



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ -
CAMPUS TERESINA-ZONA SUL
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

MARIA CLARA SILVA RODRIGUES

**TRAÇOS IDENTITÁRIOS E SOCIABILIDADES LIGADOS À PRÁTICA
DA FARINHADA NA COMUNIDADE COROATÁ, TERESINA**

**TERESINA - PI
2023**

MARIA CLARA SILVA RODRIGUES

TRAÇOS IDENTITÁRIOS E SOCIABILIDADES LIGADOS À PRÁTICA DA
FARINHADA NA COMUNIDADE COROATÁ, TERESINA

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à
Coordenação do Curso de Tecnologia em
Gastronomia do Instituto Federal de Educação,
Ciência e Tecnologia do Piauí – IFPI, como pré-
requisito parcial para obtenção do título de
Tecnólogo em Gastronomia.

Orientador(a): Prof. Esp. Carlos Alberto Sousa
Lustosa Filho

Aprovada em: 11 / 12 / 2023.

BANCA EXAMINADORA

Presidente/Orientador (a)

Prof. Esp. Carlos Alberto Sousa Lustosa Filho
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí – IFPI
Campus Teresina Zona Sul

1º Examinador (a)

Prof.^a Dr.^a Rosalia Maria Torres de Lima
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí – IFPI
Campus Teresina Zona Sul

2º Examinador (a)

Prof.^a Dr.^a Valdenia Pinto de Sampaio Araujo
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí – IFPI
Campus Teresina Zona Sul

TERESINA - PI
2023

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com ISBD

Rodrigues, Maria Clara Silva

R696t Traços identitários e sociabilidades ligados à prática da farinhada na comunidade Coroatá, Teresina / Maria Clara Silva Rodrigues. - 2023.
38 f.: il. color.

Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Gastronomia) - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí, Campus Teresina Zona Sul, 2023.

Orientador : Prof Esp. Carlos Alberto Sousa Lustosa Filho.

1. Mandioca. 2. Casa de farinha. 3. Tradição. 4. Farinhada. I.Título.

CDD - 641.5

Elaborado por Isabel dos Santos Lima CRB 3/1060

INSTITUTO FEDERAL DO PIAUÍ
Campus Teresina Zona Sul
Avenida Pedro Freitas, CEP 64.018-000, Teresina (PI)
CNPJ: 10.806.496/0002-20 - Telefone: (86) 3131-4802

ATA DE DEFESA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Na presente data realizou-se a sessão pública de defesa do Trabalho de Conclusão de Curso intitulada **TRAÇOS IDENTITÁRIOS E SOCIABILIDADES LIGADOS À PRÁTICA DA FARINHADA NA COMUNIDADE COROATÁ, TERESINA**, sob orientação de Carlos Alberto Sousa Lustosa Filho, apresentada pela aluna **Maria Clara Silva Rodrigues** (2021112TGAS0251) do Curso **Tecnologia em Gastronomia (Campus Teresina Zona Sul)**. Os trabalhos foram iniciados às 17:00hs pelo Professor presidente da banca examinadora, constituída pelos seguintes membros:

Carlos Alberto Sousa Lustosa Filho (Presidente)
Rosalia Maria Torres de Lima (Examinadora Interna)
Valdenia Pinto de Sampaio Araújo (Examinadora Externa)

A banca examinadora, tendo terminado a apresentação do conteúdo do Trabalho de Conclusão de Curso, passou à arguição da candidata. Em seguida, os examinadores reuniram-se para avaliação e deram o parecer final sobre o trabalho apresentado pelo aluno, tendo sido atribuído o seguinte resultado:

[x] Aprovado

[] Reprovado

Nota (quando exigido): **10**

Observação / Apreciações:

Proclamados os resultados pelo presidente da banca examinadora, foram encerrados os trabalhos e, para constar, eu **Carlos Alberto Sousa Lustosa Filho** lavrei a presente ata que assino juntamente com os demais membros da banca examinadora.

TERESINA / PI, 11/12/2023

Rosalia Maria Torres de Lima

Carlos Alberto Sousa Lustosa Filho

Valdenia Pinto de Sampaio Araujo

Sumário

RESUMO	6
ABSTRACT	7
1. INTRODUÇÃO	8
2. REFERENCIAL TEÓRICO	9
2.1. A casa de farinha	11
3. METODOLOGIA.....	11
4.1. ETAPAS DO PROCESSO DE TRANSFORMAÇÃO DA MANDIOCA NA FARINHADA	17
4.1.1. ARRANQUIO E DESCASQUE	17
4.1.2. TRITURA DA MANDIOCA	20
4.1.3. LAVAGEM DA MASSA	21
4.1.4. PRENSA DA MASSA	24
4.1.5. PENEIRAMENTO E TORRA DA FARINHA	25
4.1.6. FORNO DE TORRAR MASSA DE MANDIOCA	26
4.1.7. PRODUÇÃO DA FARINHADA	27
4.1.7.1 Farinha branca	27
4.1.7.2 Farinha de puba	28
4.1.7.3 Farinha de borra e farinha de goma.....	29
4.1.7.4 Massa puba.....	30
REFERÊNCIAS	35
APÊNDICE	37
Termo de Consentimento Livre e Esclarecido	38

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ -
CAMPUS TERESINA-ZONA SUL - CURSO TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**TRAÇOS IDENTITÁRIOS E SOCIABILIDADES LIGADOS À PRÁTICA DA
FARINHADA NA COMUNIDADE COROATÁ, TERESINA.**

**Maria Clara Silva Rodrigues
Prof. esp. Carlos Alberto Lustosa Filho**

RESUMO

A mandioca, também chamada cientificamente de *Manihot esculenta*, é uma planta nativa da América do Sul cultivada em grande parte do mundo, deu início ao seu cultivo no Brasil e espalhou-se pelas demais regiões e países (s/p, 2023.). Na história da alimentação do Brasil, possui grande importância na construção da identidade culinária do país. Ela é um dos principais alimentos cultivados nas roças dos produtores rurais, sendo utilizada tanto na alimentação das famílias quanto para venda em forma principalmente de farinhas, goma e puba.

Essa pesquisa teve como objetivo geral identificar traços identitários e de sociabilidade na farinhada realizada no povoado Coroatá, Teresina; e como objetivos específicos: relacionar os derivados de mandioca produzidos durante a farinhada no povoado Coroatá, detalhar as etapas de produção dos derivados da mandioca na casa de farinha, e observar as relações entre as pessoas envolvidas no processo da farinhada.

A pesquisa desenvolvida na comunidade Coroatá nos mostra como os agricultores e suas famílias transformam a mandioca nos derivados e como estes estão inseridos na alimentação.

PALAVRAS - CHAVE: MANDIOCA, CASA DE FARINHA, TRADIÇÃO, FARINHADA.

ABSTRACT

Cassava, also known scientifically as *Manihot esculenta*, is a plant native to South America and cultivated in much of the world. It began to be grown in Brazil and spread to other regions and countries (s/p, 2023.). In the history of Brazilian food, it has a great importance in the construction of the country's culinary identity. It is one of the main foods grown on farmers' fields and is used both to feed families and for sale, mainly in the form of flour, gum and puba.

The general objective of this research was to identify the identity and sociability traits in the farinhada held in the Coroatá village, Teresina; and the specific objectives were: to list the by-products produced during the farinhada in the Coroatá village, to detail the stages of production of cassava by-products in the flour house, and to observe the relationships between the people involved in the farinhada process.

The research carried out in the Coroatá community shows us how farmers and their families transform cassava into by-products and how these are included in the diet.

KEY WORDS: MANIOC, FLOUR HOUSE, TRADITION, FARINHADA.

1. INTRODUÇÃO

A comida assim como as descobertas históricas da humanidade, carregam a história dos povos que antecederam nossas gerações, ela é um importante meio para se conhecer a identidade e cultura de um lugar.

A mandioca, também chamada cientificamente de *Manihot esculenta*, é uma planta nativa da América do Sul cultivada em grande parte do mundo, deu início ao seu cultivo no Brasil e espalhou-se pelas demais regiões e países (s/p, 2023.). Na história da alimentação do Brasil, possui grande importância na construção da identidade culinária do país. Ela é um dos principais alimentos cultivados nas roças dos produtores rurais, sendo utilizada tanto na alimentação das famílias quanto para venda em forma principalmente de farinhas, goma e puba.

Segundo dados do IBGE (2022), em 2021, a cidade de Teresina tinha uma área de plantação de mandioca igual a 190 hectares e obteve uma produção de 1.160 toneladas do produto. O cultivo da mandioca ocorre principalmente na zona rural, pelas famílias que lá residem.

O presente estudo teve como finalidade pesquisar sobre a identidade e as sociabilidades ligadas à prática da farinhada no povoado Coroatá. Foi possível ainda relacionar os produtos e derivados e entender como participam da vida dos habitantes da localidade.

O trabalho executado pelas famílias que residem em comunidades rurais, requer muito esforço físico, em especial no trabalho exercido na roça, na casa de farinha, o que quase sempre não é valorizado. O desenvolvimento desta pesquisa buscou valorizar esta atividade, dar visibilidade ao trabalho desses agricultores e à cultura local, e mostrar as particularidades da forma como é desenvolvida essa atividade nesse povoado, pois cada região tem a sua forma de fazer farinha.

Essa pesquisa teve como objetivo geral identificar traços identitários e de sociabilidade na farinhada realizada no povoado Coroatá, Teresina; e como objetivos específicos: relacionar os derivados produzidos durante a farinhada no povoado Coroatá, detalhar as etapas de produção dos derivados da mandioca na casa de farinha, e observar as relações entre as pessoas envolvidas no processo da farinhada.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

A mandioca (*Manihot esculenta*) é rica em nutrientes e responsável por alimentar mais de 700 milhões de pessoas por todo o mundo. Hue (2008, p.59) descreve que ela é “nativa do Sudoeste da Amazônia, a mandioca [...] se espalhou pelo Brasil adentro, atingindo Paraguai, a Bolívia, o Peru, e a Guiana”.

A planta foi domesticada pelos indígenas que aqui viviam quando os europeus chegaram, sendo uma das principais fonte de alimento para esses povos que consumiam em forma de beijus acompanhado de peixes. Conta uma lenda indígena, que a filha de um cacique havia engravidado antes de casar-se com um guerreiro da tribo, o que deixou o pai desapontado. Após seu nascimento a menina adoeceu e logo faleceu, o que deixou a mãe muito triste. Ela teria sido enterrada dentro de uma oca, onde neste local nasceu uma planta que brotava raízes brancas assim como a menina. A indiazinha recebeu o nome de Mani, a junção de seu nome com a palavra oca deu origem ao nome dessa planta que logo ficou conhecida como mandioca, uma planta muito utilizada na alimentação desse povo e de grande parte do mundo.

Conhecida sob a denominação de mandioca, aipim ou macaxeira, a ciência esclarece as diferenças: as mansas, chamadas de mandioca de mesa nas regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste e aipim ou macaxeira na região Nordeste, possuem teor de ácido cianídrico abaixo (inferior a 100 ppm), adequado para o consumo fresco. As mandiocas chamadas bravas, utilizadas para a indústria, contém teor de ácido cianídrico acima de 100 ppm, que se torna reduzido pelo processamento industrial. (Souza, 2005, s/p.).

As farinhadas são uma prática conhecida por reunir numa casa de farinha as famílias, amigos e vizinhos para produção principalmente da farinha e goma. É uma tradição que passa de geração em geração. Teve seu início com os indígenas, de uma maneira mais rústica, e chegou à atualidade com uso de ferramentas e equipamentos que tornaram o trabalho mais eficiente ocorrendo anualmente por todo o Brasil.

Faz parte da cultura do país, em especial das regiões Norte e Nordeste que é uma das que mais produz esse insumo. Fazer farinha é tradição, as farinhadas dão identidade ao lugar. Essa prática cultural permite que os sujeitos interajam, conheçam e tornem -se parte desse meio social.

os conhecimentos comuns aos habitantes [das] culturas locais, bem como todo o ambiente físico (a organização do espaço, os edifícios, a natureza, etc.), [...] persistem para além do tempo [...] para reforçar os elos que ligam os indivíduos a um lugar e a partilhar de um sentimento comum face ao passado (Carvalho, 2014, p.34. *apud* Featherstone, 2001, p.91.).

A mandioca é um alimento bastante consumido em todo o Brasil, principal atividade de subsistência de muitas famílias que residem principalmente no interior, devido sua versatilidade tem grande variedade culinária, utilizada desde pratos mais simples a mais sofisticados. “A mandioca (*Manihot esculenta*) é uma espécie de personagem épica da alimentação brasileira (Rosa, 2009)”. Existem muitas variedades de mandioca em todas as regiões brasileiras, elas diferenciam-se principalmente pelo teor de ácido cianídrico presente, o que caracteriza ainda se ela será considerada “brava”, utilizada nas farinhadas e em outros processos industriais, ou “mansa”, que recebe o nome de aipim ou macaxeira.

As bravas devem ser bem lavadas, cozidas por mais vezes ou submetidas a temperaturas muito elevadas como ocorre nos fornos das casas de farinha. “A produção de farinha de mandioca constitui uma atividade peculiar entre os produtores de mandioca, realizada de forma artesanal e com uso de poucos equipamentos (Rosa, 2009)”. A extração do veneno descrito por vários cronistas é o mesmo, coloca-se no molho para apodrecer, depois transforma-se em farinha após passar pelo processo de torra. Somente assim estará pronta para o consumo de forma segura. Essas etapas são descritas de forma detalhada por Gândavo (2004):

E logo que as arrancam, põe-nas a curtir em água três ou quatro dias, depois de curtidas, pisam-nas muito bem. Feito isto, metem aquela massa em algumas mangas compridas e estreitas que fazem de umas vergas delgadas, tecidas à maneira de cesto, e ali a espremem daquele sumo, de maneira que não fique dele nenhuma coisa por esgotar; porque é tão peçonhento e em tanto extremo venenoso, que se uma pessoa, ou qualquer outro animal, o beber, logo naquele instante morrerá. E depois de a terem curada dessa maneira, põem um alguidar sobre o fogo, em que a lançam, a qual uma índia fica mexendo até que o fogo acabe por secar sua umidade e fique enxuta e disposta para se poder comer, o que levará mais ou menos meia hora. (Gândavo, 2004, *apud* Hue, 2008, p. 61-62.).

Essa prática descrita por Gândavo é reproduzida até os dias de hoje nas casas de farinha do interior do Brasil. “Os índios produziam três tipos de farinha: a de guerra, a fresca e a puba (também conhecida como carimã), que até hoje estão

presentes na mesa brasileira (Hue 2008)". "Um aspecto interessante nas unidades familiares que processam a farinha e a goma é a divisão de trabalho, com os homens ficando responsáveis pela fabricação da farinha e as mulheres pela da goma (Rosa, 2009)".

2.1. A casa de farinha

As casas de farinhas geralmente são construídas próximas aos locais onde residem as famílias, algumas inclusive são construídas lado a lado das casas. "[...] constitui o espaço onde é realizada a maior parte das tarefas relacionadas com o processamento da mandioca". (Velthem, 2007, p. 612.).

"A CF ocupa um espaço físico onde são montados os equipamentos de trabalho, e que, em geral, fica próximo à casa de morada, fazendo portanto parte do quintal. Os materiais de construção variam conforme as posses econômicas dos grupos familiares". (Espinhal, 1981, p.96.).

"Algumas casas de farinha podem ter coberta de folhas de palmeira caranaí, chão de terra batida e serem desprovidas de paredes; outras, ao contrário, têm cobertura metálica, piso cimentado e paredes de telas de náilon. (Velthem, 2007, p. 612.).

O processo de transformação da mandioca nos derivados, que posteriormente serão utilizados nas preparações, segue etapas. Essas etapas variam de acordo com o tipo de casa de farinha, e a forma como são desenvolvidas também varia. Nas farinhadas artesanais, geralmente segue-se a seguinte ordem: recepção, descasque, lavagem, moagem, segunda lavagem, prensagem, peneiramento, torra, resfriamento e embalagem.

3. METODOLOGIA

O projeto de pesquisa desenvolvido utilizou pesquisas bibliográficas através de livros e artigos relacionados ao tema, também foi realizada a pesquisa de campo onde foi possível fazer o acompanhamento do trabalho e seus processos na casa de farinha no dia 21 de agosto de 2023, também foi aplicado um questionário de treze perguntas que foram distribuídas e aplicadas através de uma entrevista com

proprietária da casa de farinha no dia 19 de outubro de 2023, e com casal da família que estava em farinhada no dia 22 de outubro de 2023.

Foi desenvolvido um projeto de extensão com o tema “Gastronomia piauiense - tradição e perspectivas” sob a orientação do professor Carlos Alberto Lustosa Filho, que ocorreu no dia 08 de dezembro 2023, com a finalidade de pesquisar a respeito da cultura local e as formas de socialização existentes entre as famílias e essa prática, para tornar conhecida as tradições existentes na cultura piauiense, com base nisso foi utilizada as informações coletadas na pesquisa do TCC **“Traços identitários e sociabilidades ligados à prática da farinhada na comunidade Coroatá, Teresina”**. Essa pesquisa foi desenvolvida em uma comunidade da zona rural de Teresina, onde foi possível acompanhar todo o processo de transformação da mandioca na casa de farinha da localidade.

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

As casas de farinha carregam a cultura, e a tradição de um lugar, o modo como os habitantes de uma região convivem socialmente. Segundo Giddens (2000), a tradição existe e esta é específica de um dado momento, a uma dada população, que pode ser incorporada pelas populações futuras, sendo mantidas ou modificadas.

O povoado Coroatá está situado na zona rural da região leste, a aproximadamente 32 km do centro do município de Teresina-PI e tem tradição na produção de mandioca e de farinhadas organizadas pelos moradores. Segundo dados do Ministério da Saúde (MS) 2023, disponibilizado pelas agentes de saúde do povoado, essa comunidade tem aproximadamente 521 habitantes. De acordo com as informações do Sindicato de Trabalhadores Rurais de Teresina (STTR) 2023, essa região onde está situado o povoado é denominada de agência, no qual é composta por quatro comunidades rurais que juntas resultam em 210 agricultores registrados, o que proporciona uma média de 52 agricultores nesta comunidade. Embora o número de agricultores por comunidade seja relativamente elevado em comparação ao tamanho das localidades, poucos desenvolvem essa prática das

farinhadas, pois geralmente aqueles que produzem vendem as raízes devido ao trabalho exaustivo e custo elevado de produção.

A pesquisa sobre o processo de transformação da mandioca na casa de farinha nos derivados da mandioca em especial de farinhas e goma, foi realizado no mês de agosto conforme o cronograma do pré-projeto de pesquisa, onde foi possível observar o processo de fazer farinhada de acordo com o saber dos agricultores e familiares da comunidade. Também foi observado as relações existentes entre esses trabalhadores e a casa de farinha, e com as próprias pessoas que se encontravam no local.

O povoado Coroatá é uma comunidade que se formou a partir de pessoas que vieram de localidades vizinhas da região, inclusive do município de José de Freitas, e aqui constituíram famílias e trouxeram consigo a tradição das farinhadas.

Dona Francisca Ferreira, a atual responsável pela casa de farinha e esposa do proprietário falecido no início do ano de 2023, a casa de farinha pesquisada já funciona há 63 anos, foi fundada pelo senhor Raimundo da Costa Nascimento, conhecido na região como Raimundo Liberato no ano de 1961, um ano após a família ter chegado à comunidade. Além de dono da casa de farinha, o senhor Raimundo também era agricultor. Dona Francisca conhecida como Chicosa conta sobre a estrutura e equipamentos da primeira casa de farinha.

“Aí a casa era de palha. A prensa teve uma modificação que era o caixote feita as paredes do lado aí feito um buraquinho na tauba que era pra água sair, agora impressada com a palha de carnaúba riscada agora num usa mais, é nos sacos, tirou aquele caixote e botou umas gradezinha de madeira, cada uma camada botava uma gradinha. Os cocho era de madeira um pau muito largo de peneirava como de aparar massa no catitu e a casa era de palha, e corria o risco de queimar né pegar fogo, que se lutava com muito fogo aí mudou pra de telha, agora é de telha”.(Francisca Ferreira, 2023.).

Dona Chicosa fala com detalhes a respeito das mudanças que ocorreram na casa de farinha. De acordo com ela, a casa sempre teve esse mesmo *layout*, o forno também nunca mudou, é o mesmo desde o início do funcionamento da casa. Quanto ao catitu, houve alguns reparos, prensa e tanque de peneiramento também mudaram com o tempo, assim como a própria casa que por questão de segurança

as palhas foram substituídas pela telha. A seguir pode-se observar a imagem de frente da casa de farinha do povoado Coroatá.

Foto 1: Parte frontal da casa de farinha na comunidade Coroatá



Fonte: Maria Clara Silva Rodrigues (2023)

Dona Chicosa em conversa relembra de como era desenvolvido esse trabalho tanto na roça quanto na casa de farinha.

“Tanto na roça como na farinhada, nós só não fazia (sic) era encoivarar¹ e fazer cerca, mais quando batia água no chão nós caía dentro na roça, prantava, capinava, tudo era nós porque só tinha um filho homem e era seis mulher, ainda tinha uma irmã do papai e uma sobrinha era oito. As mulher era quem enfrentava”. (Francisca Ferreira, 2023.).

O trabalho desempenhado na casa de farinha tem formas bem particulares de acontecer, pois cada região desenvolve meios de executarem essas atividades. Muitas vezes as comunidades rurais de uma mesma região possuem formas variadas de obter a goma e as farinhas. A pesquisa desenvolvida na comunidade Coroatá nos mostra como os agricultores e suas famílias transformam a mandioca nos derivados e como estes estão inseridos na alimentação. Diante disso, veremos como cada etapa desse processo produtivo acontece na localidade. Em cada etapa descrita todos os membros da família e pessoas que se encontravam na casa de farinha participaram de todas as etapas sem distinção de sexo ou idade, com

¹ **encoivarar** - juntar todos os galhos que ficam da queima da roça num só local, e fazer nova queima para limpeza total do terreno.

exceção apenas no arranquio que é uma tarefa feita apenas pelos homens e na lavagem de massa que geralmente são as mulheres as responsáveis.

A casa de farinha pesquisada encontra-se em uma propriedade privada. Como a grande maioria das casas de farinha, esta também é próxima a casa da família que arrenda² o espaço para as famílias dos agricultores usarem. Este arrendamento garante que as famílias possam usar o espaço e equipamentos e, ao final da farinhada, o agricultor paga a renda de acordo com o que foi produzido, ou seja, o dono da casa de farinha recebe uma quantidade específica de farinha e goma, de acordo com a produção.

“Era pagava com a produção, com a produção. É, era dois prato por quarta agora é cinco quilo, cinco quilo, também não cobrava renda da goma agora já cobra”. (Francisca Ferreira, 2023.).

Um prato³ de farinha equivalia a quatro litros, ou seja, a cada trinta e cinco quilos de farinha, o dono da casa de farinha tinha direito a quatro litros da produção. Atualmente, como foi informado por dona Chicosa, são cinco quilos de goma e farinha por quarta⁴ produzida.

O cultivo de mandioca na região, durante muitos anos, foi elevado chegando a farinhadas que duravam uma semana, bem diferente das atuais que levam de um a dois dias, estendendo-se um pouco mais devido ao processo de secagem da goma ao sol. Aos poucos, a tradição tem se perdido devido muitos fatores, diz dona Chicosa em seu relato:

“Os mais novos não querem não minha fia, não querem não só querem é estudar e emprego, estudar e emprego. Diz que roça não dá, não dá. E não tem mais mato pra fazer roça, tem muito terreno, mais os proprietários não querem dar. Vai ficando de lado a tradição porque os véi vão acabano as força, muitos já morreram, muitos já morreram e os novos não querem, não querem não. Ave maria se falar em roça pra eles é mesmo que dá uma tacada”. (Francisca Ferreira, 2023.).

A casa de forno, como também é chamada, é uma casa aberta, não possui paredes que delimitam o espaço ou separe os espaços de produção. Na Foto 1, é possível perceber uma ordem produtiva. Na parte da frente, foram colocadas as

² **arrendar** - termo utilizado para definir a forma de pagamento pelo uso da casa de farinha.

³ **prato** - unidade de medida utilizado pelos agricultores para pesagem dos produtos, atualmente um prato equivale a cinco quilos.

⁴ **quarta** - nome que se dá a cada trinta ou trinta e cinco quilos de farinha e goma respectivamente.

raízes de mandioca para o descasque; da esquerda para a direita, encontra-se o caititu⁵; logo atrás desse equipamento, já na parte externa da casa, ficam os lavatórios com pneus para decantação do líquido extraído, chamado de manipueira⁶, e as massas para a prensa. Na sequência, encontramos a prensa onde a massa é empilhada para retirada de parte da umidade, logo após, um tanque onde a massa é peneirada e, por fim, o forno. Essa sequência pode ser observada na imagem a seguir.

Foto 2: Interior da casa de farinha na comunidade Coroatá



Fonte: Maria Clara Silva Rodrigues (2023)

Há alguns anos, todo o trabalho desenvolvido na farinhada era remunerado, ou seja, todas as pessoas envolvidas nesse processo produtivo eram pagas pelo seu serviço. Entretanto, isso mudou devido ao alto custo de produção, por isso passaram a fazer troca de serviços. Os agricultores junto com suas famílias passaram a ajudar uns aos outros para diminuir os custos. Atualmente apenas as lavadeiras, preneiros, torradores de massa e transporte são pagos pelos serviços. O pagamento dos serviços funciona da seguinte forma: cada um desses trabalhadores cobra um valor específico pelo seu trabalho. As lavadeiras, por exemplo, a cada quarta de goma lavada, ou seja, a cada 35 quilos de goma lavada, elas recebem R\$ 70,00, que é o valor cobrado, atualmente. No caso dos torradores

⁵ **caititu** - equipamento usado na tritura da mandioca para obtenção da massa.

⁶ **manipueira** - líquido extraído da lavagem da massa de mandioca.

e preneiros, a cada quarta de farinha torrada, ou seja, a cada 30 quilos de farinha, paga-se R\$ 20,00 por torrador. Geralmente são contratados dois por farinhaada.

4.1. ETAPAS DO PROCESSO DE TRANSFORMAÇÃO DA MANDIOCA NA FARINHADA

4.1.1. ARRANQUIO E DESCASQUE

A mandioca é uma planta que possui inúmeras variedades, e sua principal forma de diferenciação está na quantidade de ácido cianídrico presente em suas raízes, porém na comunidade pesquisada existem maneiras de diferenciar as bravas que são utilizadas nas farinhaadas, das mansas que são as macaxeiras geralmente consumidas cozidas ou em forma de bolo. A planta da macaxeira geralmente é mais alta com troncos de cor cinza, sem muitos galhos e suas folhas são curtas e arredondadas. Além disso, a raiz da macaxeira é doce e descascada de forma diferente da mandioca brava, devido ela possuir uma casca mais espessa pode ser apenas puxada com auxílio da ponta de uma faca para descascar facilmente. A imagem seguinte mostra a planta e raízes da macaxeira na roça.

Fotos 3, 4 e 5: Planta e raízes da macaxeira



Fonte: Maria Clara Silva Rodrigues (2023)

A planta da mandioca geralmente não é muito alta, possui muitos galhos com folhas compridas e finas e seu tronco é vermelho. Sua casca é mais fina, por isso não é descascada como a macaxeira, além disso sua raiz é amarga devido a quantidade de ácido cianídrico. Abaixo observa-se imagens da planta de mandioca.

Foto 6 e 7: Planta da mandioca



Fonte: Maria Clara Silva Rodrigues (2023)

Os agricultores da comunidade que, costumeiramente, fazem as farinhadas na região, plantam as manaíbas⁷ no mês de janeiro. Após dois anos do plantio, se preparam para o arranquio. Os agricultores se reúnem bem cedo, geralmente pela madrugada, com o dono da farinhada e juntos se direcionam para a capoeira⁸, como chamam a roça de mandioca. Ao chegarem na plantação, começam pelo corte da planta para que possam puxar a raiz da mandioca de dentro do solo e separá-la do tronco. Após esse processo, utilizam sacos e jacás⁹ para encher o carro usado no transporte. Nem sempre esse transporte foi feito por carros. Inicialmente, utilizavam animais, que carregavam as raízes dentro dos jacás ou em carroças. Com o tempo, os animais foram ficando escassos. Além disso, eram grandes quantidades de mandiocas para transportar, o que desgastou demais os animais. Sobre esse transporte, o senhor Antônio fala com detalhes como acontecia:

“Antigamente, a mandioca pra carregar era carregada em carroça. Aí a depois foi, mudou, carregando em carrinho mesmo, que é mais rápido, mais ligeiro. Mais antigamente, era no jumento. Começou no jumento na caiga¹⁰. Aí, depois, os jumento se acabaram. Aí, pronto. Foi botando em carroça. Aí, ninguém trabalhou mais com carroça. Aí, tá botando agora em carro pequeno a mandioca. Antigamente, era carregando na caiga no jumento de longe, fazia duas, três viagem no dia pra poder chegar em casa; três viagem por dia, botava lá da serra pra casa, chegava de tarde, tava cansadinho. Agora, ninguém tem mais animal. Agora tem que carregar nos carrinho pequeno que aparece”. (Antônio Filho, agricultor, 2023).

⁷ **manaíbas** - galhos da planta de mandioca que são cortados para o plantio.

⁸ **capoeira** - termo usado para definir o terreno da roça após a colheita de mandioca.

⁹ **jacá** - utensílio feito de taboca, uma espécie de bambu usado para transportar.

¹⁰ **caiga** - nome dado ao transporte de mandioca feito por animais com uso do jacá.

Abaixo pode-se observar imagens do arranquio e transporte da mandioca tiradas na capoeira de mandioca.

Fotos 8, 9 e 10: Antônio Filho durante o arranquio das mandiocas



Fonte: Maria Clara Silva Rodrigues (2023)

Essa fase da transformação da mandioca, por ser uma tarefa mais pesada, é desempenhada pelos homens sem distinção de idade, aqui vão desde os mais novos aos mais velhos, os agricultores da comunidade se reúnem para ajudar, pois fazem uma troca de serviço, assim não precisam pagar trabalhadores para o arranquio e descasque. O trabalho começa bem cedo por isso saem pela madrugada, ao amanhecer se encarregam apenas de carregar o caminhão com as mandiocas e levar para a casa de farinha. Enquanto isso, as mulheres ficam responsáveis por preparar o almoço.

As etapas que acontecem durante a farinhada são desenvolvidas por todas as pessoas presentes, sejam homens, mulheres, jovens ou crianças. Não existe uma separação de tarefas por sexo ou idade, basta apenas que o indivíduo saiba fazer a tarefa, ainda assim existem tarefas que são desempenhadas especificamente ou só por homens ou só por mulheres devido o tipo de esforço exercido e também cuidado na execução. No descasque todos que estavam na casa de farinha e não estavam responsáveis por outras funções participaram dessa fase. Aqui uma parte das pessoas faziam os capotes¹¹, para que a mandioca ficasse o mais limpa possível, pois nessa comunidade não costumam fazer a lavagem da

¹¹ **capote** - processo de descasque apenas de metade da raiz de mandioca.

raiz antes da tritura. Logo abaixo as imagens das pessoas descascando a mandioca na casa de farinha.

Foto 11: Famílias descascando a mandioca



Fonte: Maria Clara Silva Rodrigues (2023)

Foto 12 e 13: Capotes sendo feitos



Fonte: Maria Clara Silva Rodrigues (2023)

4.1.2. TRITURA DA MANDIOCA

A tritura ou ceva como é chamada pelos agricultores é realizada com o auxílio do caititu, é uma bola com vários dentes de arame que com uso da energia elétrica faz que o equipamento gire rapidamente, o indivíduo chamado de cevador pressiona a mandioca contra o caititu fazendo que a mandioca caia no tanque em forma de massa. Esse equipamento está em uso desde quando a casa de farinha

foi criada, a bola já passou por alguns reparos e trocas, porém continua funcionando em bom estado. No início do uso da casa de farinha, no local onde hoje se encontra o tanque de tijolos, era um tronco de madeira que foi moldado para aparar a massa que caía do caititu. Pode-se observar nas imagens seguinte como é o caititu utilizado para a tritura da mandioca no povoado.

Foto 14: Caititu usado para trituração da mandioca



Fonte: Maria Clara Silva Rodrigues (2023)

Fotos 15 e 16: Jovens cevando a mandioca



Fonte: Maria Clara Silva Rodrigues (2023)

4.1.3. LAVAGEM DA MASSA

A lavagem de massa é feita geralmente pelas mulheres, isso não significa que os homens não possam fazer. Nos últimos anos a comunidade tem sofrido com falta de mão de obra para essa atividade, não se encontra lavadeiras de massa

facilmente ainda que o trabalho seja remunerado, isso tem feito com que os homens acabem executando essa tarefa. De acordo com o saber popular dos agricultores, para lavar massa é preciso “ter cabeça boa”, isso significa que a pessoa faz a goma render, nem todas as pessoas conseguem ainda que seja uma grande quantidade de mandioca plantada.

“Minha fia tem gente que não rende de jeito nenhum, não sei, tem pessoas que não tem assim aquele dom pra tirar muita goma não. Lá em casa eu já não tenho, eu tiro mais como tu nunca tirei não. E a Laura também ela lava mais eu já vi que ela também não é tiradeira de goma não, só deu mesmo o dom pra ti. É como se fosse um dom na pessoa, ela vem com aquela cabeça boa pra tirar a goma. É assim, é por isso que nem todo mundo é lavadeira, pode ser, pode lavar massa mais nem todo mundo é uma boa tiradeira de goma”.(Francisca das Chagas agricultora, 2023.).

Além disso, a fartura da produção também se deve ao período escolhido para a colheita, geralmente os agricultores mais experientes costumam colher a mandioca quando a lua está cheia, pois de acordo com seu conhecimento a raiz está cheia de amido rende a produção de goma e farinha.

“[...] A questão é essa, se a gente arrancar ela na lua ruim, ou seja, minguante num dá nadinha de goma. Mais se você tiver, se a pessoa tiver o campo grande de mandioca pode desmanchar direto, o mês todo. Tô achando que agora mesmo nessa nossa farinhada, nós arrancamo na lua errada porque a lua já tava fazendo minguação porque a goma deu pouca pra quantidade de mandioca”.(Francisca das Chagas agricultora, 2023.).

Para lavar a massa fazem uma armação com forquilhas de madeira onde amarram os tecidos deixando-os bem abertos e colocam embaixo do tecido um pneu de borracha para armazenar a manipueira. Após a trituração da mandioca no caititu, as mulheres usam baldes para carregar a massa até os tecidos.

Para lavar a massa de mandioca usam parte da manipueira que já está no pneu para dissolver a massa, geralmente dois baldes de manipueira da lavagem anterior e depois finalizam com três de água limpa, ou mais se necessário. Para saber o ponto de lavagem, é preciso sentir se a massa está lisa, caso não esteja, então está pronta para prensar. A massa lavada é colocada em outro pneu para ser

levada para a prensa¹². Esse processo da lavagem da massa pode ser melhor observado nas imagens seguintes.

Fotos 17, 18 e 19: Mulheres lavando a massa de mandioca e levando a manipueira para decantar



Fonte: Maria Clara Silva Rodrigues (2023)

Quando o pneu usado na lavagem enche, retiram parte da manipueira e levam para outros pneus, estes são postos para decantar, ou seja, a manipueira é separada do amido que é a goma.

No dia seguinte fizeram a segunda lavagem da goma, a manipueira é escorrida e jogada fora pois não costumam utilizar já que é nela que está presente o ácido cianídrico. Em seguida, colocam água limpa em parte do pneu e dissolvem toda a goma que fica no fundo, após dissolverem tudo adicionam mais água até encher o recipiente para que não fique um líquido espesso, pois dificulta a goma “sentar” como costumam falar. A goma decanta até a tarde e no final do dia escorrem novamente para no dia seguinte bem cedo estenderem a goma, ou seja, colocam a goma para secar ao sol em cima de jiraus ¹³feitos de palha de palmeiras de coco babaçu. No final da tarde recolhem a goma do sol e armazenam em sacos forrados. Anteriormente a armazenagem de goma e farinha era feita em paneiros, que eram cestos feitos de palha similares ao cofo, porém maiores e forrados com folhas. Esse utensílio de armazenagem foi trocado porque com o passar do tempo

¹² **prensa** - equipamento utilizado para prensar a massa, ou seja, retirar a água presente após a lavagem da massa.

¹³ **jiraus** - armação feita de madeira e palhas, geralmente palhas de palmeiras de coco babaçu.

as farinhas estragavam antes da colheita seguinte. Abaixo observa-se a sequência da lavagem da goma realizada no dia seguinte e local de secagem da goma.

Fotos 18, 19, 20 e 21: Sequência da segunda lavagem da goma antes de levar para secar



Fonte: Maria Clara Silva Rodrigues (2023)

Foto 22: Jirau usado para secagem da goma



Fonte: Maria Clara Silva Rodrigues (2023)

4.1.4. PRENSA DA MASSA

A prensa foi um dos equipamentos que sofreu mudanças com o passar dos anos, como disse a proprietária anteriormente, era um caixote feito com tábuas de madeira com um furo para saída da água forrada com palhas de carnaúba. Atualmente o equipamento ainda é de madeira, as palhas foram trocadas por sacos onde se empilha as camadas e faz prensa da massa com o parafuso.

Nessa fase do processo produtivo, a massa já lavada é levada para a prensa, onde segue uma sequência de montagem que deve ser feita de forma bem alinhada para que no ato de girar o parafuso da prensa as camadas de massa não fiquem desalinhadas e caíam causando prejuízo ao agricultor. Primeiramente, sobre a prensa foi colocada uma forma retangular que serviu para dar formato a massa no

momento de empilhar as camadas, sobre ela um saco como os de ração ou trigo bem abertos, e sobre eles a massa. A massa é alternada, um balde de massa lavada e outro de massa não lavada, isso porque se for usada apenas a massa lavada, a farinha fica sem sabor devido a retirada do amido. E o ideal é que a farinha fique com sabor adocicado. Esse processo se repete até que se tenha oito camadas, e em seguida foi colocada uma tampa de madeira com uma marcação em cima onde o parafuso foi encaixado para girar. O parafuso possui furos onde é encaixado um pedaço de madeira para girar, prensando a massa até que a água seja retirada ao máximo. As imagens seguintes mostram claramente o processo de prensa descrito anteriormente.

Fotos 23, 24, 25 e 26: Prensa, montagem das camadas e prensagem da massa de mandioca



Fonte: Maria Clara Silva Rodrigues (2023)

4.1.5. PENEIRAMENTO E TORRA DA FARINHA

Nessa fase também houve algumas mudanças. Segundo dona Chicosa era utilizada uma arupemba¹⁴ de taboca para peneirar a massa dentro do cocho¹⁵. Hoje se utiliza uma peneira de tela de arame como informado na entrevista e o tanque é de tijolos como o usado atualmente no caititu.

A Massa que saiu da prensa em formato retangular foi colocada dentro de um pneu semelhante ao usado na lavagem, e foi quebrada em pedaços menores para facilitar o peneiramento. Depois disso, levada para a peneira que fica sobre um tanque, lá foi peneirada e em seguida levada ao forno para secagem da massa que

¹⁴ **arupemba** - utensílio artesanal usado para peneirar a massa.

¹⁵ **cocho** - Recipiente feito de tronco de madeira moldado para aparar a massa dentro.

logo se transformou em uma farinha fina e doce. A massa peneirada foi torrada no mesmo dia para que não ficasse azeda.

“Se ficar prensada aqueles bolãozinho ela não azeda, mais se peneirar fica só limão puro”. (Francisca das Chagas, agricultora, 2023.).

“Aí só peneira a que vai torrar no mesmo dia, a que vai torrar no outro dia ninguém peneira não só peneira no outro dia que for torrar de novo e continua peneirando se não fica azeda”. (Antonio Filho, agricultor, 2023.).

Em seguida pode ser observado o tanque onde ocorre o peneiramento da massa de mandioca.

Foto 27: Tanque e peneira usados para peneiramento da massa



Fonte: Maria Clara Silva Rodrigues (2023)

Fotos 28 e 29: Homens peneirando massa para torra



Fonte: Maria Clara Silva Rodrigues (2023)

4.1.6. FORNO DE TORRAR MASSA DE MANDIOCA

O forno usado é o mesmo desde o início do funcionamento da casa de farinha. Os torradores acendem o fogo e deixam bem quente para iniciar a torra. Antes de ser levada a fornada da primeira remessa de massa, os torradores passam

sebo¹⁶, uma gordura animal, por todo o forno, para que a massa não grude no fundo. A seguir o forno utilizado no cozimento da massa de mandioca para a obtenção das farinhas.

Foto 30: Forno e torradores



Fonte: Maria Clara Silva Rodrigues (2023)

4.1.7. PRODUÇÃO DA FARINHADA

4.1.7.1 Farinha branca

A torra da farinha segue a mesma sequência, porém existem algumas particularidades dependendo do tipo de farinha produzida. A massa de mandioca peneirada é levada para o forno quente. Lá, os torradores preferem utilizar as facas¹⁷ de madeira, que são objetos usados para mexer a massa, ao invés dos rodos, que são utilizados em muitas regiões produtoras de mandioca. Os trabalhadores fazem movimentos de vai e vem sem parar, pois a farinha pode queimar, se não utilizar esta técnica. Isso assegura uma farinha bem fina. A granulometria da farinha se forma nesse ato de mexer bem ou não. Isso varia de acordo com o gosto e tipo de farinha produzida. A farinha branca produzida na região, por exemplo, tem grãos bem pequenos. Em seguida imagens dos torradores produzindo a farinha de mandioca.

¹⁶ sebo - gordura de animal.

¹⁷ **facas** - objeto de madeira usado para mexer a massa no forno.

Fotos 31 e 32: Homens torrando massa de mandioca no forno e farinheira esfriando a farinha



Fonte: Maria Clara Silva Rodrigues (2023)

Fotos 33: Facas usadas para mexer a massa de mandioca no forno



Fonte: Maria Clara Silva Rodrigues (2023)

4.1.7.2 Farinha de puba

Também foi produzido pelo casal de agricultores a farinha de puba que é uma variedade produzida na região. A diferença, neste caso, a mandioca é recebida na casa de farinha e, após o descasque, é colocada em recipientes nos quais é coberta com água e deixada para fermentar por cinco dias. Após este período, a água é descartada e a raiz amolecida pela fermentação segue para o caititu. Os produtores locais, antes da tritura, acrescentam o açafraão para dar cor à farinha. Depois de feita a ceva, segue-se as etapas seguintes de prensa e peneiragem. A torra dessa farinha, entretanto, é um pouco diferente da citada anteriormente, pois possui grânulos maiores e, para isso, o forno precisa estar com a temperatura mais elevada que na torra da farinha branca. Isso faz com que a massa, quando jogada no forno, empelote e se torne mais grossa.

Diferentemente da farinha branca, não é preciso mexer tanto a massa durante seu cozimento, já que os movimentos das facas de madeira podem quebrar os grânulos e modificar o resultado mais rústico. Quando pronta, a farinha de puba é levada para a farinheira onde é peneirada novamente, dando uma uniformidade ao tamanho dos grãos.

“Ainda tem um detalhe na farinha de puba. A farinha de puba é assim: a mandioca que a gente faz farinha de puba a gente pega, descasca ela e põe numa vasilha grande e bota água dentro e deixa lá e não mete a mão. Se meter a mão, se ficar só metendo a mão ela não amolece. Tem que deixar ela. É, tem esse segredo ainda da mandioca pra ficar mole”. (Francisca das Chagas, agricultora, 2023.).

“Aí, a gente leva pro motor, ceva. Aí pra ela ficar amarelinha a gente põe açafraão. É o segredo da farinha amarela. Aí ceva junto, mistura, bota pra imprensar na prensa; o mesmo processo da massa da mandioca pra fazer a farinha branca.” (Francisca das Chagas agricultora, 2023.).

A seguir o processo de tritura da mandioca puba para produção de farinha de puba.

Fotos 34 e 35: Ceva de mandioca puba



Fonte: Maria Clara Silva Rodrigues (2023)

Fotos 36: Farinha de puba esfriando na farinheira



Fonte: Maria Clara Silva Rodrigues (2023)

4.1.7.3 Farinha de borra e farinha de goma

O processo para fazer essas duas farinhas é parecido. Ambas são derivadas da goma e levadas para torrar. A diferença está na parte da produção que é usada para cada uma delas. A farinha de borra é aquela que se utiliza a “borra”, nome dado pelos produtores ao amido de cor roxa que se forma sobre a camada da goma branca. Enquanto a farinha de goma é feita da própria goma. Dona Francisca descreve como são produzidas as farinhas.

“Do mesmo jeito da puba. A diferença da farinha de borra é que nós não imprensa ela pra torrar. Ela a gente já deixa ela ali, no cocho, no sol, e ali derrama aquela água que é lavada e deixa ela ali no sol. [...] A gente, quando vai botar a goma pra secar no sol, a gente tira aquela parte roxa que tem em cima, bota prali. Aí, aquela branquinha que a gente bota no sol que é a goma. Aí, aquela ali a gente desmancha novamente, coa no pano de volta ao mundo de novo, aí deixa ela ali, no pneu, sentando¹⁸. Quando ela tá sentada, a gente derrama a água, que nem é o processo da goma, no início. Aí derrama aquela água e deixa secar no sol dentro daquele pneu. Quando ela tá assim um pouco úmida, é que a gente vai tirar ela, peneirar e levar pra o forno pra fazer a farinha de borra”. (Francisca das Chagas, agricultora, 2023.).

4.1.7.4 Massa puba

A massa puba tão utilizada em preparações doces e salgadas segue a mesma sequência da produção de farinha de puba. O que diferencia é que na massa puba, após a mandioca amolecer, não é necessário cevar no caititu, ela é apenas peneirada e colocada em um saco de algodão usado para escorrer a água até que fique apenas a massa fresca, que pode ser congelada ou levada para a secagem.

4.1.7.5 Outros Subprodutos

Outro dado interessante é que inclusive o bagaço¹⁹ que fica na peneira do processo da produção da massa puba é usado como remédio. O costume evidencia como a mandioca é uma planta rica, de múltiplas propriedades, da qual nada é jogado fora, principalmente nas comunidades rurais, onde as famílias costumam utilizar desde as folhas até as raízes. No povoado, também as cascas são usadas como alimento para os animais. Mas para isso, elas são secas ao sol, guardadas em sacos e somente depois de frias é que os animais podem consumir.

4.1.8. USO DOS DERIVADOS DA MANDIOCA NA CULINÁRIA LOCAL

A transformação da mandioca na casa de farinha gera preparações muito consumidas em todo o Brasil e em muitas partes do mundo, especialmente sob a forma de farinhas. A comunidade Coroatá é um lugar que vivencia diariamente a cultura do Piauí, sendo a região Nordeste uma das grandes produtoras e consumidores de farinha de mandioca.

¹⁸ **Sentar**: Decantar

¹⁹ **bagaço** - fibras da mandioca.

O senhor Antônio, em uma de suas falas, diz como costuma consumir esse insumo: “com a farinha de borra a gente faz bolo também. E é um bolo bom pra tomar com café” (Antônio Filho, agricultor, 2023.). A família dos agricultores participantes desta pesquisa, além do costume de fazer farinhada, também tem o hábito de consumir os produtos da mandioca em seu dia a dia.

“A gente faz bolo de goma. A farinha a gente põe na comida pra comer, a gente faz farofa, faz pirão de carne, de peixe”. (Francisca das Chagas, agricultora, 2023.).

Além dos bolos de goma, também são preparados bolos doce e salgado com a massa de puba; o bolo de caroço, com farinha de borra, todos feitos no forno de barro, além do beiju branco e de coco. Em seguida a imagem da produção de beijus que é tradição no povoado.

Fotos 37: Produção de beijus na casa de farinha



Fonte: Maria Clara Silva Rodrigues (2023)

A produção de beijus após a farinhada é tradição na comunidade. Todas as mulheres que ajudaram no descasque, ganham goma para fazer seus beijus, além da farinha que a família da pesquisa costuma dar.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Durante o desenvolvimento do trabalho, foram observadas muitas particularidades e características próprias da farinhada no povoado Coroatá, na zona rural leste de Teresina. Os moradores da localidade mantêm a tradição de utilizar medidas não padronizadas como o “prato”, que se utilizava há muitas décadas e ainda hoje permanece na lida da farinhada. Outra forma de medição de volume é o “litro” mensurado em uma lata de metal – geralmente alumínio. Segundo os trabalhadores, um prato de farinha composto pela medida de dois litros. A quarta é um outro termo usado e equivale a 35 quilos de goma ou 30 quilos de alguma das farinhas. Conta-se que a quarta era um objeto de madeira quadrado, usado como alternativa para medir a produção, pois antes não havia o uso da balança. Ressalte-se que essas medidas são utilizadas especificamente pelos agricultores desta comunidade e podem variar em outros lugares.

A construção da sociabilidade ao redor da farinhada se dá por meio do diálogo e interação entre os indivíduos participantes que mesmo em meio ao trabalho, aproveitam para conversar sobre o cotidiano, contar as novidades, rememorar histórias, fazer refeições juntos. Isso proporciona que o serviço se torne mais rápido e leve de ser desenvolvido. Além disso, é uma maneira de disseminar o conhecimento popular não registrado sobre o saber fazer da farinhada para as gerações presentes.

Destaca-se ainda a existência de poucos estudos acerca das interações sociais que envolvem os processos de produção da farinha de mandioca no âmbito acadêmico e a necessidade de ampliar este conhecimento a fim não apenas de registrar, mas de também compreender melhor a vida das pessoas do campo e, por extensão, dessa importante parte da sociedade brasileira.

Por meio deste estudo, foi possível entender as particularidades da farinhada realizada no povoado Coroatá, em Teresina, como eles estão associados à sociabilidade e identidade piauienses.

“Dos mais velhos até as crianças, até as crianças que até as crianças querem ajudar a rapar uma raizinha. Já vem das nossas raízes já dos nossos avós”. (Francisca das Chagas, agricultora, 2023.).

Na fala de dona Francisca, é possível perceber que a presença dos membros da família no trabalho da casa de farinha é essencial, pois essa prática faz parte do saber deixado pelos familiares que antecederam a geração que, hoje, assume esse legado, além de fortalecer os laços familiares.

As farinhadas produzidas em grande parte do Brasil e do mundo são parte de uma herança herdada dos povos originários do território brasileiro que deram origem a nossa cultura. Essa herança não pode ser medida em termos financeiros, pois carrega uma riqueza enorme em forma de tradição e conhecimento que são mais valiosos que qualquer bem material.

O conhecimento transmitido pelas pessoas dessas gerações dificilmente é registrado nos livros, pois vem da vivência, das experiências do seu dia a dia.

A mandioca, por sua vez, não é só alimento: é história. Está presente desde bem antes da colonização pelos europeus. Constituiu o principal alimento dos povos nativos que, com ferramentas e técnicas, conseguiram extrair o máximo desta planta. É ainda um “de-comer” rico que nutre e dá força ao trabalhador para enfrentar sua lida diária. Contribuiu e contribui ainda de forma marcante no dia a dia do povo nordestino, sobretudo com seus tão diversos derivados, sejam farinhas, gomas, polvilhos, massas, pubas, carimãs, ou como forem conhecidas em cada parte dessa região brasileira tão plural. A mandioca por vezes é chamada de “pão do pobre”, pois com ela rende o alimento que é pouco, além de ter sido grande companheira nas longas viagens. Atualmente existem muitas casas que já trabalham de forma semi industrial e industrial, embora essa tradição esteja sofrendo mudanças em seu processo produtivo, ainda é muito presente esse trabalho de forma artesanal na cultura piauiense. Isso nos mostra o quanto nosso estado é rico em cultura e tradição.

Portanto, conclui-se que este trabalho é relevante para manter viva essa cultura, mostrando as particularidades das farinhadas desenvolvidas nas casas de farinha artesanais do nosso estado, em especial do povoado Coroatá, nos faz entender como as pessoas se relacionam e como são mantidos os laços desenvolvidos entre os indivíduos. Também se deduz que mesmo esta família participante da pesquisa valorizando a cultura de seus ancestrais, ainda sim,

existem casos em que o contrário acontece, onde mesmo os mais velhos dando o exemplo e fazendo a farinhada a ascendência não pratica e não mostra interesse em continuar com a tradição. Percebe-se que essa tradição das farinhadas com o passar do tempo vai sofrendo mudanças, e essas mudanças podem resultar na extinção dessa prática. Por meio deste trabalho também foi possível concluir que mesmo sendo uma capital com mais de 800 mil habitantes, Teresina ainda preserva muito de uma cultura alimentar ligada à ruralidade. Esse fator, ao invés de ser tomado como negativo, deveria ser exaltado e até mesmo explorado culturalmente e economicamente uma vez que temas como a Cozinha Afetiva, a Slow Food e traços identitários são cada vez mais valorizados dentro da Gastronomia.

REFERÊNCIAS

Aguiar, B.E.; Bicudo, S. J.; Curcelli, F.; Figueiredo, P. G.; Cruz, S.C. S. Épocas de poda e produtividade da mandioca. *Pesq. agropec. bras.*, Brasília, v.46, n.11, p.1463-1470, nov. 2011. Disponível em: [SciELO-Brasil-
<www.scielo.br/j/pab/a/HnJtfvVVv4x8mvrNHPwGM8F/?format=pdf>](http://www.scielo.br/j/pab/a/HnJtfvVVv4x8mvrNHPwGM8F/?format=pdf). Acesso em: 12.jul.23.

Araújo, F. E. D. Os trabalhadores da casa de farinha e a casa de farinha como lugar de memória. Chapecó (SC), Cadernos do CEOM, 2016.

Bezerra, J. A. B. Alimentos tradicionais do Nordeste: Ceará e Piauí. Fortaleza, UFC, 2014.

Bezerra, V. S. Planejando uma casa de farinha de mandioca. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicações/-/publicação/940411/Planejando-uma-casa-de-farinha-de-mandioca>. - Portal Embrapa. Acesso em: 02.mar.2023.

Carvalho, A. F. E. Reafirmar a Identidade cultural local: o património cultural imaterial local como recurso [Dissertação de mestrado] Escola Superior de Educação de Lisboa/Instituto Politécnico de Lisboa, Lisboa, 2014. Disponível em: <https://repositorio.ipl.pt/handle/10400.21/5276>. Acesso em: 06.ago.2023.

Espinal, J. L. R. A casa de farinha e sua organização social. Recife-Pernambuco, Biblioteca central cidade universitária ,1981.

Gândavo, P. D. M. D. A primeira história do Brasil: História da província Santa Cruz a que vulgarmente chamamos Brasil. Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 2004.

Google Maps. Localização PI 113. Disponível em: <https://www.google.com.br/maps/place/PI-113,+José+de+Freitas> - Google Maps>. Acesso em: 09.jul.23

Hue, S. M. Delícias do descobrimento: a gastronomia brasileira no Século XVI; com colaboração de Ângelo Augusto dos Santos e Ronaldo Menegaz. - Ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008.

IBGE. Produção agrícola – Lavoura temporária. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pi/teresina/pesquisa/14/10334>. Acesso em: 14.jul.2023.

Linhares, A. D. S. Artigo: Casa de farinha é a minha morada: transformações e permanências na produção de farinha de uma comunidade rural na região do baixo Tocantins - PA. Universidade Federal do Pará. 2014.

Lody, R. Farinha de mandioca: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

Mandioca - A raiz do Brasil - Observatório do Patrimônio Gastronômico do Nordeste e Espírito Santo - SENAC. Disponível em: <http://observatoriogastronomico.senac.br/ingredientes/mandioca-a-raiz-do-brasil/>. Acesso em: 15. jul.2023.

Ministério da Saúde. Disponível em: es.usp.br/8080/esus/#/pec>. Acesso em: 31.jul.2023.

Rosa Neto, C. A cadeia agroindustrial da mandioca em Rondônia: Situação atual, desafios e perspectivas. Porto Velho, Ro: EMBRAPA Rondônia, Sebrae Rondônia, 2009. 99-100 p. Disponível em: <SciELO: <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/handle/doc/709681>>. Acesso em: 29. mai.2023.

Sindicato dos Trabalhadores Rurais Agricultores/as Familiares de Teresina. Disponível em: <<https://sindicatos.contag.org.br/?modulo=U29jaW8=&acao=relatorio#x>>. Acesso em: 24.jul.2023.

Velthem, L. H. V. Farinha, casas de farinha e objetos familiares em Cruzeiro do Sul (Acre). Acre, revista de antropologia, São Paulo, USP, 2007.

APÊNDICE

Questionário para pesquisa no povoado Coroatá, Teresina.

1. Há quanto tempo funciona a casa de farinha no povoado? Ano de fundação?
2. Nome do proprietário da CF? O proprietário era agricultor da comunidade ou só arrendava a CF?
3. Como funciona o arrendamento da CF?
4. Além desta CF existem outras na comunidade?
5. Houve alguma mudança na estrutura física da casa e nos equipamentos utilizados? Houve troca de equipamentos?
6. Quais os principais derivados produzidos com uso da mandioca na casa de farinha?
7. Como acontecem cada uma das etapas da produção dos derivados na farinhada?
8. Quantas famílias utilizam a casa de farinha nas farinhadas?
9. Quais os papéis desempenhados pelos homens, mulheres, crianças e idosos na casa de farinha?
10. Como acontece a inserção de jovens no processo da farinhada?
11. Quais preparações são produzidas/consumidas na comunidade com uso dos derivados da mandioca?
12. A massa prensada é torrada toda no mesmo dia?
13. A massa peneirada pode ser deixada para torrar no dia seguinte?

Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

GASTRONOMIA PIAUIENSE - TRADIÇÃO E PERSPECTIVAS

Carlos Alberto Sousa Lustosa Filho e Maria Clara Silva Rodrigues

Você está sendo convidado a participar como voluntário de uma pesquisa. Este documento, chamado Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, visa assegurar seus direitos como participante e é elaborado em duas vias, uma que deverá ficar com você e outra com o pesquisador.

Por favor, leia com atenção e calma, aproveitando para esclarecer suas dúvidas. Se houver perguntas antes ou mesmo depois de assiná-lo, você poderá esclarecê-las com o pesquisador. Se preferir, pode levar este Termo para casa e consultar seus familiares ou outras pessoas antes de decidir participar. Não haverá nenhum tipo de penalização ou prejuízo se você não aceitar participar ou retirar sua autorização em qualquer momento.

Justificativa e objetivos:

Esta pesquisa tem como objetivo identificar as características da gastronomia piauiense, suas tradições e caminhos que apontem para o seu futuro.

Procedimentos:

Participando do estudo você está sendo convidado a responder um questionário com perguntas pessoais sobre a sua experiência como cozinheiro(a) ou pessoa envolvida em alguma atividade relacionada à produção e consumo de alimentos piauienses. A duração da entrevista é de aproximadamente 20 minutos e as respostas serão gravadas em áudio para facilitar o registro. Os arquivos serão guardados com os pesquisadores para utilização em trabalhos referentes a este estudo.

Benefícios e riscos:

Ao participar da pesquisa, você estará contribuindo para a formação de uma base de dados que poderá servir para ações de políticas públicas que estimulem negócios voltados para a alimentação ou reforcem a identidade cultural do Piauí. Como toda ação humana, a pesquisa tem riscos e desconfortos para os participantes, ainda que mínimos, podendo o participante apresentar alterações psicológicas e sociais, ainda que involuntária e não intencional. Entre os desconfortos possíveis estão invasão de privacidade, questões sensíveis, tais como atos ilegais ou violência; revitimização e perda do autocontrole e a integridade ao revelar pensamentos e sentimentos nunca revelados; discriminação e estigmatização a partir do conteúdo revelado; divulgação de dados confidenciais (registrados no TCLE), tempo dispensado pelo entrevistado ao responder ao questionário. Quanto à forma de acompanhamento qualquer desconforto que possa ocorrer, será dado apoio psicológico possível (Serviço de Psicologia do IFPI-Campus Teresina zona Sul) e/ou será acionado o Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU).

Sigilo e privacidade:

Você tem a garantia de que sua identidade será mantida em sigilo e nenhuma informação será dada a outras pessoas que não façam parte da equipe de pesquisadores, sem a sua autorização.

Ressarcimento e indenização:

Você terá direito ao ressarcimento das despesas diretamente decorrentes de sua participação na pesquisa e à indenização pelos danos resultantes desta, nos termos da Lei.

Contato:

Em caso de dúvidas sobre a pesquisa, você poderá entrar em contato com os pesquisadores Carlos Alberto Sousa Lustosa Filho, av. Pedro Freitas, 1020 - São Pedro, Teresina - PI, CEP 64019-368, Instituto Federal do Piauí - Campus Teresina Zona Sul, Departamento de Gastronomia, carlos.lustosa@ifpi.edu.br e Maria Clara Silva Rodrigues, Povoado Coroatá, Pi 113, Teresina - PI, CEP 64059-990, maryclara1995@gmail.com.

Em caso de denúncias ou reclamações sobre sua participação e sobre questões éticas do estudo, você poderá entrar em contato com a secretaria do Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) do Instituto Federal do Piauí, de segunda a sexta, das 8h às 12h e das 14h às 18h, na reitoria do IFPI - avenida Presidente Jânio Quadros, nº 330, Santa Isabel, sala 3, CEP: 64053-390, Teresina-PI. Telefone: (86) 3131-1441. E-mail: cep@ifpi.edu.br.

Consentimento livre e esclarecido:

Após ter recebido esclarecimentos sobre a natureza da pesquisa, seus objetivos, métodos, benefícios previstos, potenciais riscos e o incômodo que esta possa acarretar, aceito participar e declaro estar recebendo uma via original deste documento assinada pelo pesquisador e por mim, tendo todas as folhas por nós rubricadas:

Participante: _____

Telefone/e-mail (opcional): _____

(Assinatura)

Data: ____/____/____.

Responsabilidade do Pesquisador:

Asseguro ter cumprido as exigências da resolução 466/2012 CNS/MS e complementares na elaboração do protocolo e na obtenção deste Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Asseguro, também, ter explicado e fornecido uma via deste documento ao participante. Informo que o estudo foi aprovado pelo CEP perante o qual o projeto foi apresentado. Comprometo-me a utilizar o material e os dados obtidos nesta pesquisa exclusivamente para as finalidades previstas neste documento ou conforme o consentimento dado pelo participante.

(Assinatura)

Data: ____/____/____.