniba”, era aproveitada, e ainda hoje é, para tirar mudas e multiplicar as plantas. As folhas, conhecidas como “maniçobas”, desempenham importante papel no tempero da alimentação, fazendo parte de diversos pratos preparados a partir da planta. Por fim, a raiz da mandioca é consumida de diferentes formas, seja frita, cozida, ou até mesmo processada e transformada em farinha. Essa descrição sugere que a mandioca-brava não apenas fornecia alimento essencial a população brasileira, mas também desempenhava papéis específicos em termos da reprodução e da tessitura do sabor da culinária dessas sociedades.

Todavia, a mandioca tem mais do que uma relação gastronômica com a cultura dos povos originários do Brasil, pois esta cultura dispõe de ligações com as manifestações religiosas e místicas destes diferentes povos⁶. Para Amorim (2015, p.829):

[...] a Mandioca possui mais que uma relação biológica ou gastronômica para os nativos, é também um elemento de ligação com a natureza religiosa e mítica. Um dos exemplos de relação mítica com a mandioca se encontra na narrativa do Mito dos Enawene-Nawe onde a planta é representada de forma antropomórfica, metade vegetal e metade humana concebida, pelo imaginário destes nativos. O mito da mandioca tem uma narrativa em comum entre os nativos do Brasil. No caso da mandioca, o mito de sua domesticação aparece quase sempre ligado à antropofagia vegetal, já que a mandioca seria uma filha dos nativos que renasce como vegetal.

O cultivo da mandioca antes do Brasil colonial nos permite observar, a partir das fontes históricas resguardadas através da literatura de informação, que a mandioca possui sentidos e significados que vão além de nossas relações biológicas e gastronômicas, como evidencia o autor. Sob essa ótica a mandioca emerge como um elemento de conexão com a natureza, a religião e a misticidade dos povos originários.

O mito da mandioca, conforme mencionado, compartilha uma narrativa comum entre os nativos do Brasil. No contexto desse mito, a domesticação da mandioca frequentemente está

⁶ Segundo os estudos históricos de Câmara Cascudo o alimento geral dos indígenas era o *Vi*, que se chama em português *farinha de mandioca*, da qual existem várias espécies. (CASCUDO, 2014, p. 183).

associada à ideia de antropofagia vegetal, sugerindo que a mandioca seria como uma “filha” dos indígenas que renasce como uma planta. Essa narrativa ressalta a importância da mandioca não apenas como um alimento versátil, mas também como um símbolo mitológico que está entrelaçado com a identidade, crenças e rituais dos povos originários.

2.2 Traços da presença da mandioca no Brasil contemporâneo

A mandioca é uma raiz de valor histórico e cultural inegáveis, sendo atestada sua presença em solo brasileiro em período anterior a experiência da colonização do país. Domesticada, cultivada e disseminada pelos povos indígenas antes da chegada dos primeiros portugueses, o cultivo dessa espécie ainda permanece sendo um elemento essencial para a culinária e a vida cotidiana do Brasil contemporâneo.

Em nossa contemporaneidade a presença da mandioca vai além de seu importante papel como fonte alimentar, refletindo diretamente em nossas experiências econômicas, culturais e preocupações ambientais. Segundo a Embrapa (2018), a mandioca é cultivada em todas as regiões do Brasil, tendo grande importância não apenas na alimentação dos brasileiros, mas também na geração de emprego e renda. Presente em diversos estados, a mandioca, especialmente em sua forma de farinha, é um dos alimentos recorrentemente encontrados na vida, trabalho e mesa dos brasileiros. Segundo Pinto (2002, p. 02):

A mandioca é o produto mais popular da alimentação brasileira desde o início da colonização. Preparada de diversas formas, a farinha, seu principal produto, é usada por todas as camadas da população. Presente tanto nos pratos cotidianos quanto em outros mais finos e elaborados, ocupa lugar de destaque no sistema culinário nacional e regional desempenhado em algumas regiões do país relevante papel na construção de identidades culturais.

Nessa concepção, a mandioca é vista como o produto mais popular na alimentação brasileira desde o início da colonização. A farinha, derivada da mandioca, é apontada como seu principal produto e é amplamente utilizada por todas as camadas da população. Sua presença é notável tanto nos pratos cotidianos como em preparações mais sofisticadas, ocupando um lugar proeminente no sistema culinário nacional e regional. Em algumas regiões do país, a mandioca desempenha um papel significativo na construção de identidades culturais, evidenciando sua importância não apenas como alimento, mas como um elemento central na expressão e preservação das tradições culturais brasileiras.

É válido ressaltar que, a mandioca desempenha um papel fundamental na segurança alimentar do Brasil. Como fonte versátil, a raiz é utilizada em diversas preparações, desde a

tradicional farinha de mandioca até produtos modernos como as “tapiocas recheadas”. Sua presença na dieta brasileira contribui para nossa diversidade alimentar e nutricional, atendendo de múltiplas formas as necessidades de uma população heterogênea. Além disso, a mandioca representa uma peça-chave na economia agrícola do país. Seu cultivo e processamento geram empregos em diferentes regiões, promovendo o desenvolvimento econômico local em diferentes cidades por meio de uma cadeia produtiva que abrange desde pequenos agricultores até indústrias alimentícias. Criando um impacto positivo em termos de geração de renda e dinamização econômica, a Embrapa (2018) estima:

[...] que no Brasil a atividade mandioqueira gere aproximadamente um milhão de empregos diretos, proporcionando uma receita bruta anual equivalente a 2,5 bilhões de dólares e uma contribuição tributária de 150 milhões de dólares. A produção de mandioca, que é transformada em farinha e fécula, gera respectivamente, uma receita equivalente a 600 milhões e 150 milhões de dólares, respectivamente.

Os dados apresentados indicam que a atividade mandioqueira não apenas desempenha um papel significativo na geração de empregos e receitas brutas, mas também contribui substancialmente para a arrecadação tributária do país. Além disso, a produção de derivados da mandioca, como farinha e fécula, contribui para a diversificação econômica e a geração de receitas específicas.

Do ponto de vista cultural, a mandioca está profundamente enraizada nas tradições brasileiras. Sua presença em pratos típicos, como a feijoada e a tapioca, conecta as gerações e preserva a identidade culinária do país. Além disso, a mandioca é protagonista em mitos e narrativas indígenas, evidenciando sua importância no tecido cultural brasileiro. No âmbito ambiental, a mandioca destaca-se como uma cultura resiliente e adaptável, capaz de crescer em diferentes condições climáticas e solos. Essa característica torna-a uma opção sustentável para a agricultura, especialmente diante dos desafios impostos pelas mudanças climáticas e pela busca por práticas agrícolas mais resilientes.

Em síntese, a presença da mandioca no Brasil hoje transcende a categoria de “alimento básico”, apresentando-se como um componente vital para a segurança alimentar, um rentável produto econômico, um símbolo cultural e uma cultura agrícola sustentável. Reconhecer e valorizar a mandioca são fatores essenciais para compreender a riqueza e a complexidade da sociedade brasileira contemporânea.

Como alimento importante na dieta do Nordeste e Norte brasileiro, a mandioca seria importante não apenas como fonte de alimentação e renda, pois se configura como um produto

significativo para se pensar a tessitura e transformação da identidade do povo maranhense, na medida em que é visto como uma herança indígena.

2.3 Elementos culturais e identitários da mandioca

A compreensão do ciclo da produção da mandioca não se desconecta das relações sociais, produtivas e culturais associadas a esses processos. Nessa perspectiva, a participação nessas atividades permite a produção e circulação de conhecimentos e aprendizados indispensáveis à alimentação, subsistência econômica e vida social, devido se tratar de uma prática cultural transmitida ao longo do tempo.

Estudar o lugar social da mandioca, enquanto produto essencial à alimentação dos nordestinos e brasileiros é de suma importância, visto que esta tradição alimentar é repassada de geração a geração, contribuindo de maneira decisiva para a construção de uma identidade cultural local. Com base nessas ideias, Nogueira Pinto (2002, p.02) pondera que:

Os múltiplos e variados aspectos que envolvem o seu cultivo e transformação em alimento conferem-lhe considerável importância histórica, econômica e social da produção ao consumo final, um conjunto de práticas, relações sociais, cosmologia e representações simbólicas expressam significados cujos conteúdos têm elevado valor cultural.

São os diferentes aspectos relacionados ao cultivo e transformação da mandioca em alimento, desde sua produção até seu consumo final, que conferem a ela uma considerável importância em diferentes esferas, especialmente as históricas, econômicas e sociais. Sob essa perspectiva, a cadeia de práticas que envolvem a produção da mandioca inclui não apenas aspectos técnicos, mas também relações sociais, cosmovisões e representações simbólicas, expressão de significados sociais de elevado valor cultural. Em outras palavras, o cultivo e a preparação da mandioca abrangem uma gama de práticas e significados que desempenham um papel crucial na construção das identidades e na compreensão mais ampla das sociedades nas quais a mandioca é cultivada e consumida.

Como prática agrícola e alimento historicamente presente no Brasil, a mandioca tem uma importância significativa na mesa, no bolso e na história social e cultural dos habitantes da região do Baixo Parnaíba Maranhense. Envolto em um complexo processo para se transformar em alimento, a famosa tradição da “farinhada”, momento, especialmente para os nordestinos, onde se produz a farinha e muitos de seus derivados, é essencial não apenas para a renda dessas populações, mas também para a construção dos laços sociais que se estabelecem entre os atores

locais. Nessa perspectiva, a produção da farinha e seus derivados têm um valor significativo para os sujeitos envolvidos neste ciclo de produção, na medida em que é vista como um momento onde se agencia a tradição e conhecimentos repassados pelos “antigos”.

Nas casas de farinha, a produção é feita de modo artesanal com mão de obra familiar ou com a participação de membros da comunidade. Entretanto, alguns produtores utilizam, também, mão-de-obra o que implica em relações de trabalho diferenciadas no interior de uma mesma unidade produtiva (PINTO, 2002, p.06)

Assim, a produção de farinha nas “casas de farinha” é conduzida, geralmente, de maneira artesanal, envolvendo a utilização de mão de obra familiar, a participação de membros da comunidade e, em alguns casos, a utilização de mão-de-obra assalariada, o que implica em relações de trabalho diferenciadas dentro de uma mesma unidade produtiva.

Essa diferenciação nas relações de trabalho pode ter implicações significativas, tanto em termos de dinâmicas sociais quanto econômicas. O uso de mão de obra familiar ou comunitária geralmente sugere uma abordagem mais tradicional e comunitária na produção de farinha, enquanto a utilização de mão-de-obra assalariada pode introduzir elementos de relações de trabalho mais formais e estruturadas. Esse contraste ressalta a diversidade de práticas dentro do contexto das casas de farinha na produção de mandioca local.

Nota-se que a produção da farinha possibilita a tessitura de relações sociais ente familiares e pessoas da comunidade, articulando diversos vínculos e contatos sociais. |Sob essa ótica, o período da farinhada é visto como um momento “animado”, perpassado por atividades que permitem intensas e divertidas relações de amizades. Sentados todos juntos no chão no momento da raspagem da mandioca, entre outras etapas envolvidas nesse processo⁷, a “farinhada” constrói laços, rendas, alimentos e histórias.

A farinha está presente em muitas refeições realizadas pelos bernardenses, fazendo parte de uma cultura e tradição alimentar do Baixo Parnaíba e demais regiões maranhenses. Segundo Menashe, Alvarez e Collaço.

[...] Os significados de uma refeição estariam situados em um sistema de analogias: ao estabelecer códigos, podemos interpretar uma refeição, introduzindo cada uma no contexto do conjunto das refeições consumidas durante o dia, a semana e ano. O reconhecimento que permite classificar um elemento com relação a outro, já que cada refeição possui um significado dentro da estrutura na qual é realizada. (MENASHE, ALVAREZ, COLLAÇO, 2012, p.11).

⁷ No processo de fabricação da farinha distingue-se as seguintes etapas: colheita da mandioca, lavagem e descascamento das raízes, ralamento, prensagem, peneiramento e torração. (PINTO, p.06)

Os significados de uma refeição não podem ser compreendidos isoladamente, mas devem ser situados em um sistema de analogias. Para interpretar uma refeição é necessário estabelecer códigos que permitam introduzi-la no contexto do conjunto dos alimentos consumidos ao longo do dia, da semana e do ano. O reconhecimento desses códigos possibilita classificar cada elemento em relação aos outros, uma vez que cada refeição possui um significado específico dentro da estrutura em que é realizada.

Em outras palavras, o ato de comer não é apenas uma experiência individual, mas está inserido em um contexto mais amplo que envolve padrões culturais, sociais e temporais. Cada refeição contribui para a construção de significados dentro desses sistemas de referências mais abrangentes, sendo influenciada por fatores como tradições, hábitos alimentares, ciclos sazonais e eventos específicos ao longo do ano.

3 PERCURSO METODOLOGICO

Neste capítulo, apresentamos o trajeto metodológico por meio do qual este trabalho ganhou forma. Para tanto, delineamos os métodos de coleta de dados e o local onde a pesquisa foi realizada, os quais nos conduziram aos resultados a serem examinados na análise. É crucial salientarmos que, em termos da realização de uma pesquisa científica, este estudo traz um objeto social e cultural que se depara com diversas variáveis sociológicas e que, por assim dizer, necessitou de um olhar comprometido da própria pesquisadora sobre o objeto.

3.1 Caracterização da pesquisa

O ponto de partida da nossa trajetória foi marcado por um momento de pesquisas, leituras e análises bibliográficas. Inicialmente, dedicamos tempo à seleção e leitura cuidadosa de diversos materiais, tais como artigos, monografias e outras fontes relevantes. Esse processo bibliográfico foi fundamental para estabelecer uma base teórica sólida e abrangente, permitindo-nos compreender de maneira mais profunda o objeto da nossa pesquisa. A análise crítica desses materiais contribuiu significativamente para a definição do escopo da pesquisa e a formulação de algumas de suas questões fundamentais. Este estágio bibliográfico desempenhou um papel crucial no enriquecimento do nosso conhecimento e na orientação do caminho a ser percorrido na investigação em curso.

Nosso estudo se constitui como uma pesquisa qualitativa, devido sua tentativa de explorar e compreender fenômenos sociais, culturais, psicológicos e comportamentais a partir da perspectiva de nossos interlocutores, capazes de narrar experiências, percepções e significados atribuídos a determinados contextos. Tal metodologia busca compreender as complexidades e nuances dos fenômenos sociais, muitas vezes considerando o contexto em que ocorrem e as apreciações socialmente associadas aos mesmos. Essa escolha se deu em conformidade com o pensamento de Goldenberg (2001), que assegura que esse tipo de estudo permite ao pesquisador não se prender à representatividade numérica do grupo pesquisado, mas sim à compreensão aprofundada dos grupos sociais. Essa abordagem se faz crucial para compreender os sujeitos e experiências envolvidas no processo de produção da farinha de mandioca no município de São Bernardo, região do Baixo Parnaíba Maranhense⁸.

⁸ De acordo com as delimitações do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o Baixo Parnaíba Maranhense é uma microrregião do estado do Maranhão que engloba os municípios de Água Doce do Maranhão,

Nessa perspectiva, norteamos o estudo aqui proposto por meio da pesquisa de campo, visto que de acordo com Prodanov e Freitas (2013, p.59):

Pesquisa de campo é aquela utilizada com o objetivo de conseguir informações e/ou conhecimentos acerca de um problema para o qual procuramos uma resposta, ou de uma hipótese, que queiramos comprovar, ou, ainda, descobrir novos fenômenos ou as relações entre eles. Consiste na observação de fatos e fenômenos tal como ocorrem espontaneamente, na coleta de dados a eles referentes e no registro de variáveis que presumimos relevantes, para analisá-los. (PRODANOV e FREITAS, 2013, p. 59)

Frente a essas múltiplas possibilidades a pesquisa de campo nos auxiliou na observação e construção de conhecimentos sobre a produção de farinha de mandioca em São Bernardo, pois possibilitou um momento decisivo para a coleta de dados, a interação com os produtores e trabalhadores locais, nossos interlocutores de pesquisa, e o registro das práticas envolvidas no ciclo de produção da farinha.

3.2 Lócus de investigação

O lócus de investigação escolhido para a presente pesquisa foi a *Casa de Farinha*⁹ do senhor Geraldo Cambota, localizada na rua São Bernardo, município de São Bernardo, região Leste do Estado do Maranhão, onde atualmente reside a pesquisadora.

Imagem 01 – Localização de São Bernardo no estado do Maranhão



Fonte: IBGE, 2024.

Anapurus, Araiões, Belágua, Brejo, Buriti, Chapadinha, Magalhães de Almeida, Mata Roma, Milagres do Maranhão, Santa Quitéria, Santana, São Benedito do Rio Preto, São Bernardo, Tutóia e Urbano Santos.

⁹ A casa de farinha é um espaço criado pelos agricultores para o processamento da mandioca, transformando-a em farinha e outros derivados.

São Bernardo é um município nordestino do estado do Maranhão, situado na região do Baixo Parnaíba Maranhense, distante aproximadamente 374 km da capital São Luís. Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE)¹⁰, o município contava em 2022 aproximadamente com 26.943 habitantes, distribuídos em uma área de 1.094,650 km². No que se refere a fatores socioeconômicos, o município enfrenta condições de oferta limitada de postos de trabalho considerados formais. De acordo com dados do IBGE, o salário médio mensal no município em 2021 foi de 1,4 salários-mínimos, sendo que a proporção de pessoas ocupadas em relação à população total era de 4,61%. Esses números retratam uma realidade alarmante, o que estimula grande parte da população, sobretudo as da zona rural, a sobreviver da agricultura.

O município é sede da Região de Planejamento do Delta do Parnaíba, segundo a Lei Complementar 108/2007, e é regionalmente conhecido pelos “Festejos de São Bernardo”, que anualmente acontece nos meses de agosto, levando milhares de pessoas às homenagens que recordam e honram o Santo padroeiro da cidade. Conforme observamos no mapa, o município está situado nas proximidades da cidade de Santa Quitéria/Maranhão, Luzilândia/PI, Tutóia/MA, Magalhaes de Almeida/MA, Araioses/MA, Água Doce/MA e de Santana do Maranhão (cidades com as quais faz fronteira), tendo se desenvolvido em volta do Rio Parnaíba e da Rodovia MA-034.

As casas de farinha são muito comuns nos distritos da zona rural da região, mas ainda são encontradas em bom número na zona urbana do município, devido, entre outras situações, a sua importância na economia de São Bernardo e cidades do Baixo Parnaíba. Como não existe disponibilidade de espaços para a plantação da mandioca na zona urbana, esses indivíduos utilizam o espaço rural para a plantação e transportam a matéria prima até a sede das casas de farinha, muitas delas localizadas nas zonas urbanas das pequenas cidades da região.

Imagem 02 – Fachada da Casa de Farinha onde a pesquisa foi realizada



Fonte: Autora, 2023.

¹⁰ Panorama da cidade de São Bernardo – MA. Ver em: cidades.ibge.gov.br/brasil/ma/sao-bernardo/panorama. Acesso em: 20/01/2024.

A casa de farinha em questão é uma das poucas existentes dentro do perímetro urbano municipal e se mantém devido a articulação de agricultores e trabalhadores envolvidos na produção de farinha de mandioca que possuem limitações de locomoção, tais como: ausência de transporte próprio e, dentre outros, problemas de saúde, dentre outras. É válido ressaltar, nessa perspectiva, que a Casa de Farinha de seu Geraldo é interligada a sua casa de morada, conectando a vida de Geraldo Alves Cambota, 87 anos, sua esposa Benedita Gomes da Silva e seus 9 (nove) filhos ao ciclo da farinha e suas possibilidades.

Devido aos problemas de saúde e sua idade avançada, que limitaram as atividades de seu Geraldo Cambota e sua esposa, estes passaram a responsabilidade pela Casa de Farinha para um de seus filhos, Antônio Carlos Gomes da Silva, um de nossos interlocutores de pesquisa.

3.3 Instrumentos de pesquisa

3.3.1 A observação

A observação é uma técnica valiosa em uma pesquisa que valoriza a perspectiva qualitativa, permitindo aos pesquisadores coletar dados de forma direta e não intrusiva, através da observação sistemática e atenta de pessoas, comportamentos, interações, situações ou fenômenos em seu ambiente interacional. Esse instrumento é particularmente útil para entender o comportamento humano, a dinâmica de grupos, as práticas sociais e a cultura em contextos específicos. Por isso, foi escolhida para compor o universo deste estudo, a fim de inserir a pesquisadora em casas de farinha na localidade e utilizar as vivências observadas como principal elemento que ajude a compreender as experiências e percepções de nossos interlocutores.

Inicialmente, a pesquisa estava programada para ocorrer em julho. No entanto, foi adiada para agosto, devido à ocupação da casa de farinha com outras atividades durante o mês de julho. Os responsáveis pela casa de farinha em questão aguardaram a conclusão das demais “produções” que estavam acontecendo na casa para que os espaços pudessem ser liberados para a sua própria produção. Dessa forma, foi necessário esperar até o mês de agosto de 2023, pois o senhor Antônio Carlos atende diversas pessoas interessadas em realizar o processo de farinhada, mas que não possuem um espaço adequado para essa atividade. Em contrapartida,

ele recebe parte da farinha produzida em sua “casa” como forma de pagamento pela concessão do espaço.

Diante dessas situações a pesquisa de campo foi realizada na Casa de Farinha do senhor Geraldo Cambota no mês de agosto de 2023, apresentando-se como um empreendimento significativo que proporcionou uma análise aprofundada do processo de produção da farinha e identificação de aspectos culturais e sociais associados a essa atividade. Durante os dias 13 a 18 de agosto, a pesquisadora teve a oportunidade de imergir no cotidiano da casa de farinha, observando de perto cada etapa do processo produtivo, que perpassa a chegada da matéria-prima e se estende a obtenção da farinha e seus derivados.

A escolha da casa de farinha do senhor Geraldo Cambota como local de estudo revelou-se estratégica, uma vez que sua experiência e tradição na produção de farinha proporcionaram um contexto valioso para a pesquisa. É cabível ressaltar que não houve interação direta com o senhor Geraldo, pois o mesmo encontra-se acamado e com a saúde muito debilitada. No entanto, houve interação direta com a dona Benedita Gomes da Silva (sua esposa), com seu filho Antônio Carlos (atual responsável pela propriedade) e sua equipe, que permitiram não apenas a coleta de dados, mas também a troca de conhecimentos e experiências, enriquecendo ainda mais o trabalho.

Além da análise técnica do processo produtivo, a pesquisa teve a oportunidade de explorar os aspectos culturais e sociais relacionados à produção de farinha na comunidade local por meio da realização de entrevistas com membros da comunidade, momentos que forneceram insights importantes sobre a compreensão da importância histórica da atividade, seu impacto na economia local e as tradições transmitidas de geração em geração. Esta pesquisa de campo não apenas enriqueceu o conhecimento acadêmico sobre a produção de farinha, mas também fortaleceu os laços entre a academia e a comunidade, reforçando a importância da colaboração entre esses sujeitos e estimulando o respeito às tradições locais.

As observações foram cruciais para identificarmos os sujeitos, objetos e saberes envolvidos na produção do ciclo da farinha; compreender os espaços e temporalidades envolvidos em sua produção; entender as dinâmicas de produção e seu papel na construção de laços sociais e identidades; e, compreender o processo de transmissão do conhecimento associada à produção da farinha, durante a “farinhada”.

3.3.2 A entrevista

A entrevista é um dos instrumentos mais utilizados na pesquisa qualitativa e é essencial para a coleta de dados em profundidade e compreensão das perspectivas, experiências, atitudes

e percepções dos participantes sobre determinado tema. A entrevista, segundo a perspectiva de Gil (2008), é um diálogo planejado e orientado pelo pesquisador, no qual são formuladas questões específicas para a obtenção de respostas detalhadas e relevantes. O autor destaca a importância do controle do pesquisador sobre a situação da entrevista, seja ela estruturada, semiestruturada ou não estruturada, para garantir a obtenção dos dados desejados de maneira consistente e objetiva. Trata-se, nessa perspectiva, de um diálogo estruturado entre o pesquisador e o entrevistado, onde o pesquisador busca obter informações detalhadas e específicas por meio de perguntas previamente elaboradas.

Para Gil, a entrevista é uma técnica que permite explorar a subjetividade do entrevistado, proporcionando uma compreensão mais profunda de seus sentimentos, percepções e interpretações sobre determinado tema. Além disso, ressalta a necessidade de um planejamento cuidadoso, incluindo a definição clara dos objetivos da entrevista, a escolha adequada dos participantes e a formulação de questões relevantes. Deste modo, foram realizadas entrevistas com 10 (dez) sujeitos, buscando compreender a importância da farinha de mandioca na cultura regional e suas contribuições para o processo de construção de identidades nessa cidade do Maranhão.

As entrevistas nos permitiram entender a importância que a mandioca e seus derivados têm na vida social, econômica e cultural dessas famílias, apresentando-se ora como fonte de renda, ora como alimento e por vezes como elemento identitário.

4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Este capítulo apresenta os resultados e discussões frutos da investigação, buscando oferecer uma análise das descobertas e reflexões produzidas durante a pesquisa sobre a produção de farinha e seu significado na comunidade bernardense. Nele, serão apresentados tópicos que fornecem uma visão abrangente e contextualizada do tema em questão.

Inicialmente, apresentaremos o perfil dos nossos interlocutores, onde serão descritos, minimamente, as características etárias, sociais, ocupacionais e econômicas desses sujeitos e sujeitas. Essa análise proporcionará uma compreensão mais aproximada do conjunto de indivíduos que contribuíram com suas experiências e perspectivas para o desenvolvimento deste estudo. Um olhar sob a vivência da produção de farinha constitui o cerne deste capítulo, onde as narrativas e os insights dos participantes serão cuidadosamente examinados e discutidos. Aqui, serão explorados os aspectos culturais, sociais e econômicos envolvidos na prática da farinhada, bem como as percepções e experiências individuais dos envolvidos nesse processo. Através desse caminho busca-se compreender os significados atribuídos à produção de farinha, sua importância para as famílias e comunidades e os desafios enfrentados ao longo desse processo.

Em resumo, este capítulo oferece a possibilidade de imersão nas nuances e complexidades da vivência dos produtores de farinha, proporcionando uma visão abrangente que poderá contribuir para o avanço do conhecimento sobre esse tema tão significativo para as comunidades da região do Baixo Parnaíba.

4.1 O perfil dos pesquisados

Participaram deste estudo 10 (dez) sujeitos, sendo 05 do sexo feminino e 05 do sexo masculino. Nesse sentido, traçar o perfil desses sujeitos é crucial para entendermos a realidade da qual estes fazem parte e que é aqui analisada por nos enquanto pesquisadores.

O participante 01, foi identificado como Bernardo José Nascimento Silva, sexo masculino, 45 anos, solteiro, pai de 03 (três) filhos e natural de São Bernardo, “nascido e criado” na localidade. Com relação ao seu grau de escolaridade, o mesmo tem apenas o ensino fundamental incompleto. Ao que se refere a sua renda familiar, este informou que sua renda é de apenas um salário-mínimo e sua profissão é lavrador.

A participante 02, atende por Fláviane Silva Sousa, sexo feminino. É natural de São Bernardo, tem 28 anos e vive na localidade desde seu nascimento. É solteira, tem 01 (uma) filha, cursou o ensino médio de forma incompleta e atualmente é lavradora. Sobre sua condição econômica, a participante informou que a renda de sua família gira em torno de um salário-mínimo.

O participante 03, chama-se João Batista Sousa Oliveira, é do sexo masculino, tem 39 anos, é casado, tem 06 (seis) filhos e é natural de São Bernardo, residindo na localidade desde o seu nascimento. Sobre sua formação escolar, o mesmo tem ensino fundamental incompleto. Atualmente é lavrador e tem ganhos mensais de até um salário-mínimo.

O participante 04 foi identificado como Fábio da Silva, também é do sexo masculino, tem 46 anos, é natural de São Bernardo, encontra-se atualmente em uma união estável, tem dois filhos e cursou o ensino fundamental de forma incompleta. Sua renda mensal é de 01 (um) salário-mínimo e ele afirmou ser lavrador.

A participante 05, Luciene Pereira, é do sexo feminino, tem 47 anos, é natural de Santa Quitéria do Maranhão e reside no município de São Bernardo há 05 anos. Está atualmente em uma união estável e tem 02 (dois) filhos. Com relação a educação, a mesma tem ensino fundamental incompleto. É lavradora e tem renda familiar de aproximadamente 01 (um) salário-mínimo.

A participante 06, Edilene Pereira dos Santos, também é do sexo feminino, é natural de São Bernardo, tem 41 anos e reside no município há 16 anos, pois mudou-se da cidade em busca de “condições melhores de vida”, retornando ao município na idade adulta. Ela tem 10 (dez) filhos, está em união estável e estudou apenas até o ensino fundamental incompleto. Tem renda familiar de 01 (um) salário-mínimo e é lavradora.

O participante 07, Antônio Carlos Gomes da Silva, é do sexo masculino, tem 52 anos e é natural de São Bernardo. Tem 03 (três) filhos e estudou o ensino fundamental incompleto. É válido ressaltar que atualmente este é o responsável pela casa de forno que herdou de seu pai. Ele é lavrador e tem renda mensal de um salário-mínimo.

A participante 08, Marisa Farias da Silva, é do sexo feminino, tem 36 anos de idade e reside em São Bernardo desde seu nascimento. Atualmente encontra-se em união estável, tem 02 (dois) filhos e possui o ensino fundamental incompleto. Sua renda familiar é de 01 (um) salário-mínimo e sua profissão é lavradora.

O participante 09, Pedro Gomes Silva, tem 42 anos, é do sexo masculino e reside no município desde que nasceu. Está em uma união estável e tem 03 (três) filhos. Sobre sua

formação acadêmica, o mesmo tem somente o ensino fundamental incompleto. No que se refere a sua condição econômica, este participante é lavrador e tem renda aproximada de 01 (um) salário-mínimo.

A participante 10, Maria Louzinha Vieira da Silva, tem 57 anos, é do sexo feminino, é casada e tem 06 (seis) filhos. Maria tem o ensino fundamental incompleto, renda familiar de 01 (um) salário-mínimo e sempre foi lavradora, sendo hoje, aposentada como tal.

Conforme se observa na descrição do perfil dos interlocutores, somente a participante 02 tem o ensino médio incompleto, todos os demais entrevistados, num total de 09 (nove), afirmaram ter apenas o ensino fundamental incompleto. Além disso, os 10 (dez) indivíduos se apresentaram como lavradores, revelando um forte vínculo entre o nível de escolaridade e os tipos de atividades que os sujeitos exercem durante suas trajetórias de vida.

4.2 Um olhar sobre as experiências e os sentidos da produção de farinha

A pesquisa foi realizada com base na aplicação de um roteiro de entrevista semiestruturado. A princípio, este roteiro foi dividido em 03 (três) blocos de perguntas, organizados com questões que envolviam diferentes temáticas e se agrupavam em torno delas. O bloco I continha 08 (oito) questões abertas que buscavam resgatar a história da farinha e suas experiências em São Bernardo, Maranhão. O bloco II dispôs de mais 05 (cinco) questões relacionadas a farinha, a relações de trabalho e o comércio desse produto e seus derivados. Por fim, o bloco III buscou explorar questões relacionadas ao trabalho, a renda e a economia que se articula em torno da farinha.

Para fins de exposição de nossos dados as falas dos participantes da pesquisa serão dispostas em quadros para melhor visualização das respostas obtidas.

4.2.1 Análise do Bloco I

Inicialmente, os participantes voluntários da pesquisa foram perguntados sobre o período do ano em que se inicia a “farinhada” no município de São Bernardo.

Quadro 01- Resposta dos participantes a questão 01

	Em que período do ano se inicia a farinhada em São Bernardo?
Bernardo Jose Nascimento Silva	Se inicia no mês de julho.
Fláviane Silva Sousa	Se inicia no mês de julho e vai ate o fim de agosto.

João Batista Sousa Oliveira	Julho, aí vai agosto, setembro, outubro, vai depender da farinha.
Fabio da Silva	Julho, mas eu só faço depois de agosto porque as vezes tá ocupado lá na casa de forno e é o tempo que tá desocupada e a gente aproveita a oportunidade que tá desocupada a casa de forno.
Luciene Pereira	Julho, agosto, termina em setembro e aí só o outro ano de novo.
Edilene Pereira dos Santos	Começa mês de julho, aí até setembro, depende do tamanho da roça e a roça for grande vai mais meses e quando é pequena vai menos. Aí vai depender do tamanho da roça.
Antônio Carlos Gomes da Silva	Mês de junho e julho, vai até setembro. As vezes dura até mais.
Marisa Farias da Silva	Começa no mês de julho.
Pedro Gomes Silva	De julho até setembro.
Maria Louzinha Vieira da Silva	No mês de julho, aí termina em agosto, setembro. Tem vez que termina mais cedo, que a mandioca é pouca.

Nessa amostra das respostas podemos perceber que o período, ou o “tempo da farinha”, começa anualmente em julho, prolongando-se entre os meses de julho a setembro, dependendo da demanda a ser atendida e da quantidade de produtores dedicados a atividade.

Em seguida, os participantes responderam a uma indagação que envolvia as memórias e narrativas sobre o começo da história da produção de farinha em São Bernardo, momento no qual obtivemos as seguintes respostas.

Quadro 02 – Resposta dos participantes a questão 02

	O(A) senhor(a) sabe como começou a história da produção da farinha em São Bernardo?
Bernardo Jose Nascimento Silva	Começou desde os pais da gente, que levava a gente pra roça. E aí, desde os 7 anos que a gente acompanhava eles pra roça e aí a gente começou a trabalhar juntos e dali a gente começou a trabalhar junto. De geração em geração.
Fláviane Silva Sousa	Desde quando me entendo por gente já foi ouvido os meus pais falando sobre a mandioca, eles indo para a roça e quando fui crescendo e eles me levaram para roça também e para casa do forno para aprender a raspar mandioca também.
João Batista Sousa Oliveira	A história de produção de farinha vem de muitos tempos, eu já alcancei no mundo já vendo. Aí é uma história de muitos tempos.
Fabio da Silva	Quando o pai dele fazia, eu acompanhava ele mesmo que eu não tava sabendo fazer, ele fazia e eu tava olhando o que ele fazia. Plantava maniva, produção eu num... No tempo do meu avô já existia farinha, foi o tempo que meu pai foi começando a crescer e fazer o mesmo trabalho que o pai dele fazia. E até hoje nos tamo na luta da farinha.

Luciene Pereira	Eu vim conhecer a farinhada de São Bernardo quando meus pais me levavam pra casa de forno pra poder ter o consumo da farinha em casa.
Edilene Pereira dos Santos	Sim, quando eu cheguei aqui em São Bernardo, já existia a farinhada e aí eu me juntei, vai fazer 15 anos que eu tô junta com meu marido e já existia farinhada que os colegas chamavam pra trabalhar na farinhada e eu ia trabalhar, desde que eu me entendi no mundo já existia farinhada.
Antonio Carlos Gomes da Silva	Agora aí, eu não sei informar esse lado aí não. Isso aí já vem de muitos tempos. Meu pai já trabalhava na farinhada, quando morava já na Baixa Grande, ele já trazia a tradição da farinha. Aí vai de geração em geração.
Marisa Farias da Silva	Eu só sei por que eu acompanhava meus pais desde pequena pra farinhada, aí eu aprendi com eles né? Com os mais velhos, na casa de forno, eu via o que eles faziam, né? Raspar, prensar, torrar, peneirar, tirar a goma. Aí aquilo eu fui aprendendo.
Pedro Gomes Silva	Começou há muito tempo atrás desde os pais da gente, dos avós, que começou essa etapa da farinhada.
Maria Louzinha Vieira da Silva	Quando eu era criança meus pais já me levava pra casa de forno, aí desde esse tempo que eu conheço a farinhada.

Dentre os relatos, dois pontos marcam as narrativas dos nossos interlocutores. O primeiro gira em torno do fato de que nenhum dos participantes afirma conhecer a origem da produção de farinha no município, pois “desde que se entendem por gente” a atividade já vinha sendo realizada no município. O segundo ponto associa-se as referências a “tradição” que vem sendo passada entre as famílias do município de geração a geração, uma vez que estes foram iniciados por seus pais nessas atividades e com eles aprenderam o ofício do trabalho agrícola e produção da farinha.

A terceira questão do nosso roteiro buscou entender as motivações que conduzem nossos interlocutores à atividade da farinhada.

Quadro 03 – Resposta dos participantes a questão 03

	Por que o(a) senhor(a) participa da farinhada?
Bernardo Jose Nascimento Silva	A gente ajuda em troca de fazer a farinha pro consumo.
Fláviane Silva Sousa	Eu participo por necessidade e gosto da farinhada também pois já é uma diversão para nós também dona de casa.
João Batista Sousa Oliveira	Eu participo da farinhada porque eu gosto de trabalhar. De fazer. De ajudar.
Fabio da Silva	Sempre nós tem mesmo aquela vontade de todos os anos ter essa farinhada porque pra livrar de comprar, aí a gente não tendo o gasto, no lugar de comprar a farinha a gente já compra é outra coisa.

Luciene Pereira	A gente participa da farinhada porque é uma tradição que a gente já tem, todos os anos participar da farinhada, e todo mundo fica satisfeito com a farinhada que come e tudo.
Edilene Pereira dos Santos	Porque é divertido, a gente ajuda uns aos outros, e é bom também a gente trabalhar de farinhada assim, uma vez ao ano né, aí a gente ajuda uns aos outros.
Antonio Carlos Gomes da Silva	Porque eu vivo de ganhar dinheiro trabalhando de lavoura.
Marisa Farias da silva	Porque é hummmm... muito bom né? A safra, muito boa pra gente.
Pedro Gomes Silva	Porque é importante para a vida da gente, pra gente guardar um pouco pra consumo, é muito importante a farinhada.
Maria Louzinha Vieira da Silva	Por que eu gosto. Gosto de tá na folia, gosto de raspar mandioca, gosto de ajudar pra ganhar uma <i>mucha</i> ¹¹ de farinha.

Nessas respostas torna-se evidente que a participação desses sujeitos é motivada, por um lado, pela necessidade da produção da farinha para o consumo doméstico, como revelam os participantes 02 e 03 ao enfatizarem a importância desse produto em suas vidas. Para esses sujeitos a produção da farinha não emerge apenas como uma tarefa rotineira, mas como um momento essencial para suprir necessidades básicas de alimentação. Essa motivação parece refletir as conexões entre a produção da farinha na cidade de São Bernardo e a satisfação de uma demanda fundamental que envolve a reprodução e o sustento familiar.

Por outro lado, como destaca a interlocutora 02, a dimensão lúdica da diversão e do lazer envolvidos no momento da farinhada emergem como elementos motivacionais decisivos para a participação da população bernardense nessa atividade ancestral. Ao mencionar que é “divertido” reunir-se para realizar a farinhada, nossa interlocutora ressalta que essa atividade não é apreciada apenas como uma obrigação ou uma fonte de renda e subsistência, mas também como uma oportunidade para a interação social e a vivência de momentos prazerosos entre amigos e família. Essa narrativa revela como o trabalho, nesse contexto, não se dissocia completamente de momentos de descontração e lazer, pois o ato de produzir a farinha também é encarado por nossos interlocutores como uma forma de entretenimento e fortalecimento dos laços comunitários.

Quadro 04 – Resposta dos participantes a questão 04

Como o(a) senhor(a) começou a participar da farinhada?	
Bernardo Jose Nascimento Silva	Os pais da gente que levava a gente. Desde pequeno que eles levava já a gente pra gente ir aprendendo. Que todo tempo eles não ia tá mais naquela idade de tá, aí a gente que tomava de conta quando chegava o tempo.

¹¹ É uma variação linguística regional bernardense que é equivalente a expressão mão cheia, ou seja, uma pequena porção de algo.

Fláviane Silva Sousa	Através dos meus pais desde pequena eles me levavam para as roças e para farinhada também e aí surgiu o amor por farinhada.
João Batista Sousa Oliveira	Através dos amigos que convidam pra trabalhar. Desde criança eu me entendi no mundo desse jeito. Os pais me levavam pra roça.
Fabio da Silva	Comecei desde que meu pai ensinou nós, levando nós pra roça e no tempo de fazer a farinhada nós acompanhamos direto ele. E aí nos sabe como é que é a produção da farinha e seguimos em frente.
Luciene Pereira	Comecei da farinhada quando eu era pequena e meus pais me levavam pra casa de forno. E agora, comecei novamente com meu esposo e nós tamo trabalhando na nossa farinha.
Edilene Pereira dos Santos	Assim, minhas colegas me chamam desde que eu me entendi no mundo e meu pai já trabalhava de farinhada e ainda hoje trabalha né. Faz roça e eu ajudava em casa, ajudava minha mãe com farinhada, então desde quando me entendi no mundo já trabalhava de farinhada já.
Antônio Carlos Gomes da Silva	Quando eu nasci meu pai já trabalhava de farinhada e eu fiquei trabalhando.
Marisa Farias da Silva	Comecei a participar com os amigos convidando, né, a gente pra raspar mandioca. Desde criancinha meu pai começou a me levar pra casa de forno.
Pedro Gomes Silva	Através dos meus pais que já há muitos tempos trabalhava com farinha, aí eu fui aprendendo o cultivo da farinhada.
Maria Louzinha Vieira da Silva	Desde criancinha meus pais levavam.

Interpelados sobre seu envolvimento inicial com a farinhada a presença dos familiares, sobretudo dos pais, emerge como um elemento crucial nesse processo de iniciação, conforme destacado pelas respostas dos interlocutores da pesquisa. Os sujeitos da pesquisa enfatizam em suas falas que foram introduzidos na prática da farinhada desde a tenra infância, nos momentos em que acompanhavam seus pais rumo a roça de cultivo da mandioca ou as casas de forno. Essa introdução precoce não apenas os familiarizou com o processo de produção da farinha, mas também criou uma forte ligação emocional com a atividade, visto que foi através dos ensinamentos e incentivos dos pais que se envolveram nesse trabalho, hoje considerados por eles como “tradicional”. Sob essa ótica, a tradição da farinhada reproduz-se por meio das experiências compartilhadas em momentos familiares, onde os participantes absorveram não apenas as habilidades técnicas necessárias a produção da farinha, mas também os valores e o referenciais culturais associado a essa atividade. Assim, a tradição da farinhada não apenas perdura ao longo do tempo, mas também fortalece os laços familiares e reforça a identidade cultural dessas comunidades que dão forma a essa região do Maranhão.

A quinta pergunta do nosso roteiro buscou identificar qual o tipo de farinha mais produzido no município e as razões que envolvem essa escolha.

Quadro 05 – Resposta dos participantes a questão 05

Que tipo de farinha o(a) senhor(a) produz aqui? Por quê?	
Bernardo Jose Nascimento Silva	Mais a farinha de puba, conhecida como farinha d'água. Farinha branca nem tanto assim.
Fláviane Silva Sousa	Nós produzimos geralmente farinha de puba porque é o que nós mais gostamos é da puba do que a branca. Apesar que a puba dá mais um pouco de trabalho.
João Batista Sousa Oliveira	Farinha de puba. Mais a farinha de puba do que branca, que tem mais valor a de puba, é a mais consumida.
Fabio da Silva	Farinha de puba, em último recurso nós faz a farinha branca, mas a mais procurada mesmo é a farinha de puba. A “negrada” não quer muito branca não.
Luciene Pereira	A farinha que é produzida aqui em São Bernardo é a farinha de puba e a farinha branca que é mais conhecida na região.
Edilene Pereira dos Santos	Mais é farinha de puba, porque ela é mais vendável a farinha de puba. A farinha branca a gente faz menos, mais é a farinha de puba.
Antonio Carlos Gomes da Silva	Farinha de puba, farinha branca. A branca é mais pouca, mais é a de puba.
Marisa Farias da Silva	A gente produz farinha, farinha de puba, mais puba do que branca. A gente gosta mais é da puba.
Pedro Gomes Silva	A gente produz a farinha de puba e a farinha branca, que é uma coisa muito importante pra quem trabalha de roça.
Maria Louzinha Vieira da Silva	Farinha de puba, farinha branca, farinha que a gente gosta, tira a goma, faz beiju. A mais consumida é a de puba.

Diante das falas dos participantes, observou-se que há uma preferência dos indivíduos pela farinha de *puba*, visto que o consumo parece ser maior na cidade, embora seu preparo “dê mais trabalho” para ser processada do que a farinha *branca*. Ao acompanhar o processo de produção de farinha, percebemos que existem diferenças marcantes entre a farinha branca e a de puba. Essa diferença entre os tipos ou “qualidade” da farinha associa-se, entre outras situações, ao processo de produção, mais “trabalhoso” para a farinha de puba, e ao estágio de maturação da mandioca, mais acentuado para a produção da farinha apreciada localmente. Nesse trajeto de preparos, como nos revelam nossos interlocutores, a farinha de puba é feita a partir de mandioca fermentada, enquanto a farinha branca é feita a partir de mandioca fresca.

Imagem 03 – Farinha de puba



Fonte: Autora, 2023.

Apreciada regionalmente e associada a fama e habilidade dos produtores de São Bernardo, a farinha de puba é produzida a partir da mandioca que passa por um processo de fermentação natural, geralmente por alguns dias, o que resulta em uma massa fermentada. Esta massa é então prensada para a extração do líquido e depois passa a ser seca ao sol ou em fornos para produzir a produção da farinha de puba. Esse processo de fermentação confere à farinha de puba um sabor mais ácido e uma textura mais granulosa em comparação com a farinha branca. Já a farinha branca, como nos relataram os sujeitos da pesquisa, é feita a partir de mandioca fresca, que é descascada, ralada e depois prensada para a extração do líquido. A massa resultante é seca e peneirada para obter uma farinha fina e branca. Este tipo de farinha tem um sabor mais neutro e uma textura mais fina em comparação com a farinha de puba.

Portanto, enquanto a farinha de puba é caracterizada pelo seu sabor ácido e textura granulosa devido à fermentação da mandioca, a farinha branca é mais neutra em seu sabor e tem uma textura mais fina, pois é feita a partir de mandioca fresca sem fermentação.

Conforme observado nas falas dos participantes, a farinha mais comercializável e procurada na localidade é a farinha de puba, situação que pode ser atribuída a diversos fatores,

incluindo preferências locais por sabores e texturas específicas, bem como o papel cultural e tradicional desempenhado pela farinha de puba na culinária regional. Sua produção através da fermentação da mandioca confere-lhe um sabor único e uma textura granulosa, que são apreciadas pelos consumidores locais. Além disso, a farinha de puba tem uma longa tradição na região, sendo parte integrante de pratos típicos e rituais culinários, o que aumenta sua demanda e valor cultural. Assim, a farinha de puba emerge não apenas como um produto alimentício, mas também como um símbolo da identidade dos produtores bernardense e da gastronomia local, impulsionando sua popularidade e procura entre os habitantes da comunidade.

A sexta pergunta procurou compreender o volume de sujeitos envolvidos no processo de farinhada, conforme se observa abaixo.

Quadro 06 – Resposta dos participantes a questão 06

	Quantas pessoas estão envolvidas na produção da farinha?
Bernardo Jose Nascimento Silva	Em torno de umas 20 pessoa.
Fláviane Silva Sousa	Geralmente são umas 20 pessoas envolvida porque é para arracar para raspar e para torrar também juntando todos da mais ou menos 20 pessoas.
João Batista Sousa Oliveira	Depende da farinhada, o máximo é 10 a 20 pessoas pra ajudar a raspar.
Fabio da Silva	20 pessoas.
Luciene Pereira	As pessoas envolvidas na raspção da mandioca e tudo em torno se torna 20 pessoas, porque vem do arrancar, do raspar, botar no tanque e vem de torrar em torno de 20 pessoas.
Edilene Pereira dos Santos	Acho que muitas, porque numa farinhada tem que ter muitas pessoas, porque só uma não dá conta! Aí tem que ter o torrador de massa, tem que ter o arrancador, tem que ter as raspadeiras, tem que ter é..., um bocado de gente, pra enxugar a massa e vai um monte de pessoa, envolve.
Antonio Carlos Gomes da Silva	Cinco, seis. A farinhada é quanto mais gente melhor, porque pra todos que chegarem tem serviço. Depois divide as mulheres e os homens. O homem que vai torrar, prensar, peneirar, tirar goma.
Marisa Farias da silva	Na verdade pra raspar, vamos supor, se é uma “trotovada” de mandioca cheia, é umas 8 mulher, tem gente que bota umas oito mulher né, oito, nove pra raspar. Ainda tem os homem que é pra carregar por tanque, quando tá raspada, pra botar de molho, né. Tem pra botar de molho os homens carregam por tanque, aí quando termina tudo a gente vai pra casa. Aí com três dias que a mandioca tá mole, aí precisa do torrador, do preenseiro, entendeu? O que peneira. Porque tem um que vai pra prensa e tem outro que vai pra peneira, peneirar e tem um que vai torrar.
Pedro Gomes Silva	Depende do tanto de farinha, da mandioca que a gente arranca, mas em torno de 20 pessoa, 25 pessoas, porque é trabalhoso, a farinha é um pouco trabalhoso.

Maria Louzinha Vieira da Silva Um(a) 20 pessoas, porque tem as raspadeiras, os homens que vão arrancar, torrar.

Por se tratar de um processo de produção longo, estimasse, de acordo com nossos interlocutores, que sejam necessárias um total de 10 a 25 pessoas para a execução das atividades que envolvem a farinha. Sob essa ótica, as falas dos diferentes sujeitos anunciam a necessidade de em média 20 pessoas, número que varia de acordo com a magnitude da produção, quanto maior a quantidade de mandioca maior a necessidade de pessoas para realizar as atividades que se estendem desde o momento de sua colheita até a conclusão do produto, e o planejamento do dono da roça e da casa de farinha, que deve calcular a quantidade a ser dividida para todos os envolvidos e sua necessidade familiar.

As diferentes atividades envolvidas no processo de produção da farinha, conforme mencionadas nas falas dos participantes, destacam-se pela divisão de gênero em suas execuções. As mulheres geralmente são responsáveis por atividades consideradas mais “leves”, básicas e/ou repetitivas, como a raspagem da mandioca e a lavagem da puba. Estas tarefas requerem habilidades meticulosas e muita paciência, pois garantem a preparação adequada dos ingredientes iniciais para o processo de produção. Por outro lado, os homens assumem papéis mais voltados para o trabalho “pesado” e físico e a gestão das etapas posteriores do processo. Isso inclui o plantio e o arranque da mandioca, bem como a trituração da raiz e o processo de torra para a obtenção da farinha. Essa divisão de tarefas de acordo com o gênero reflete não apenas tradições culturais enraizadas, mas também as demandas específicas das diferentes etapas do processo de produção, que frequentemente exigem força física e habilidades técnicas específicas.

A questão 7 teve o intuito de resgatar a memória dos participantes, confrontando o passado e o presente para entendermos se a produção da farinha nos “tempos dos antigos” se assemelha ou se distancia da de hoje.

Quadro 07 – Resposta dos participantes a questão 7

	O(A) senhor(a) acha que a farinha de hoje é igual as de antigamente? Por quê?
Bernardo Jose Nascimento Silva	Não é não, é diferente, mais pouca gente. Antigamente era mais animada, era mais gente, gente trabalhava mais, hoje tem poucas pessoas trabalhando.
Fláviane Silva Sousa	Não porque a de antigamente era tudo manual e mais difícil e a de hoje está tudo moderno tudo na energia.

João Batista Sousa Oliveira	Não, as farinhas de primeira não era fácil. Tempos agora que veio aumentar. Era mais manual, hoje se tornou mais melhor, mais moderno.
Fabio da Silva	Mudou por causa da capacidade que tá muito grande pra pessoa, agora é no motor, no tempo passado era no rodão direto, na força. Se não fosse na força não fazia o trabalho da farinhada. Antes não tinha energia, era só na força das pessoas.
Luciene Pereira	É não, por que naquele tempo era tudo manual, e hoje as coisas tá tudo tá tudo mudado, tá tudo diferente.
Edilene Pereira dos Santos	Eu acho que não, as de antigamente eram mais divertidas, as de hoje é mais assim estressante, porque as de antigamente eu acho que, porque, eram mais divertida porque tinha mais diversão, né? Trabalhar naquela roda ali, de mandioca era mais divertido. Hoje em dia acho que não é muito não, divertido não.
Antonio Carlos Gomes da Silva	Não é, porque antigamente, as coisas era mais manual, hoje tudo é estocado a energia.
Marisa Farias da silva	A farinhada de hoje é mais moderna, porque a do tempo dos meus pais ele fazia farinha era diferente das de hoje. Hoje não, no meu tempo, a gente botava a mandioca era na lagoa, com casca, hoje não, hoje tira a casca. Naquele tempo dos nossos pais não, não tirava a casca, botava com casca e tudo, e tudo era manual. Mais manual, não era como nos dias de hoje que tudo tá diferente, porque hoje é serrado no motor, na energia, né? E antes num tinha.
Pedro Gomes Silva	Não, as de antigamente era mais trabalhosa, porque tudo era manual, tinha que, tudo era braçal, e agora não, é mais maquinada, carregando em carro, serra nos motor, à energia, tudo tá mais moderno.
Maria Louzinha Vieira da Silva	É, a diferença da farinhada de antigamente é porque as de primeiro era na roda, a gente puxando, hoje em dia não, tem a prensa, tem o motor. Como era na roda, antigamente a gente ficava banhadinha de suor, de puxar a roda, hoje já facilitada mais, tem a prensa e de primeiro era o <i>catitu</i> . De primeiro, se tirava a goma no <i>catitu</i> , hoje em dia tá muito bom a farinhada.

Todos os participantes ressaltam que o processo de produção de farinha passou por mudanças significativas ao longo do tempo. Essas mudanças podem ser atribuídas a uma variedade de fatores, incluindo avanços tecnológicos, mudanças nas práticas agrícolas e até mesmo transformações culturais e sociais. Alguns participantes mencionam a introdução de maquinários e equipamentos modernos que facilitaram e agilizaram certas etapas do processo, como a trituração da mandioca. Além disso, a adoção de novas técnicas de cultivo e processamento também pode ter impactado a forma como a farinha é produzida atualmente, tendo influenciado não apenas a “eficiência” da produção, mas também a qualidade e o sabor final do produto. Assim, o reconhecimento das transformações ao longo do tempo resalta a natureza dinâmica e adaptativa da prática da farinhada, que continua a evoluir em resposta às necessidades e às demandas do contexto contemporâneo.

As falas dos participantes destacam uma percepção complexa de mudança na dinâmica e na participação da produção de farinha ao longo do tempo. Os participantes expressam uma nostalgia em relação ao passado, observando que antigamente havia uma maior animação e um maior número de pessoas envolvidas no processo. Essa era uma época em que o trabalho era mais manual e desafiador, o que exigia uma colaboração mais intensa e uma presença mais numerosa de trabalhadores. No entanto, o participante reconhece que hoje em dia houve uma transição para métodos mais modernos e mecanizados, com o uso de energia para facilitar diversas etapas do processo. Essa mudança parece ter resultado em uma diminuição na quantidade de pessoas envolvidas no trabalho da farinhada, refletindo talvez não apenas uma mudança nas práticas de produção, mas também uma evolução na estrutura socioeconômica e nas relações de trabalho da comunidade.

A participante Edilene Pereira deixa claro, em sua opinião, que as farinhadas de hoje não são iguais às de antigamente, ponderando que: “[...] *as de antigamente eram mais divertidas, as de hoje é mais assim estressante, porque as de antigamente eu acho que porque eram mais divertidas porque tinha mais diversão, né? Trabalhar naquela roda ali, de mandioca e era mais divertido. Hoje em dia acho que não é muito não, divertido não*”. Com isso, a participante da pesquisa expressa a opinião de que as farinhadas antigas eram mais “divertidas”, evocando uma atmosfera animada e colaborativa, onde as pessoas se reuniam em torno da roda de mandioca para realizar o trabalho de forma coletiva e, ao mesmo tempo, desfrutar de momentos de convívio e entretenimento. No entanto, a participante observa que, nos dias de hoje, a dinâmica parece ter mudado, tornando o trabalho mais “estressante” e talvez menos divertido. Essa mudança pode refletir não apenas transformações nas práticas de produção, mas também nas expectativas e nas condições de trabalho, sugerindo uma possível perda da força do aspecto lúdico e comunitário que caracterizava as farinhadas do passado.

As falas dos participantes da pesquisa refletem uma mudança significativa na forma como a farinha é produzida ao longo do tempo. O participante 2 destaca a transição de um processo manual e mais difícil no passado para um método atualmente modernizado e impulsionado pela utilização de energia elétrica. Isso sugere uma evolução tecnológica que tornou o processo mais eficiente e menos árduo, em termos físicos. Da mesma forma, o participante 3 observa que, embora as farinhas “de primeira” não fossem fáceis de produzir, houve um aumento na complexidade e, talvez, na demanda do processo ao longo do tempo. No entanto, ele também reconhece a modernização como um fator positivo, capaz de tornar o processo mais eficiente e ágil. O participante 4 ressalta uma mudança nas fontes de energias

utilizadas, que passaram de uma dependência exclusiva da força humana, exemplificada pelo uso do rodão no passado, para a utilização de motores, capazes de atenuar a utilização da força física. Essas mudanças indicam transformações na escala e capacidades de produção, com a energia substituindo, em parte, a força física dos trabalhadores. Essas falas destacam a adaptação local do processo de produção de farinha às novas tecnologias e às demandas contemporâneas, ao mesmo tempo em que reconhecem a importância histórica da força humana na realização dessa atividade tradicional.

Por fim, a última pergunta deste bloco I foi a de número 8, que buscou coletar as impressões dos participantes sobre a importância da tradição da farinhada na cultura de São Bernardo.

Quadro 08 – Resposta dos participantes a questão 08

	O(A) senhor(a) acha que a farinhada é importante para a tradição e cultura de São Bernardo?
Bernardo Jose Nascimento Silva	Com certeza.
Fláviane Silva Sousa	Sim, porque já é uma tradição do povo bernardense.
João Batista Sousa Oliveira	Pra nós que luta isso é verdade, é uma alegria pra nós.
Fabio da Silva	Acho, é importante.
Luciene Pereira	É uma tradição que não pode morrer dentro de São Bernardo, que ela faz parte da família que é um consumo dentro de casa, pra família por geração. Já começa por geração do tempo dos meus avô, das minhas avó, então vai indo né, a família produzindo o que seus pais fazia.
Edilene Pereira dos Santos	Eu acho, a farinhada é muito importante. Ah, porque é a tradição né? Como a gente já nasce com aquele conhecimento da farinhada né e acho que é importante pra tradição.
Antônio Carlos Gomes da Silva	É sim, importante.
Marisa Farias da silva	É, porque é uma coisa que serve pro consumo da gente. Uma tradição, de geração né.
Pedro Gomes Silva	É, é muito importante, vem dos mais antigos aí a gente que é mais novo tem que continuar pra frente,
Maria Louzinha Vieira da Silva	É importante sim, nossos pais já faziam a farinhada, nos tinha era uma palhoça de farinha, goma, arroz, aqueles palhoção que eles faziam e ia até a telha. Fatura, nesse tempo que eu era pequena eu vi fatura na casa do meu pai.

Todos os participantes consideraram que a farinha e a farinhada fazem parte da tradição cultural de São Bernardo. Todavia, destacamos as falas das participantes 05 (Lucilene Pereira) e 10 (Maria Louzinha) que, de certa forma, sintetizam em seus comentários a importância da tradição, da transmissão intergeracional e do papel central da família no processo de produção de farinha em São Bernardo. Para a participante 05, a farinhada é mais do que apenas uma

prática culinária, podendo ser considerada uma “tradição sagrada” que está enraizada no tecido familiar e na história das comunidades da cidade. Ela ressalta que essa tradição tem sido repassada de geração em geração, começando nos tempos dos seus avôs e continuando ao longo do tempo como um elemento fundamental na vida das famílias locais. Esse argumento destaca o papel da família como guardiã e perpetuadora dessa tradição, garantindo que os costumes e conhecimentos sejam transmitidos aos filhos e netos, assegurando a continuidade da cultura local.

Já para o participante 10, a farinhada é lembrada com nostalgia como um momento de fartura e abundância na casa de seus pais. Ele destaca a imagem de um “paiolzão” cheio de produtos derivados da mandioca, como farinha, goma e arroz, indicando a importância histórica da prática da farinhada na subsistência familiar. Essa memória da fartura associada à farinhada reforça sua posição como uma atividade central na vida e reprodução das famílias locais, não apenas como uma fonte de alimento, mas também como um símbolo de união e prosperidade.

Em conjunto, as falas dos participantes 05 e 10 ressaltam a profunda ligação entre a farinhada, a tradição familiar e a identidade cultural de São Bernardo. Elas destacam como essa prática ancestral continua a desempenhar um papel vital na vida das famílias, sustentando não apenas seus estômagos, mas também suas conexões emocionais e históricas com o passado e com as gerações futuras. Assim, a farinhada não é apenas uma atividade culinária, mas um elo que une o passado, o presente e o futuro das famílias em São Bernardo.

4.2.2 Análise do Bloco II

A questão que inicia este bloco II é a de número 09, que teve o intuito de identificar e compreender as etapas necessárias a produção da farinha.

Quadro 09 – Resposta dos participantes a questão 09

		Quais etapas são necessárias para a produção da farinha?
Bernardo Nascimento	Jose Silva	Plantar, colher, e assim vai. Descasca, bota no tanque, de molho, o processo é grande. Coloca no <i>catitu</i> primeiro, depois que vai pra prensa, depois pra peneira e depois é que vai pro fogo.
Fláviane Silva	Sousa	Primeiramente os homens vão para a roça arranca e já vai uma carroça para pegar as mandioca para a casa de forno e raspamos, botamos no tanque para secar e prensar para peneira e por fim vai para o forno torrar.

João Batista Sousa Oliveira	A produção de farinha é que nos traz pra casa de forno, rala, bota no tanque, espera tirar, vai serrar, bota na prensa. Isso daí é tudo necessário pra nos chegar esse termo aí com maior trabalho.
Fabio da Silva	No momento de “brocar” ela, aí depois derruba lá os pés de pau, aí vai ter o tempo de tocar fogo nela. Depois de tocar fogo nela, vamos “encoivarar” ela, depois é que vem o plantio, que pode plantar o feijão, o milho também. Depois de apanhar o legume de caroço tem a mandioca e a maniva e depois passa o facão e espera chegar o tempo pra apanhar ela. Arranca pra levar pra casa de forno, pra começar a produção, raspar, botar no tanque, depois bota no <i>catitu</i> pra serrar e bota pra prensar, depois bota pra colchar, pra peneirar, pra levar por forno pra peneirar e torrar ela.
Luciene Pereira	A etapa para produção de farinha é botar no tanque, passar no motor, passar no <i>catitu</i> , pra poder peneirar e levar por forno.
Edilene Pereira dos Santos	Plantagem. Raspar. Plantar. Colher. É, limpar tem que limpar a roça que é pra mandioca poder crescer, e é isso.
Antônio Carlos Gomes da Silva	A gente planta em janeiro. De dezembro até março se planta, aí a partir desses três mês de início de ano é que se vai plantar pra produzir pro próximo ano ter pra comer. Colher no mês de julho, isso é com um ano e seis meses, né só com seis meses não. Durante esse tempo tem que tá cultivando ela pra no tempo ter a produção.
Marisa Farias da silva	Raspar, raspar, bota de molho, aí leva por <i>catitu</i> pra serrar. Aí vai pra prensa, peneirar, aí vai por forno pra torrar.
Pedro Gomes Silva	Vem a etapa do plantio, até o tempo de produzir a farinha. Primeiro a gente derruba, queima, quando é em janeiro, planta. Aí depois de um ano e meio é o tempo de fazer a farinha, aí arranca a mandioca, leva pra casa de forno raspa, aí bota de molho. Se vai fazer branca não precisa botar de molho, só serra, peneira e torra. Aí se botar de molho, aí faz a mesma função, serra ela, peneira e torra pra fazer a de puba. Tem diferença, tem que botar de molho e a branca não, a branca é só descascou, serrou e torrou.
Maria Louzinha Vieira da Silva	Planta, colhe, aí faz a farinha, raspa, coloca de molho, leva pra serrar, botar na prensa, da prensa vai peneirar, aí vai por forno. A farinha vai pro “coxo”, do coxo vai pros sacos. Aí pode levar pra casa pra comer.

Conforme observado nas falas dos nossos interlocutores, o processo de produção de farinha envolve várias etapas, cada uma com uma finalidade específica, que ocorrem na seguinte ordem:

1. **Preparação da terra:** Tem a finalidade de preparar a terra para o plantio, deste modo, a área é desmatada e passa por um processo de queima da vegetação. Esse processo é feito exclusivamente por homens, que muitas vezes trocam seus serviços nas roças de “outros” para que recebam ajuda na preparação de suas terras para plantio.
2. **Plantio:** O plantio é a segunda parte do processo, ocorre após a preparação da terra. Geralmente acontece em janeiro, pois é o momento em que se começam as chuvas na região e o solo está propício para ser plantado. Nessa etapa as mulheres podem ou não

ajudar, visto que consiste apenas no plantio da maniva¹², não sendo considerada uma atividade que requer muita força física.

3. **Crescimento:** A mandioca é deixada para crescer por cerca de um ano e meio até estar pronta para a colheita. Apesar do longo período de espera, essa etapa exige que os homens rotineiramente visitem suas plantações e realizem a limpeza de “matos” (outras plantas) que crescem perto das raízes e que podem sufocá-las.
4. **Colheita:** A colheita da mandioca é feita exclusivamente por homens, pois requer grande força física, visto que as raízes são arrancadas da terra para a colheita. Aqui, deixaremos alguns registros feitos pela pesquisadora durante a colheita da safra de mandioca da casa de forno investigada.

Imagem 04 – Colheita da mandioca



Fonte: Autora, 2023.

5. **Transporte para a Casa de Forno:** A mandioca colhida é transportada para a casa de forno, onde será processada. Esta etapa é realizada por homens por meio da utilização de transportes como carroças puxadas a cavalo, carros do tipo pick-up, e, dentre outros, tratores (conforme vemos na imagem abaixo).

¹² Broto ou tronco da mandioca, retirada durante a colheita da raiz e guardada para o plantio seguinte.

Imagem 05 – Transporte da mandioca



Fonte: Autora, 2023.

- 6. Raspagem:** A mandioca é raspada para remover a casca e prepará-la para o próximo passo. Essa atividade é realizada exclusivamente por mulheres e, geralmente, por crianças e jovens, muitas vezes filhos das famílias envolvidas na farinhaada.

Imagem 06 – Raspagem da mandioca



Fonte: Autora, 2023.

- 7. Deixar de Molho (para a preparação da farinha de puba):** Se a farinha escolhida é a de puba, a mandioca é deixada de molho para fermentar. Nesta etapa, a raiz que foi raspada é levada por homens até um tanque com água onde irá “descansar”.

Imagem 07 – Processo de fermentação da mandioca



Fonte: Autora, 2023.

- 8. Serragem:** Após ficar de “molho” (ou não, no caso da farinha branca), a mandioca é serrada em pedaços menores e peneirada para obter uma massa mais fina, como é possível ver na imagem abaixo.

Imagem 08 – Serragem da mandioca



Fonte: Autora, 2023.

- 9. Prensagem da massa:** Após ter sido serrada, e transformada em pedaços menores. A massa é transportada para um outro objeto, chamado pelos participantes da pesquisa de *prensa*. Esse instrumento tem como função prensar a massa da mandioca já serrada, removendo a água¹³ da massa e deixando-a mais seca e pronta para a etapa seguinte.

¹³ Nessa etapa de prensagem é válido ressaltarmos que ela é utilizada em suma para retirar da massa, a *manipueira* que é em tese o líquido extraído da mandioca quando ela é prensada no processo de fabricação da farinha. Tanto a mandioca quanto esse líquido contêm ácido cianídrico, venenoso e nocivo à alimentação humana e animal.

Imagem 09 – Prensa



Fonte: Autora, 2023.

10. Peneiragem: Nessa etapa é utilizado a peneira para peneirar a massa e o coxo para receber a massa peneirada. Em seguida, utiliza-se movimentos manuais para a retirada de pedaços de raízes que não foram serrados. É importante ressaltar que na produção da farinha branca ou na de puba, existe uma peneira com malhas específicas para cada linha de produção.

Imagem 10 – Mandioca sendo peneirada



Fonte: Autora, 2023.

11. Torra: Essa é a etapa final, momento em que a massa é torrada para produzir a farinha. Se for escolhida a farinha de puba, a etapa da torra ocorre após o molho e a serragem. Para farinha branca, a torra acontece após a raspagem e a peneiração. Essa etapa final é realizada exclusivamente por homens, revelando uma espécie de um “monopólio do saber”.

Imagem 11 – Torragem da farinha



Fonte: autora, 2023.

A questão 10 do nosso roteiro de entrevistas buscou identificar e compreender as funções desempenhadas por nossos interlocutores durante a farinhada.

Quadro 10 – Resposta dos participantes a questão 10

	Qual a sua função/atividade na farinhada?
Bernardo Jose Nascimento Silva	Torrar né! Planto, descasco, de tudo um pouco.
Fláviane Silva Sousa	A minha função na farinhada é para raspar e tira goma e ajudava de vez em quando a peneirar.
João Batista Sousa Oliveira	Peneirar massa, botar na prensa, prensar, eu dou valor esse tipo de coisa aí. Vou pra roça também que é necessário.
Luciene Pereira	Faço tudo, pra mim eu preno e torro. Agora quando outra pessoa fala comigo, aí eu só torro.
Edilene Pereira dos Santos	A minha função só é raspar a mandioca e tirar a goma. Só duas função.
Antonio Carlos Gomes da Silva	Minha atividade é plantar, arrancar, torro a massa tudim, fazer a farinha.
Marisa Farias da silva	A minha função é só raspar e tirar a goma.

Pedro Gomes Silva	Minha função é, quando a farinhada é minha, a gente ajuda em tudo, do arrancar até a hora de torrar. Aí de outra pessoa, a minha função é mais de torrador, quando é dos colegas. Geralmente a gente troca muito serviço na hora de fazer farinha.
Maria Louzinha Vieira da Silva	Eu raspo mandioca, ajudo a tirar goma, as vezes dou uma mãozinha na peneira, carrego água pra tirar a goma.

Na farinhada, como mostramos, diferentes atividades são desenvolvidas, reservando-se algumas para os homens e outras, quase que exclusivamente, para mulheres. Assim, é possível identificarmos os sujeitos do sexo feminino da farinhada por meio das funções que executam, os espaços que ocupam dentro da casa de farinha e os discursos que agenciam. Nesse arranjo os homens, são rotineiramente responsáveis pelo arranque da raiz, o plantio da mandioca e a torra da massa, reservando-se as mulheres atividades como a raspagem da raiz.

Em seguida, na questão 11 podemos observar esse arranjo com mais detalhes, ao observarmos as motivações que permeiam a escolha dessas funções na farinhada.

Quadro 11 – Resposta dos participantes a questão 11

Como é feita a divisão dessas tarefas na farinhada? O(a) senhor escolhe o que vai fazer?	
Bernardo Jose Nascimento Silva	Cada qual tem um. A mulher faz o tratamento de raspar, tirar a goma e o restante do processo só os homens.
Fláviane Silva Sousa	Não, são divididas as tarefas, as mulheres fica mais para raspar e tirar a goma.
João Batista Sousa Oliveira	O dono que vai escolher que farinha quer, mas cada um tem sua função.
Luciene Pereira	Não, não, eu não escolho não. Os homens sempre ficam com a mais pesada. As mulheres com as mais maneiras, pra raspar elas raspam, mas o negócio é carregar pro tanque, pra botar pra “colcha” aí tem que ser os homens mesmo.
Edilene Pereira dos Santos	A gente escolhe, a gente escolhe é só raspar, tirar a goma, porque pra botar no motor pra serrar é outra pra homem. Já nós mulher só é pra raspar, tirar a goma, e só essas coisas assim.
Antonio Carlos Gomes da Silva	Escolho sim, diante disso tudo, eu trago desde a roça, carrego da roça. Ajudo a arrancar e trago da roça, chega aqui entrego pra outras pessoas, pra também fazer a farinhada.
Marisa Farias da silva	Eu escolho mais é pra tirar a goma e raspar.
Pedro Gomes Silva	Não, a gente, geralmente o homem fica com a parte mais pesada, e as mulher com a parte mais maneira, que é raspar, tirar a goma, essa parte aí.
Maria Louzinha Vieira da Silva	Cada um tem sua função, aqui é cada um, ninguém escolhe não, tudo faz. Mulher fica pra raspar, as vezes ajudar a botar no tanque, coisas pra tirar a goma, fazer beiju, peneirar.

Diante das respostas dos interlocutores é evidente que as tarefas que envolvem a produção de farinha são pré-definidas por recortes de gênero, refletindo uma divisão do trabalho entre homens e mulheres. As atividades consideradas “pesadas” ou que exigem mais força física são geralmente atribuídas aos homens, enquanto as tarefas consideradas “mais leves” e “delicadas” são reservadas as mulheres. Essa situação é ilustrada por meio da observação do fato de que as mulheres geralmente assumem as atividades de raspagem da mandioca e a retirada da goma, enquanto os homens realizam o restante do processo de produção. Embora haja a menção a momentos em que o “dono escolhe quem faz o que”, a divisão do trabalho com base no sexo parece predominar na dinâmica da farinha. Essa divisão não apenas reflete normas culturais arraigadas, mas também implica em uma aceitação tácita por parte das mulheres das atividades atribuídas a elas, enquanto os homens assumem papéis de liderança e controle nas etapas mais importantes do processo, sendo geralmente melhor remunerados.

A questão 12 do nosso roteiro buscou identificar os objetos que são utilizados no processo de produção da farinha.

Quadro 12 – Resposta dos participantes a questão 12

	Quais objetos são utilizados no processo de produção da farinha?
Bernardo Jose Nascimento Silva	Faca pra descascar, tanque, prensa, as peneiras pra peneirar, e o forro pra torrar.
Fláviane Silva Sousa	Começa primeiro raspando e utiliza o tanque para botar a mandioca de molho. Usa <i>catitu</i> para cerrar a prensa, para enxugar a puba para peneira e para jogar no forno para torrar.
João Batista Sousa Oliveira	O forno, a prensa, o tanque.
Fabio da Silva	Faca, o tanque, o banco, a prensa, o rodo, a peneira, a palheta.
Luciene Pereira	Faca pra descascar a mandioca, depois levar pro tanque, botar de molho, torrar no forno. Pra serrar tem que serrar também pra poder tirar a massa pra levar por forno.
Edilene Pereira dos Santos	A faca pra raspar, tem que utilizar a faca pra raspar a mandioca, tem o forno, tem a (como que diz aquele negócio lá) a forrageira né, não, a prensa.
Antonio Carlos Gomes da Silva	O motor, que a gente serra ali no motor, vai pra prensa, da prensa cê traz pra colcha de peneirar, dai cê leva pro forno. Aí termina de torrar, volta pra colcha pra esfriar e chegar a hora de ensacar.
Marisa Farias da silva	A faca, o tanque, o <i>catitu</i> , o forno.
Pedro Gomes Silva	O processo da mandioca, a gente arranca, traz pra casa de forno, as mulher utiliza a faca pra raspar, depois leva pro <i>catitu</i> , que é o famoso banco que a gente bota a serra, aí vem a peneira, aí chega na parte de torrar. Aí é: a faca, o tanque, o <i>catitu</i> , a prensa e a parte do torrar que é o forno.

Maria Louzinha Vieira da Silva	No caso a prensa, o motor, o tanque pra colocar de molho, o forno pra torrar farinha, a faca pra descascar, o “jaca” pra colocar no <i>catitu</i> cheio de mandioca.
---------------------------------------	--

Dentre os objetos citados pelos participantes, temos:

1. **Faca:** Utilizada para o descasque da raiz da mandioca, preparando-a para o processamento subsequente.
2. **Tanque:** Serve para colocar a mandioca de molho, especialmente no caso da farinha de puba, onde a fermentação é parte do processo.
3. **Catitu:** É utilizado como uma espécie de serra para cortar a mandioca em pedaços menores, facilitando o processamento.
4. **Prensa:** Essencial para extrair o líquido da mandioca após o processo de ralagem, garantindo uma textura adequada para a produção da farinha.
5. **Peneiras:** São usadas para separar a farinha fina do resíduo mais grosso da mandioca, resultando em uma farinha de melhor qualidade.
6. **Forno:** superfície na qual a massa de mandioca é espalhada e deixada para secar após o processo de trituração e prensagem.

Por fim, a questão 13, a última deste bloco, buscou entender como os indivíduos participantes da pesquisa aprenderam as técnicas necessárias ao manuseio destes objetos.

Quadro 13 – Resposta dos participantes a questão 13

Como o(a) senhor(a) aprendeu a utilizar esses objetos? Como o(a) senhor(a) aprendeu a realizar essa atividade?	
Bernardo Jose Nascimento Silva	Isso aí já vem dos pais da gente, ensina, vai levando a gente de pequeno e vai aprendendo.
Fláviane Silva Sousa	Eu aprendi através dos meus pais que me levava para ajudar as pessoas em vez de ter em casa. Aí tá na casa de forno ajudando a raspar mandioca para ganhar farinha.
João Batista Sousa Oliveira	Essa atividade aí a gente aprende com a gente mesmo, com os pais da gente que ensina a gente, porque nos já entende no mundo já trabalhando com os pais e entende como é a luta e os pais da gente ensina a gente fazer esse tipo de coisa bem aí, porque se não for eles, a gente não aprende nada. É por isso que funciona as coisas, por causa disso. Tradição dos mais velhos, dos nossos pais que botou a gente pra fazer esse tipo de coisa.
Fabio da Silva	Isso aí eu acompanhei meu pai, ele fazendo o trabalho dele e eu olhando. Hoje do jeito que ele trabalhava eu trabalhei e agora tó trabalhando junto com ele e aprendi muitas coisas com ele.

Luciene Pereira	Eu aprendi através do meu pai e minha mãe que me levava pra casa de forno e lá eu vi eles fazer, como descascar a mandioca, como que era feito a farinha, e assim vai.
Edilene Pereira dos Santos	Ah, a minha mãe ensinava né, assim quando a gente era pequeno que ainda não sabia, aí ela ensinava a gente. Como a gente, como era pra gente fazer, e a gente foi aprendendo.
Antonio Carlos Gomes da Silva	Aprendi com meu pai, meu pai foi que me ensinou.
Marisa Farias da silva	Eu aprendi com meus pais. Eles faziam e eu via, né.
Pedro Gomes Silva	A gente aprende através dos pais da gente, que já vem de muitos tempos trabalhando de farinhada, aí a gente aprende.
Maria Louzinha Vieira da Silva	Desde eu pequenininha. Meus pais já ensinaram nós, a plantar, a gente tirar uma moitinha com eles lá na roça, apanhar legumes, aí a gente quando as mandiocas tava boa, a gente ia, eles ia arrancar e a gente ia raspar, fazer beiju. Foi desde criança, aprendi a raspar mandioca, tirar a goma. Ajudo a lavar.

A questão 13 ressalta a importância da tradição familiar na transmissão do conhecimento e das habilidades necessárias para o ofício da produção de farinha. Desde as técnicas do processo até o uso das ferramentas, o aprendizado passa pela mediação dos pais desses sujeitos, que começaram a instruí-los e ensiná-los “desde cedo”. Essa prática de repassar o ofício da farinhada de geração em geração é uma parte essencial da tradição cultural dessas comunidades, onde os mais velhos desempenham um papel crucial como guardiões do conhecimento e como mestres e mentores dos mais jovens. Assim, a conexão entre pais, tradição e a transmissão de habilidades é fundamental para a continuidade e preservação desse ofício ao longo do tempo em São Bernardo e cidades da região.

4.2.3 Análise do Bloco III

O último bloco de questões da nossa entrevista foi estruturado com cinco questões, referentes a temas relacionados a farinhada, as relações de trabalho e a geração de renda. A questão 14 buscou compreender o sistema de recompensas e remuneração que permeia as atividades da farinhada, permitindo-nos identificar como esse arranjo ganha forma contemporaneamente.

Quadro 14 – Resposta dos participantes a questão 14

	O(A) senhor(a) recebe alguma remuneração/dinheiro pelo trabalho que faz? Se não, o senhor é recompensado/pago de alguma forma?
Bernardo Jose Nascimento Silva	Recompensado em farinha, a gente recebe farinha pra consumo mesmo.

Fláviane Silva Sousa	Não recebo dinheiro, eu prefiro a farinha mesmo para o meu consumo mesmo.
João Batista Sousa Oliveira	Não, não, a gente escolhe mesmo a farinha, que é a melhor coisa do mundo.
Fabio da Silva	Eu recebo em farinha pra eu poder ter pra casa.
Luciene Pereira	Não, porque a farinha é minha e do meu esposo, por isso a gente não é pago.
Edilene Pereira dos Santos	Sim, quando a gente vai assim, quando a gente trabalha assim a vezes ela chama, aí elas pagam, as vezes elas pagam com farinha, as vezes com dinheiro, com goma. Eu recebo os dois, o dinheiro, farinha e goma.
Antonio Carlos Gomes da Silva	Recebo em farinha.
Marisa Farias da silva	Eu recebo farinha, goma, dinheiro não, só farinha.
Pedro Gomes Silva	Quando a gente torra a da gente, uma parte a gente vende pra ter um dinheiro e a outra parte a gente guarda pra consumo.
Maria Louzinha Vieira da Silva	Farinha, trabalho pra ganhar uma <i>muchea</i> de farinha.

Todos os participantes foram unânimes em afirmar que, no que diz respeito à remuneração pelo trabalho na farinhada, sua preferência gira em torno do pagamento na forma de farinha. Essa escolha é motivada, segundo nossos interlocutores, tanto por seu valor como alimento básico à subsistência para consumo próprio e familiar quanto pela possibilidade de sua comercialização, como destacou Pedro. Em outras palavras, geralmente, não ocorre um recebimento direto de dinheiro pelo trabalho realizado, reproduzindo-se relações de retribuição que nos remontam a arranjos de solidariedade tradicionalmente reproduzidos nessa região do Maranhão. Essa prática reflete não apenas uma economia de subsistência, mas também uma valorização do produto resultante do trabalho coletivo, considerado de grande importância para a comunidade local e suas relações de solidariedade.

Quadro 15 – Resposta dos participantes a questão 15

	A casa de farinha que o senhor trabalha é da sua família ou amigos? Se não, como o(a) senhor(a) veio participar dessa farinhada (alguém o convidou)?
Bernardo Jose Nascimento Silva	Alguém convidou, a casa de forno é de um amigo. E o dono da farinhada convidou, somos primo.
Fláviane Silva Sousa	É de amigo, eu venho participar das farinhadas através de convite de amigos mesmo.
João Batista Sousa Oliveira	De amigos, que conhece, que trabalha e convida a gente pra ajudar.

Fabio da Silva	Amigos. Quando é minha mesmo, eu falo com o rapaz da casa de forno quando num é a “negrada” me chama que eu não sei onde é a casa de forno que vão querer fazer. Mas quando é minha mesmo é na casa de forno do meu amigo Toinho mesmo
Luciene Pereira	É do amigo.
Edilene Pereira dos Santos	Lá no interior meus pais tem a casa de forno deles, que eles trabalham né, mas aqui eu não tenho aí eu ajudo assim, então são meus amigos. Porque as colegas que são raspadeiras me convidam pra farinhada.
Antonio Carlos Gomes da Silva	É da família. Do meu pai.
Marisa Farias da silva	Convidou meu cunhado. Mas a casa de farinha é de amigos.
Pedro Gomes Silva	A gente arruma com o dono da casa de forno que é amigo da gente, aí a gente arranja pra gente poder fazer a função da farinha.
Maria Louzinha Vieira da Silva	Mais é de amigos, porque me convidam, meus amigos me convidam, que são raspadeira. As vezes quando nós tem também convido minhas amigas. Graças a Deus a gente tem amigos pelo menos pra se divertir. Assim, é tão bom a gente tá assim, com as amigas, brincando, achando a graça, conversando. Ainda acho melhor do que eu dentro de casa.

Perguntados sobre seu envolvimento com a casa de farinha e sua relação com os responsáveis por essas atividades é possível observar que as farinhadas são impulsionadas por relações de amizade e laços de parentesco. Sob essa ótica, parece existir um elo afetivo que fundamenta os convites para a participação nesses momentos, sendo que os indivíduos envolvidos na farinhada geralmente compartilham laços familiares ou uma longa história de conhecimento mútuo. Nesse sentido, essa troca ou permuta das forças de trabalho na farinhada é alimentada e reproduzida localmente tanto por relações familiares quanto por amizades longas e duradouras. Essa dinâmica ressalta não apenas a importância das conexões sociais na realização das farinhadas, mas também a solidariedade e o apoio mútuo que permeiam as relações interpessoais dentro da comunidade bernardense.

Ao serem questionados sobre o que costumam fazer com a farinha que produzem, obtivemos as seguintes respostas para a pergunta 16.

Quadro 16 – Resposta dos participantes a questão 16

O que o(a) senhor(a) costuma fazer com a farinha que produz? O(A) senhor costuma vender ou a utiliza para subsistência?	
Bernardo Jose Nascimento Silva	Só pra consumo pra alimento mesmo.
Fláviane Silva Sousa	A farinha que eu ganho é só para o meu consumo mesmo porque como é caro os amigos convida para raspar aí eu venho para ganhar farinha e goma.

João Batista Sousa Oliveira	O que eu fazer, eu ganho aquela farinha, levo pra casa, pra eu consumir com a minha família, não é pra mim vender.
Fabio da Silva	Só mesmo pro gasto mesmo, pra consumo. As vezes quando vende alguma é de último recurso que a gente tá aperreado mesmo, no caso eu me ajeito pra vender um saco, um “paneiro”.
Luciene Pereira	A farinha a gente não vende, a farinha é pra nosso consumo e da nossa família.
Edilene Pereira dos Santos	Só pra consumir mesmo, eu não vendo não. Só pro uso mesmo.
Antonio Carlos Gomes da Silva	Só a gente guarda em casa pra comer. Pra vê se dá por irmão, se chega pra um, pra outro, eu não vendo não, só consumo.
Marisa Farias da silva	Para consumo. Quando precisa a gente vende.
Pedro Gomes Silva	Parte a gente guarda pro consumo e uma parte a gente vende pra tentar ter algum lucro em dinheiro.
Maria Louzinha Vieira da Silva	Vende não, a gente deixa pra consumo dentro de casa.

Todos os participantes enfatizaram em suas respostas a pergunta 16 que utilizam os ganhos da farinhada principalmente para o consumo próprio e para prover suas famílias, como mencionou Antônio. Eles destacam que a farinha é um produto localmente valorizado e essencial na cesta básica da população da cidade, portanto, é reservada prioritariamente como parte fundamental da composição da alimentação familiar. No entanto, em algumas situações, como apontaram Fábio, Marisa e Pedro, existe a possibilidade de vender a farinha como uma fonte adicional de renda, opção considerada apenas em último caso, quando em uma situação de necessidade. Essa prática parece refletir não apenas a importância da farinha como alimento de subsistência, mas também a conscientização sobre o seu valor econômico e a necessidade de priorizar o consumo familiar antes de considerar a venda do produto.

Ao serem questionados sobre a importância da farinha na vida da família, os participantes fizeram as seguintes considerações para a questão 17.

Quadro 17 – Resposta dos participantes a questão 17

	A produção da farinha é importante para a sua vida da sua família? A farinha é utilizada para o consumo familiar?
Bernardo Jose Nascimento Silva	Com certeza, consumo família, tem como vender não.
Fláviane Silva Sousa	A farinha é muito importante sim para minha família porque já evita comprar o dinheiro e nós arrumamos já para outra coisa como comissão.
João Batista Sousa Oliveira	Graças a Deus, pra mim é a melhor coisa do mundo, tanto faz pra mim e minha família que trabalha pra ter.
Fabio da Silva	É importante, usada pra consumo familiar mesmo.

Luciene Pereira	Sim é, é importante sim porque toda família participa, família toda reunida, os amigos, comer beiju. Fica todo mundo junto, todo mundo reunido, e tudo da certo.
Edilene Pereira dos Santos	Sim. Sim. É.
Antonio Carlos Gomes da Silva	É sim, é muito importante.
Marisa Farias da silva	É.
Pedro Gomes Silva	Sim, é importante, porque a gente guarda um pouco pra consumo e a outra parte vende pra arrumar algum dinheiro.
Maria Louzinha Vieira da Silva	É importante sim, e muito. Tudo é utilizado pra consumo de casa.

Os participantes da pesquisa evidenciaram em resposta à questão 17 um forte apego à farinha produzida na cidade, ressaltando sua importância como um item essencial para a cesta básica de suas casas. Ao produzirem a farinha, eles conseguem suprir a necessidade desse alimento em seus lares, o que significa que não precisam comprá-lo junto a outros produtores em outros momentos. Isso proporciona uma dinâmica econômica significativa para esses sujeitos, permitindo que o valor que seria gasto na compra da farinha seja destinado para a aquisição de outros alimentos, igualmente necessários para a manutenção das famílias locais. Essa prática parece apontar não apenas para o valor econômico da produção própria de farinha, mas também a importância estratégica de garantir a segurança alimentar da família, ao mesmo tempo em que permite que recursos financeiros sejam direcionados para outras necessidades básicas. Assim, a farinha emerge para esses sujeitos não apenas como um alimento, mas também como uma fonte de autonomia e sustentabilidade para as famílias envolvidas na produção.

Por fim, a pergunta 18 tentou entender se esses participantes dispõem de alguma outra atividade remunerada e se essa produção de farinha ajuda de alguma forma na renda de suas famílias.

Quadro 18 – Resposta dos participantes a questão 18

O(A) senhor(a) exerce alguma atividade remunerada? A produção da farinha ajuda/é importante na sua renda familiar?	
Bernardo Jose Nascimento Silva	É sim.
Fláviane Silva Sousa	Se tenho outra atividade sim, mas não importa e não atrapalha a raspagem da mandioca não, por isso que é bom estar na farinhada.
João Batista Sousa Oliveira	Eu trabalho por diária, faço bico, mas gosto de trabalhar na farinhada pra ajudar na minha renda familiar, graças a Deus, a melhor coisa do mundo.

Fabio da Silva	Às vezes um bico, assim, que a pessoa chama pra trabalhar a gente faz.
Luciene Pereira	Sim, é importante porque ela vai pra dentro de casa e todos participam né e em termo de comer, mandar pra casa de outro irmão. Só não é pra caso de vender, a gente não vende, fica pra nosso consumo mesmo.
Edilene Pereira dos Santos	Não. No momento não tó trabalhando. Só em casa mesmo. Dona de casa. Sim. Porque aquela que a gente ganha, a gente já não compra. Aí então aquela farinha já ajuda muito.
Antonio Carlos Gomes da Silva	Atividade que eu tenho é que as vezes eu trabalho na carroça que eu tenho, uma carroça que carrega mandioca da roça. Ajuda sim, porque a gente tem em casa e não compra, compra outra coisa.
Marisa Farias da silva	Trabalho de roça e a farinha é importante sim.
Pedro Gomes Silva	A gente que trabalha na roça, e faz uns bicos pra “interar” a renda pra gente, a gente trabalha de construção, de roça, por outros pagos. É importante sim pra minha renda.
Maria Louzinha Vieira da Silva	Ajuda porque a gente já não compra.

Os participantes da pesquisa expressaram nessa pergunta final diferentes perspectivas sobre a importância da produção da farinha para suas famílias, ressaltando suas próprias circunstâncias de vida e trabalho. O participante 1, lavrador, destacou que a produção de farinha é fundamental para sua família. Por outro lado, a participante 2, também lavradora, mencionou que, apesar de ter outra atividade remunerada, sua participação na farinhada não é afetada, conseguindo contribuir ativamente quando acionada. Já o participante 3, que trabalha com bicos e diárias, além de ser dono de uma carroça, enfatizou que participa da farinhada para ajudar na renda familiar, mostrando um comprometimento com a farinhada mesmo diante do exercício de outras atividades remuneradas. Essas diferentes situações destacam a diversidade de fontes de renda e responsabilidades que os participantes enfrentam, evidenciando como a produção de farinha desempenha um papel importante na economia doméstica de São Bernardo, independentemente das outras ocupações que possam eventualmente ter.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A produção de farinha de mandioca é uma tradição que nos remete aos povos originários do Brasil. Reproduzindo essa herança histórica, técnicas de cultivo, plantio e colheita associadas a produção da farinha ainda hoje são encontradas em diversos lugares do país, sobretudo em comunidades das cidades do interior do Nordeste do Brasil, como é o caso do município de São Bernardo, Maranhão, onde a farinha desempenha ao longo do tempo um papel significativo na tessitura da cultura, especialmente em sua dimensão alimentar, e identidade dos sujeitos locais.

Dada a importância da farinha para esta comunidade, o presente estudo teve como objetivo analisar o ciclo e os sujeitos envolvidos no processo de produção da farinha de mandioca no município de São Bernardo, região do Baixo Parnaíba Maranhense. Nesse trajeto nos propomos a identificar os sujeitos, processos, práticas e conhecimentos envolvidos na produção de farinha, destacando os espaços, temporalidades e relações de trabalho envolvidos na plantação e atividades relacionadas à “farinhada”. Sob essa ótica, a farinha revela-se localmente como um importante dispositivo alimentar para a subsistência das famílias da região, como um substrato econômico acionado em momentos de necessidades e como um elemento decisivo para a tessitura das identidades e cultura local, transmitido de geração em geração.

Em resumo, a produção de farinha desempenha nessa região do Maranhão um papel vital na preservação da cultura e tradição locais, ao mesmo tempo em que fornece uma fonte essencial de subsistência e renda para muitas famílias. A valorização dessas práticas não apenas contribui para a sustentabilidade econômica das comunidades, mas também fortalece os laços de solidariedade e familiares, garantindo a transmissão das tradições culturais para as gerações futuras.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALLEM, A. C. The origins and taxonomy of cassava. In: HILLOCKS, R. J.; THRESH, J. M.; BELLOTTI, A. (Eds.). Cassava: biology, production and utilization. Wallingford: CABI Publications, 2002. p. 1-16.

AMORIM, Gabriel Chaves. **Maniba, Mandioca, Aipim: origem, histórias e gastronomia de raiz brasileira.** Revista do Lhiste, Porto Alegre, num.3, vol.2, jul/dez. 2015.

CASCUDO, Luís Câmara **Antologia da Alimentação no Brasil.** 1ª ed.digital

CÔRREA, D.S. Historiadores e cronistas e a paisagem da colônia Brasil. Revista Brasileira de História, São Paulo, v.26, n.51, p.63-87, 2006.

GOLDENBERG, Mirian. **A arte de pesquisar: como fazer pesquisa qualitativa em ciências sociais.** 5. Ed. São Paulo: Record, 2001.

MENASHE, ALVAREZ, COLLAÇO, Renata, Marcelo, Janine. **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos,** Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012.

NORMANHA, PEREIRA, Edgard S, Araken Soares, **Aspectos agronômicos da cultura da mandioca.** Boletim Técnico da Divisão de Experimentação e Pesquisas, Instituto Agronômico. Vol. 10. Campinas, Julho de 1950.

PINTO, Maria Dina Nogueira. **Mandioca e Farinha: subsistência e tradição cultural. Série Encontros e Estudos.** Seminário Alimentação e Cultura-Projeto Celebrações e Saberes da Cultura Popular. Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular/FUNARTE/Secretaria do Patrimônio, Museus e Artes Plástico-Ministério da Cultura, 2002. https://www.mao.org.br/wp-content/uploads/pinto_01.pdf. Acesso em outubro 2019.

PRODANOV, Cleber Cristiano. FREITAS, Ernandi Cesar de. **Metodologia do Trabalho Científico: Métodos e Técnicas da Pesquisa e do Trabalho Acadêmico - 2ª Edição.** Universidade FEEVALE: Rio Grande do Sul, 2013.

SANTANA, Diogo Anderson Fonseca. **Avaliação de adaptabilidade de variedades de mandioca cultivadas no município de Mari-PB.** Monografia (Graduação) - UFPB/CCA-Areia-PB, 2020. 44f.

ANEXOS

Convidamos o (a) senhor (a) a participar da Pesquisa “**Experiências e representações sobre as “casas de forno” e a produção de farinha em São Bernardo, Maranhão**”, sob a responsabilidade da pesquisadora **Maria Ariane da Conceição da Silva**, do Curso de Licenciatura em Ciências Humanas/Sociologia da Universidade Federal do Maranhão (LCH/UFMA) em São Bernardo, e orientação do professor Dr. Clodomir Cordeiro de Matos Júnior. O objetivo da pesquisa é compreender as experiências e representações dos produtores de farinha da cidade de São Bernardo, Maranhão, acerca de seu cotidiano e atividades de trabalho.

Sua participação nessa pesquisa é voluntária e se dará por meio da coleta de informações prestadas a uma entrevista ou outros métodos que porventura permitam o alcance dos objetivos da pesquisa.

Se o (a) senhor (a) aceitar participar, estará contribuindo para a produção científica do Estado do Maranhão e o debate público sobre as relações de trabalho nas cidades do Baixo Parnaíba maranhense.

Se depois de consentir em sua participação o (a) senhor (a) desistir, tem o direito e a liberdade de retirar seu consentimento em qualquer fase da pesquisa, seja antes ou depois da coleta dos dados, independente do motivo e sem nenhum prejuízo a sua pessoa. O (a) senhor (a) não terá nenhuma despesa e também não receberá nenhuma remuneração por sua participação.

Os resultados da pesquisa serão analisados e utilizados na produção de artigos, mas sua identidade não será divulgada, sendo guardada em sigilo durante e após a pesquisa. Para tanto, os nomes utilizados nas transcrições das entrevistas poderão ser fictícios, caso sua divulgação não seja autorizada pelo (a) entrevistado (a). Caso algum entrevistado (a) queira, poderá ter acesso aos dados originais de sua entrevista.

Para qualquer outra informação, o (a) senhor (a) poderá entrar em contato com o orientador da discente, através do e-mail clodomir.cordeiro@ufma.br e do telefone: (85) 99613-3433, e com a Universidade Federal do Maranhão (UFMA) no endereço da Rua Projetada, s/n, Planalto, São Bernardo - MA. CEP: 65550-000.

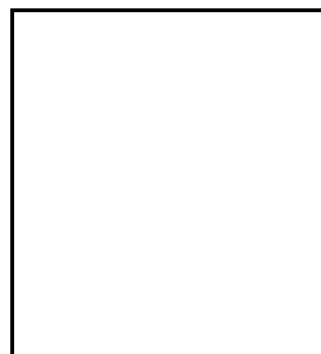
Consentimento Pós-Informação

Eu, _____
_____, RG _____,
CPF _____, concordo em participar da pesquisa
**“Experiências e representações sobre as “casas de forno” e a produção de
farinha em São Bernardo, Maranhão”**. Fui devidamente informado (a) e
esclarecido (a) pela pesquisadora **Maria Ariane da Conceição da Silva** sobre os
objetivos da pesquisa, os procedimentos nela envolvidos, assim como a
importância de minha participação. Foi-me garantido que posso retirar meu
consentimento a qualquer momento, sem que isto leve a qualquer prejuízo. Este
documento é emitido em duas vias que serão ambas assinadas por mim e pela
pesquisadora, ficando uma via com cada um (a) de nós.

Assinatura do entrevistado (a)

Data: ___/___/___

Assinatura da entrevistadora



Impressão do dedo polegar
Caso não saiba assinar

APENDICES

APENDICES A- Roteiro de entrevista



UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
Fundação Instituída nos termos da Lei nº 5.152, de 21/10/1966 – São Luís - Maranhão.

LICENCIATURA EM CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS

ROTEIRO DE ENTREVISTA

LOCAL DA ENTREVISTA: _____

DATA: _____ **HORA:** _____

INSTRUÇÕES:

- Gravar o áudio das entrevistas no celular para posterior transcrição;
- Esse é um roteiro de entrevista semiestruturada, dessa forma, outras perguntas podem ser incluídas;
- Deixe as pessoas falar a vontade, pois os dados qualitativos são importantes para o nosso trabalho. Quando alguma intervenção for realizada, deve ser feita para conduzir ou aprofundar algum assunto.

PERFIL

1. Nome: _____

2. Idade: _____

3. Naturalidade:

4. Tempo de moradia na cidade:

5. Local de moradia: _____	6. Gênero: () Masculino () Feminino Outros: _____
7. Estado Civil: () solteiro () casado () união estável () separado/divorciado () viúvo Outro: _____	8. Possui filhos: () Sim () Não Quantos? _____
9. Escolaridade: () Ens. Fundamental Incompleto () Ens. Fundamental Completo () Ens. Médio Incompleto () Ens. Médio Completo () Ens. Superior Incompleto () Ens. Superior Completo () Pós-Graduação Incompleta () Pós-Graduação Completa	10. Renda Familiar () Até 01 salário mínimo () Entre 01 e 02 salários mínimos () Entre 02 e 05 salários mínimos () Entre 05 e 10 salários mínimos () Mais de 10 salários mínimos
11. Profissão / Estudante: _____	

BLOCO I – HISTÓRIA DA FARINHADA

01. Em que período do ano se inicia a farinhada em São Bernardo?
02. O(A) senhor(a) sabe como começou a história da produção da farinha em São Bernardo?
03. Por que o(a) senhor(a) participa da farinhada?
04. Como o(a) senhor(a) começou a participar da farinhada?
05. Que tipo de farinha o(a) senhor(a) produz aqui? Por que?
06. Quantas pessoas estão envolvidas na produção da farinha?
07. O(A) senhor(a) acha que a farinhada de hoje é igual as de antigamente? Por que?

08. O(A) senhor(a) acha que a farinhada é importante para a tradição e cultura de São Bernardo?

BLOCO II – FARINHA, TRABALHO E COMÉRCIO

08. Quais etapas são necessárias para a produção da farinha?

09. Qual a sua função/atividade na farinhada?

10. Como é feita a divisão dessas tarefas na farinhada? O(a) senhor escolhe o que vai fazer?

11. Quais objetos são utilizados no processo de produção da farinha?

12. Como o(a) senhor(a) aprendeu a utilizar esses objetos? Como o(a) senhor(a) aprendeu a realizar essa atividade?

BLOCO III – FARINHADA, TRABALHO E RENDA

13. O(A) senhor(a) recebe alguma remuneração/dinheiro pelo trabalho que faz? Se não, o senhor é recompensado/pago de alguma forma?

14. A casa de farinha que o senhor trabalha é da sua família ou amigos? Se não, como o(a) senhor(a) veio participar dessa farinhada (alguém o convidou)?

15. O que o(a) senhor(a) costuma fazer com a farinha que produz? O(A) senhor costuma vender ou a utiliza para subsistência?

16. A produção da farinha é importante para a sua vida da sua família? A farinha é utilizada para o consumo familiar?

17. O(A) senhor(a) exerce alguma atividade remunerada? A produção da farinha ajuda/é importante na sua renda familiar?