



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
INSTITUTO DE GEOGRAFIA, DESENVOLVIMENTO E MEIO AMBIENTE
CURSO DE GEOGRAFIA BACHARELADO**

Daniela Samara Inácio Francolino Dos Santos

**(RE)EXISTÊNCIA DA PRODUÇÃO DE FARINHA TRADICIONAL NO DISTRITO
TERRA NOVA, MUNICÍPIO SÃO SEBASTIÃO, ALAGOAS**

Maceió- Alagoas
2023

DANIELA SAMARA INÁCIO FRANCOLINO DOS SANTOS

**(RE)EXISTÊNCIA DA PRODUÇÃO DE FARINHA TRADICIONAL NO DISTRITO
TERRA NOVA, MUNICÍPIO SÃO SEBASTIÃO, ALAGOAS**

Trabalho de Conclusão de Curso para obtenção do título de Bacharel em Geografia, pelo Instituto de Geografia, Desenvolvimento e Meio Ambiente da Universidade Federal de Alagoas. Elaborado sob orientação da Prof^ª Dr^ª Cirlene Jeane Santos e Santos.

Maceió- Alagoas
2023

Catálogo na Fonte
Universidade Federal de Alagoas
Biblioteca Central
Divisão de Tratamento Técnico

Bibliotecário: Marcelino de Carvalho Freitas Neto – CRB-4 – 1767

S237r Santos, Daniela Samara Inácio Francolino dos.
(Re)existência da produção de farinha tradicional no distrito terra nova, município São Sebastião, Alagoas / Daniela Samara Inácio Francolino dos Santos. – 2023.
77 f. : il. : color.

Orientadora: Cirlene Jeane Santos e Santos.
Monografia (Trabalho de Conclusão de Curso em Geografia: Bacharelado) – Universidade Federal de Alagoas. Instituto de Geografia, Desenvolvimento e Meio Ambiente. Maceió, 2023.

Bibliografia: f. 71-73.
Apêndices: f. 75-77.

1. Casas de farinha - São Sebastião (AL). 2. Farinha de mandioca e macaxeira. 3. Produção artesanal. I. Título.

CDU: 911.3:664.761(813.5)

AGRADECIMENTOS

A minha mãe (Rosinete) por ser inspiração, força, coragem, carinho e meu melhor exemplo de pessoa no mundo. Ao meu pai (Jozivaldo) por me ensinar que não precisa usar palavras para dizer 'eu te amo' e apoiar. A minha família por terem mantido viva uma tradição passada de geração em geração, me dando a oportunidade de registra-la para as futuras.

Registro aqui minha admiração e gratidão ao meu querido professor e amigo do ensino médio Valdir Salgueiro por todo o suporte, incentivo e por ter me mostrado o caminho.

A minha orientadora Cirlene Jeane Santos e Santos por suas contribuições dentro e fora da sala de aula, por me proporcionar vivenciar tudo que a universidade tem a oferecer, por toda ajuda no desenvolvimento profissional e pessoal, pela compreensão, paciência e força nos momentos de incertezas.

Ao João Paulo Vaz Altieri, amigo e companheiro querido que sempre acreditou em mim nos dias bons e ruins. As minhas irmãs Lívia Thaysa Santos de Albuquerque Gama e Suênia de Mello Santana por serem inspiração e exemplos de força, inteligência e vários outros adjetivos. Ao meu querido amigo Diego Raoni Tavares Santos por sempre me incentivar e apresentar mundos maravilhosos, aos meus avós do coração Maria Miguel de França e Nelson Rodrigues de França.

Agradeço aos amigos de laboratório no qual dividi boas histórias e risadas, por todo o suporte, apoio e confiança durante meu processo de formação dentro do NUAGRÁRIO, em especial, Leandro Matias Dos Santos, que foi meu parceiro de estudo, campo e perrengues do PIBIC (e olha que não foram poucos). Aos meus amigos e colegas de curso, que percorreram comigo essa caminhada de aprendizado, lágrimas, alegrias, surtos e medo: Alesson Massalino da Silva, Claudio Albuquerque da Silva, Michalison Santos Ferreira, Elielson Batista Gonçalves, José Padilha, entre tantos outros queridxs.

A todas as pessoas do Distrito Terra Nova por toda gentileza, colaboração e disposição em me receber e a todos da Secretária Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de São Sebastião, em especial ao engenheiro agrônomo Jean Marcelo da Silva Ribeiro por todo auxílio e a Maria da Conceição Santos Lessa.

Agradeço também a todos os professores do IGDEMA, em especial a Maria Ester Ferreira da Silva Viegas, Eliza Pinto de Almeida, Ciro Bezerra, Ana Paula Lopes da Silva, Lindemberg Medeiros de Araújo, Jório Bezerra, Kallianna Dantas e Paulo Ricardo Petter por serem professores que provocam o espanto e a curiosidade.

Sou feita de mandioca
Passada no caititu
Qualquer mistura me agrada
Nas mesas de norte a sul
Me escalda o caldo de tudo
Carne, peixe, ovo e galinha
Quem me consome eu saúdo
Me orgulho de ser farinha...

(Eliezer Setton)

RESUMO

O presente Trabalho de Conclusão de Curso é o resultado do interesse da autora como membro da comunidade e pesquisadora em registrar a produção da farinha, as relações de convivências, as etapas do processo de fazer farinha e como o modo artesanal ainda (re)existe ao desaparecimento/esquecimento no distrito Terra Nova, município São Sebastião-AL. A base teórica contou com estudiosos como: HÜBENER (1981), WANDERLEY (1985), OLIVEIRA (1997), ABRAMOVAY (1998), SANTOS (1978), SILVA (2011) e outros. A monografia está estruturada em quatro capítulos: O primeiro apresenta uma discussão sobre a diferença entre mandioca e macaxeira e o conceito do que são casas de farinha e sua história no distrito. O segundo explicita a importância dos ensinamentos e das convivências com as gerações passadas para se manter a prática da produção de farinha. O terceiro mostra de maneira detalhada, todas as etapas percorridas desde o cultivo da raiz até a concretização da farinha, obtidos a partir dos trabalhos técnicos de campo. Por fim, o quarto fala sobre o processo de esquecimento e negação da produção artesanal de farinha.

Palavras Chave: Casa de Farinha, (Re)existência, Farinha de mandioca e macaxeira, Produção Artesanal.

SUMMARY

This Course Completion Work is the result of the author's interest as a member of the community and researcher in recording the production of flour, the coexistence relationships, the stages of the flour-making process and how the artisanal method still (re)exists in the disappearance/forgetfulness in the Terra Nova district, São Sebastião-AL municipality. The theoretical basis included scholars such as: HÜBENER (1981), WANDERLEY (1985), OLIVEIRA (1997), ABRAMOVAY (1998), SANTOS (1978), SILVA (2011) and others. The monograph is structured into four chapters: The first presents a discussion on the difference between cassava and cassava and the concept of what flour houses are and their history in the district. The second explains the importance of teaching and coexistence with past generations to maintain the practice of flour production. The third shows in detail all the steps taken from growing the root to making the flour, obtained from technical field work. Finally, the fourth talks about the process of forgetting and denying artisanal flour production.

Key Words: Flour House, (Re)existence, Cassava and cassava flour, Artisanal Production.

LISTA DE FUGURAS

| | |
|---|----|
| Figura 1- Fluxograma dos procedimentos metodológico..... | 13 |
| Figura 2- Pé de macaxeira e mandioca..... | 18 |
| Figura 3- Caule e raízes de macaxeira e mandioca..... | 19 |
| Figura 4- Fazenda farinha, casa de farinha do Sr. Abel, Distrito Terra Nova-AL..... | 20 |
| Figura 5- Raízes de mandioca..... | 21 |
| Figura 6- Casa de Farinha da Dona Rosa, Distrito Terra Nova- São Sebastião/AL..... | 22 |
| Figura 7- Beijus e tapiocas..... | 23 |
| Figura 8- Massa do beiju..... | 24 |
| Figura 9- Beiju assado na farinha..... | 24 |
| Figura 10- Beijus e molho de pimenta..... | 25 |
| Figura 11- Farinhas..... | 26 |
| Figura 12- Roça de macaxeira e mandioca..... | 27 |
| Figura 13- Crianças e raspagem das raízes..... | 29 |
| Figura 14- Crianças em torno do paiol de massa..... | 30 |
| Figura 15- Crianças enchendo balaies, baldes e caias com as raízes de mandioca..... | 31 |
| Figura 16- Crianças olhando o peneirar da massa..... | 31 |
| Figura 17- Criança segurando o burro..... | 32 |
| Figura 18- Crianças observando e ouvindo historias..... | 32 |
| Figura 19 - Fluxograma das etapas da produção da farinha (2019-2022)..... | 36 |
| Figura 20- Limpeza do Terreno a ser cultivado..... | 37 |
| Figura 21- Agricultora fazendo os canteiros para o cultivo..... | 37 |
| Figura 22- Retirada das manivas..... | 38 |

| | |
|--|----|
| Figura 23- Corte das manivas para o cultivo..... | 38 |
| Figura 24- Plantio da macaxeira e mandioca..... | 39 |
| Figura 25- Cultivo a ser limpo..... | 39 |
| Figura 26- Homens começando a tirar os tubérculos da terra..... | 40 |
| Figura 27- Inicia a separação da raiz do caule..... | 40 |
| Figura 28- Despincagem das raízes (nome usado quando ocorre a separação)..... | 41 |
| Figura 29- Rumas de raízes..... | 41 |
| Figura 30- Chegada do transporte das raízes..... | 42 |
| Figura 31- Enchendo a carroça..... | 42 |
| Figura 32- Carroça de burro carregada e em partida..... | 42 |
| Figura 33- Carro de bois..... | 43 |
| Figura 34- A caminho da casa de farinha..... | 43 |
| Figuras 35, 36 e 37- Despejo das raízes na carroça de burro e no carro de boi..... | 44 |
| Figura 38 e 39- Raspagem da raiz e almoço..... | 45 |
| Figura 40, 41 e 42- Raízes sendo trituradas..... | 46 |
| Figura 43- Massa de mandioca e macaxeira no paiol..... | 47 |
| Figura 44 e 45- Massa indo à prensa..... | 47 |
| Figura 46 e 47- Retirada do caldo da massa..... | 48 |
| Figura 48- Quebra da massa com o auxílio das mãos e do rolo de madeira..... | 49 |
| Figura 49- Peneiramento da massa..... | 50 |
| Figura 50- Massa peneirada..... | 50 |
| Figura 51- Crueira..... | 51 |
| Figura 52- Forno aquecido com crueira..... | 51 |

| | |
|---|----|
| Figuras 53 e 54- Massa indo ao forno..... | 52 |
| Figura 55, 56 e 57- Mexendo a farinha..... | 53 |
| Figura 58- Farinha torrada..... | 54 |
| Figura 59 e 60- Retirada da farinha..... | 54 |
| Figura 61 e 62- Ensacamento da farinha..... | 55 |
| Figura 63 e 64- Peneiramentos da farinha..... | 56 |
| Figura 65- Carços..... | 57 |
| Figura 66- Zincos de farinha..... | 58 |
| Figura 67- Farinha azeda e doce..... | 59 |
| Figura 68- Farinha com peixe..... | 59 |
| Figura 69- Cuia, medida e saco de farinha..... | 60 |
| Figura 70- Casas de farinha..... | 61 |
| Figura 71- Lenha usada no forno..... | 66 |
| Figura 72- Roda de conversa depois da raspagem..... | 67 |

LISTA DE MAPAS

| | |
|---|----|
| Mapa 1- Localização do Distrito Terra Nova, município São Sebastião-AL..... | 14 |
| Mapa 2- Macrozoneamento rural, município São Sebastião-AL..... | 15 |

SUMÁRIO

| | |
|---|-----------|
| INTRODUÇÃO | 12 |
| 1 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS | 13 |
| 1.1 Caracterização da área de estudo | 13 |
| 1.2 LEVANTAMENTO BIBLIOGRÁFICO E DOCUMENTAL | 16 |
| 1.3 LEVANTAMENTO CARTOGRÁFICO..... | 16 |
| 1.4 ROTEIRO DAS ENTREVISTAS SEMIESTRUTURADAS..... | 16 |
| 1.5 OBSERVAÇÃO PARTICIPANTE | 16 |
| 1.6 TRABALHOS TÉCNICOS DE CAMPO..... | 16 |
| 1.7 ACERVO ICONOGRÁFICO | 17 |
| 2 CASAS DE FARINHA: cultivo da macaxeira e da mandioca desde 1810..... | 18 |
| 3 ENSINAMENTOS, CONVIVÊNCIAS E GERAÇÕES | 29 |
| 4 FAZENDO FARINHA | 36 |
| 5 PROCESSO DE ESQUECIMENTO E NEGAÇÃO DA PRODUÇÃO DE FARINH.. | 62 |
| CONSIDERAÇÕES FINAIS..... | 69 |
| REFERÊNCIAS | 71 |
| APÊNDICE | 74 |

INTRODUÇÃO

Essa pesquisa é o resultado do interesse da autora como membro da comunidade e pesquisadora em registrar a (re)existência da produção de farinha artesanal em suas dinâmicas de produção e convivência no distrito Terra Nova, município São Sebastião-AL. Buscando evidenciar as relações familiares, o modo de vida e produção do camponês, marcada pela força de trabalho familiar, ajuda mútua, parceria, propriedade da terra e autonomia sobre a jornada de trabalho (OLIVEIRA, 2007; SANTOS, 1981).

Características essas presentes no distrito, portanto, caracterizado como campesino. No entanto, os moradores se intitulam agricultores, não se identificando com o termo camponês. Além disso, foi possível identificar que existe a possibilidade do desaparecimento das casas de farinha e dos saberes locais do fazer farinha tradicional. Somente no agreste, a subsistência de cerca de vinte e cinco mil famílias está relacionada à cadeia produtiva da farinha (MDIC, 2004). A subsistência se fundamenta em uma parte da produção ser destinada ao consumo dos produtores e o excedente convertido em produto cambiável destinado à compra de produtos não produzidos em suas terras, ou seja, a produção é para a sobrevivência familiar (ESPINAL, 1981, p.18).

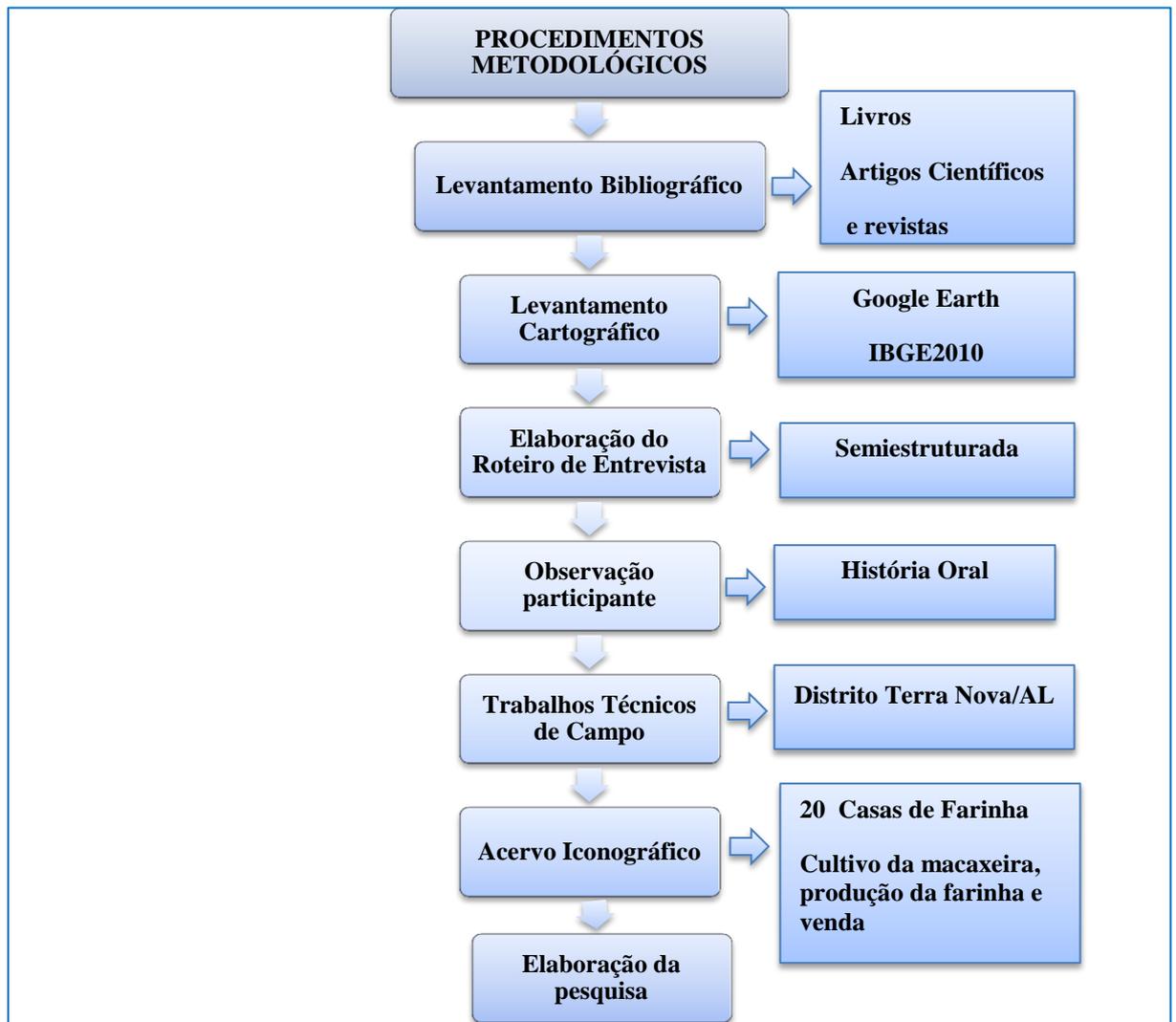
Esta pesquisa é um estudo qualitativo com abordagem exploratória, desenvolvida a partir de levantamento bibliográfico, pesquisa de campo, construção de acervo iconográfico (2019-2022) e realização de entrevistas semiestruturadas com vinte camponeses locais (mulheres e homens). Fazer farinha artesanal envolve a realização de várias etapas e atividades, como: chamar homens e mulheres para arrancar as raízes, transportar, descascar, ralar, prensar, peneirar, torrar, entre outras que são necessárias para chegar ao produto final, que é a chamada farinha.

O objetivo dessa pesquisa foi registrar todas as etapas do processo de fazer farinha tradicional e elucidar as questões: Quem são as pessoas que fazem farinha? Por que trabalha na produção de farinha? Qual o regime de propriedade da casa de farinha? Como estão resistindo ao avanço tecnológico? Qual o destino final da produção de farinha? Que tipo de manutenção é feita na casa de farinha? Quem usa a casa de farinha? Por que as casas de farinha estão sendo derrubadas?. Esse estudo visa à valorização cultural dos saberes local e outras racionalidades distintas da racionalidade do mercado, tais como as camponesas. É uma discussão sensível, uma vez que se trata de uma produção com trabalho manual, onde a produção é feita de modo artesanal, com mão de obra familiar e com a participação de membros da comunidade sem inovação tecnológica.

1 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Metodologicamente o trabalho se deu em sete etapas que estão organizadas e sintetizadas no fluxograma (Figura 1) abaixo:

Figura 1- Fluxograma dos procedimentos metodológicos



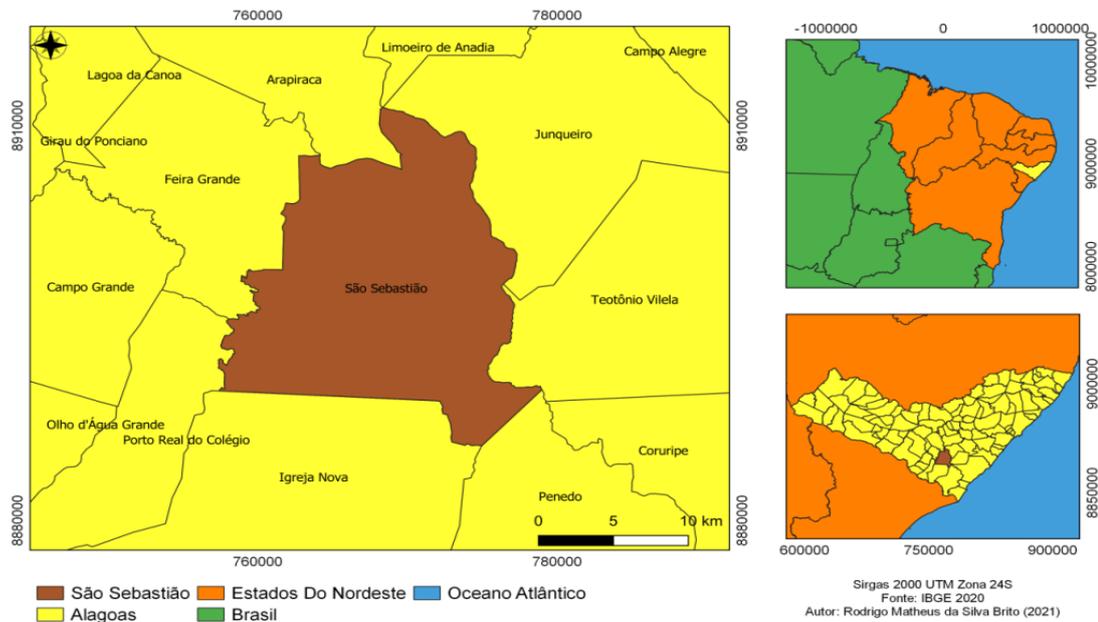
Fonte: elaborado pela autora (2023).

1.1 Caracterização da área de estudo

A pesquisa foi realizada no distrito Terra Nova, uma comunidade rural camponesa do município de São Sebastião, Alagoas, localizado na latitude 9° 55' 58"S e longitude 36° 32' 49" W da mesorregião do agreste alagoano, o clima é predominantemente do tipo Tropical Chuvoso com verão seco. Segundo dados do censo de 2010, realizado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas (IBGE), a população do município de São

Sebastião é de aproximadamente 32,010 habitantes, sendo que desse total 15.737 habitantes vive na zona rural.

Mapa 1- Localização do Distrito Terra Nova, município São Sebastião-AL



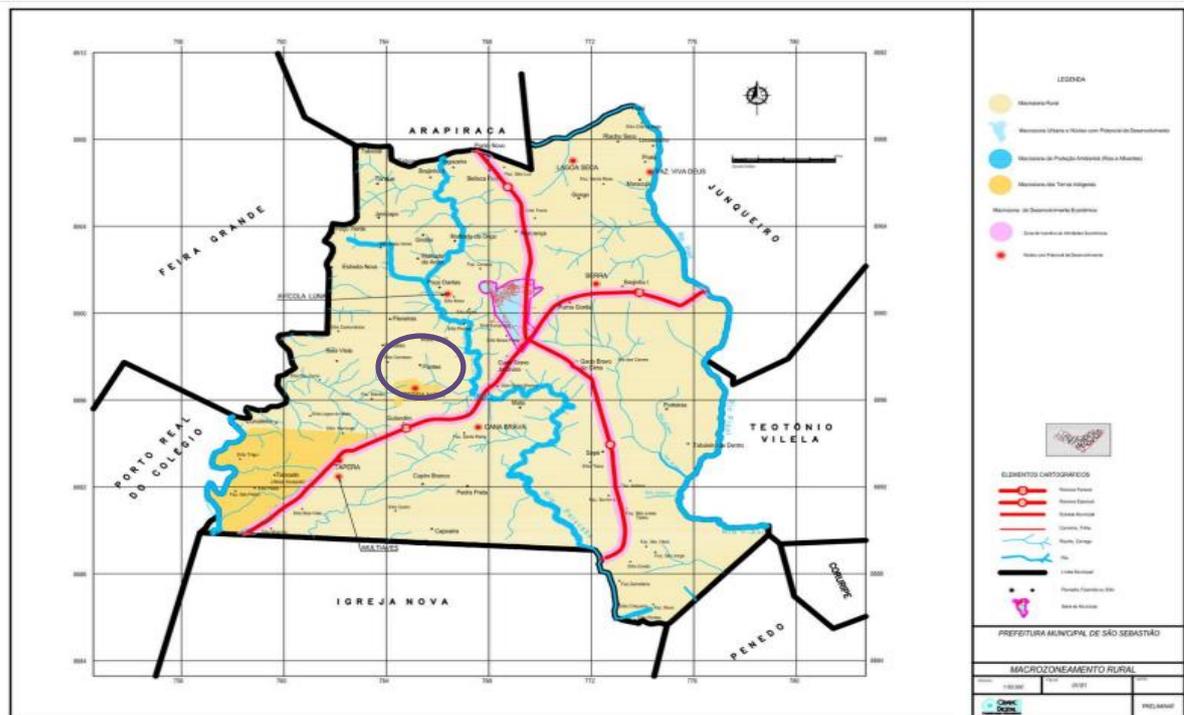
O local possui uma singularidade interessante, a comunidade é composta por índios e não-índios desde 1980 aproximadamente, segundo uma das poucas fontes encontrada sobre os Karapotós, contada em “Dois Dedos de Prosa com os Karapotó (1998)”, pelo historiador Luis Sávio Almeida. Nela, os depoimentos das lideranças indígenas falam das lutas pela construção de uma história e identidade étnica baseada na tradição que foi conquistada a duras penas durante o processo de reterritorialização dos Karapotó numa comunidade diversificada.

Atualmente, a população indígena e não indígena convive em harmonia e divide alguns espaços de sociabilidade, sendo a escola, o campo de futebol e as casas de farinhas os mais importantes. Diante disso, foi realizada a leitura geográfica do cotidiano de vinte camponesas e camponeses, donos de pequenas casas de farinha que permitiram observar seu cotidiano durante todas as etapas, suas relações de afeto, pertencimento e o exercício da prática de produzir e de consumir farinha.

Segundo (MEDEIROS, A. et al, 2021, p. 7), a área rural consome duas vezes mais farinha de mandioca que a área urbana. A frequência de consumo de farinha de mandioca no Norte é duas vezes a do Nordeste (40,6% na Região Norte, 20,1% no Nordeste e, no máximo, 4% no Sul, Sudeste e Centro-Oeste). Assim, a agricultura é uma atividade econômica praticada pela maior parte da população rural, visando abastecer quase exclusivamente o consumo familiar (IBGE,

2020). Em Alagoas, a mandioca é a segunda maior produção agrícola, caracterizando-se pela forte presença da agricultura familiar.

Mapa 2- Macrozoneamento rural, município São Sebastião-AL



Definiu-se como objetivo geral dessa pesquisa: registrar a produção da farinha, as relações de convivências, as etapas do processo de fazer farinha e como o modo artesanal ainda (re)existe ao desaparecimento/esquecimento. São três as justificativas para a realização deste trabalho: a primeira, devido à carência de informações escritas em Alagoas sobre fazer farinha. Em segundo lugar, é importante ressaltar a relevância da casa de farinha e dos derivados da macaxeira e da mandioca.

Esses elementos são fundamentais para os camponeses, pois representam a base alimentar e econômica das famílias. Por fim, e de forma crucial, a casa de farinha é um marco cultural tipicamente brasileiro. Seu processo de produção é uma tradição transmitida de geração a geração. No entanto, com a incorporação de novas tecnologias, essa tradição está perdendo sua originalidade, afetando as relações de produção. Além disso, muitas casas de farinha estão desaparecendo devido à diminuição de seu uso e à ausência de sucessores.

A pesquisa realizou-se a partir do levantamento bibliográfico relativo à temática proposta, a observação participante, entrevistas semiestruturadas, visita técnica exploratória de campo e a construção de acervo iconográfico das casas de farinha e das etapas de beneficiamento, envolvendo efetivamente vinte famílias e a participação direta em suas atividades produtivas.

Portanto, foram utilizados procedimentos práticos e teóricos, com a finalidade de obter dados para o embasamento da pesquisa aqui apresentada. Foram utilizadas as seguintes técnicas:

1.2 LEVANTAMENTO BIBLIOGRÁFICO E DOCUMENTAL: Nesta etapa foi realizado um levantamento do material bibliográfico e documental (em livros, revistas e artigos disponíveis principalmente em sites) que tratam da temática abordada. As leituras englobaram discussões pertinentes à compreensão do tema, dentre seus autores, destacam-se: HÜBENER (1981), WANDERLEY (1985), OLIVEIRA (1997), ABRAMOVAY (1998), SANTOS (1978), SILVA (2011) e outros;

1.3 LEVANTAMENTO CARTOGRÁFICO: Foi realizada a delimitação do perímetro da área Distrito Terra Nova- São Sebastião/Alagoas, a partir das imagens de satélite disponíveis no programa Google Earth Pro. Ao fim dessa etapa, foram mapeadas virtualmente e com indicações de moradores identificadas vinte casas de farinha;

1.4 ROTEIRO DAS ENTREVISTAS SEMIESTRUTURADAS: Por se tratar na concepção de Macedo (2010, p. 104) de “recurso metodológico para a apreensão de sentidos e significados e para a compreensão das realidades humanas”. Essa técnica “[...] combina perguntas fechadas e abertas, em que o entrevistado tem a possibilidade de discorrer sobre o tema em questão sem se prender à indagação formulada [...]”. (MINAYO, 2009, p. 64). Dessa forma, o roteiro foi composto por 16 questões, sendo 9 questões fechadas e 7 questões abertas;

1.5 OBSERVAÇÃO PARTICIPANTE: Para Martins (2008), está fundamentada na necessidade de registrar os relatos detalhados e contextualizados, tomando por base os depoimentos orais e, sustentado pelos métodos da História Oral. Dessa forma, “a força da história oral é dar voz àqueles que normalmente não a têm: os esquecidos, os excluídos ou, retomando; a bela expressão de um pioneiro da história oral, Nuno Revelli, os “derrotados”. Que ela continue a fazê-lo amplamente, mostrando que cada indivíduo é ator da história” (Joutard, 2000, p. 33).

Os trabalhadores do campo, principalmente os produtores de subsistência, sempre foram relegados ao esquecimento como se tal atividade, voltada para a subsistência e para o consumo interno perdesse o seu valor socioeconômico e histórico. A História Oral pode ser usada como forma de tirar do anonimato estes que até então foram ignorados. E, trazer o valor daqueles que deixaram suas marcas na terra onde trabalhavam e produziam (ARAÚJO, 2015, p.45-46).

1.6 TRABALHOS TÉCNICOS DE CAMPO: De acordo com Minayo (2000, p. 105), na pesquisa qualitativa, o campo “é o recorte espacial que corresponde à abrangência, em termos

empíricos, do recorte teórico correspondente ao objeto da investigação”. As visitas foram iniciadas no dia 06. Abril. 2019 até o dia 25. Junho. 2022 para conhecer todos os donos das casas de farinhas de Terra Nova e participar das farinhadas para registrar os processos do fazer farinha de cada um.

O trajeto percorrido até o local onde foram realizadas as pesquisas de campo é de fácil acesso e é liberado para todas as pessoas que quiserem conhecer, sendo possível a chegada tanto de automóvel, motocicleta, como a pé, pois as estradas são de fácil acesso. É possível apontar que de todas as etapas, essa foi a mais delicada, pois o campo exige do pesquisador, didática e sensibilidade com o público entrevistado.

Dessa forma, os trabalhos técnicos ocorreram no período matutino e vespertino no decorrer da semana. A escolha do dia e horário se deu em função da disponibilidade dos proprietários das casas de farinhas e suas farinhadas. Ainda durante esta etapa, foi possível analisar de forma crítica o levantamento bibliográfico que contribuiu para a construção de uma ideia sobre casas de farinha, campesinato e o papel da mulher nesse meio.

1.7 ACERVO ICONOGRÁFICO: De acordo com Achutti (1997), tem a função de registrar e documentar as ocorrências cotidianas, no caso, as etapas de todo os processos fazendo farinha, desde o cultivo até a venda (quando tinha excedente), todo o registro foi realizado com a câmera do celular, as imagens foram tiradas no momento das visitas às roças e as casas de farinha. Por fim, a elaboração da pesquisa, a partir da produção do texto com a demonstração de todos os dados levantados no processo investigativo da pesquisa e a conclusão, onde se fez uso de todas as etapas necessárias a fim de unir a teoria e a prática. Diante do exposto, cabe apresentar as narrativas dos agricultores respeitando suas particularidades e colocando-os em evidência seu modo de vida e produção como parte fundamental desse trabalho.

2 CASAS DE FARINHA: cultivo da macaxeira e da mandioca desde 1810

Grande parte da produção de farinha de mandioca e macaxeira tem origem nas pequenas propriedades agrícolas artesanalmente. Em Terra Nova o cultivo e as casas de farinhas existem há aproximadamente 213 anos, segundo o relato do morador mais velho do local. São cultivadas na comunidade: macaxeira e mandioca (Figura 2), em algumas regiões são sinônimos para definir o mesmo tubérculo, no entanto, ambas são bem distintas, principalmente na área estudada, pois todos que vivem no local sabem diferenciar desde muito novos.

Figura 2- Pé de macaxeira e mandioca



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2022)

A figura 2 mostra que as folhas da macaxeira são maiores, mais largas e os galhos brancos, já da mandioca menores, estreitas e com galhos roxos ou rosas, além disso, a professora Priscilla Andrade do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal Rural da Amazônia (Ufra), explica: "A espécie é *Manihot esculenta* Crantz para ambas, o que diferencia é o teor de cianeto presente na raiz". Porém, na comunidade os moradores mostram que as diferenças vão muito além do teor de veneno, pois, as cores das folhas, raízes e a forma do caule da mandioca e da macaxeira são distintas.

Essa diferença é bem clara na hora do consumo, pois, a macaxeira pode ser consumida logo após um curto período de cozimento. Enquanto a mandioca é usada principalmente na alimentação animal e seus derivados consumidos por humanos só após preparação e retirada de todo veneno. A macaxeira também é conhecida como mandioca mansa ou aipim, e possui menos de 50 mg de HCN

(ácido cianídrico) por kg de raiz fresca sem casca. Já a mandioca ou mandioca brava, apresenta acima de 100 mg de HCN por kg de raiz fresca sem casca. Em Terra Nova, os agricultores fazem uma divisão da roça na hora do plantio para poderem identificar, além disso, desde crianças são ensinada a diferenciar a tóxica da que pode ser consumida (Figura 3).

Figura 3- Caule e raízes de macaxeira e mandioca



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2022)

A partir da figura é possível notar claramente as diferenças no caule e nas raízes. Na macaxeira o caule é mais grosso e os espaços dos gumes são maiores e a raiz possui uma coloração rosa na segunda casca. Na mandioca o caule é fino e com espaçamentos curtos e possui coloração branca ou amarelada na segunda casca, isso faz toda diferença na hora da colheita e do consumo. No distrito Terra Nova, as técnicas de cultivo e a fabricação de farinha são rudimentares. No entanto, a classificação e cultivo dos tubérculos usados, assim como sua transformação em alimento: humano e animal, exige cuidados e saberes específicos que são transmitidos sem falhas através das gerações.

Na área estudada foi constatada a predominância do cultivo da mandioca mansa, conhecida como macaxeira, devido sua versatilidade de uso, das folhas às raízes. Uma vez que as folhas podem ser usadas na ração animal como também no preparo da maniçoba (prato típico das regiões Norte e Nordeste). O caule é usado no plantio de novos pés e as raízes usadas na produção de farinha (Figura 4), alimentação, caldos, sucos, pães, bolos de puba, de aipim, escondidinho, bolachas, biscoitos, paçocas, cuscuz, tortas, rocamboles, mingaus, sopas, cremes, pudins, sorvetes, farinhas, pirões, purês, farofas, pizza, maniçoba, tacacá, tucupi,

xibé, caxirí, ximango, xiringa, avoador, pêta, ginete, brevidade, casadinho, cozido e assado, sagu, farinha de tapioca, tapioca pipoca, tapioca recheada, pão de queijo, beijos tradicionais e coloridos preparados com frutas e hortaliças; pratos quentes e frios, doces e salgados são exemplos da vasta culinária regional espalhada Brasil afora, como iguarias que evidenciam a presença da raiz do Brasil.

Figura 4- Fazenda farinha, casa de farinha do Sr. Abel, Distrito Terra Nova-AL



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2022)

Devido sua importância alimentar e histórica, além do apelo inclusivo, social e econômico, o deputado Alexandre Toledo (PSDB/AL), escreveu o Projeto de lei nº 5.433 em 2013, para instituir o “Dia Nacional da Mandioca (Manihot esculenta)”, a ser comemorado anualmente no dia 22 de abril, em todo o Território Nacional. Vale ressaltar um trecho da justificativa da lei nº 5.433:

“(…) Entre todos os momentos da história da Raiz do Brasil, o mais destacado acontece no século XIX com a instalação da 1ª Constituição do Brasil em 1823, denominada “Constituição da Mandioca”. Chamada elitista, ela era a expressão da importância da mandioca: o povo não votava e somente os detentores de posse, que não era avaliado em moeda corrente, mas em alqueires (medida em litros) de farinha de mandioca. Na última década do século XVIII, comerciantes especuladores anteendo as secas cíclicas do Nordeste, compravam a farinha de mandioca para venderem a preços elevados no momento da crise; o fato obrigou o governo da época e confiscar a farinha – primeiro produto confiscado – para vendê-la a preços módicos às populações carentes; a chegada da farinha do governo era anunciada com foguetes daí a expressão também registrada na história – “farinha de foguete”. (Lei nº 5.433, 2013, p. 2-3)”.

A importância da mandioca (Figura 5) é um fato preponderante desde o período colonial e se estendeu ao longo dos séculos como base alimentar em mais de 80 países do globo. Atualmente é cultivada em todo o território nacional, com significativa importância para a

economia do Nordeste e Norte do país em função de suas características de resistência à seca, além de produzir em solos de baixa fertilidade. Além disso, brasileiros com menor renda consomem mais farinha de mandioca.

Figura 5- Raízes de mandioca



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2022)

As casas de farinha tradicionais são locais que desenvolvem todo o processo da produção de forma totalmente manual, desde a raspagem até o ensacamento das raízes de macaxeira e da mandioca. O SEBRAE (2012) define as casas de farinhas como: “[...] estabelecimentos de pequeno porte dedicados à produção de farinha, em contraste com as grandes farinheiras, que são aquelas voltadas para uma produção em escala industrial”. As casas de farinha nesse estudo são lugares onde acontece o processamento da mandioca e da macaxeira em farinha de forma artesanal, no qual envolve várias etapas que possui uma complexidade de afazeres, diferentemente do processo industrial que para além do uso da tecnologia, não tem a preocupação de passar ou manter uma tradição.

Apesar de ter o nome de “casa” não é um espaço de moradia, e sim, um lugar onde se encontram periodicamente aqueles responsáveis pelos processos da produção de farinha no decorrer de uma ou duas semanas de trabalho (Figura 6). Mais do que um local de fabricação de alimentos, as casas de farinha reforçam os laços de identidade das pessoas da comunidade que enxergam a importância dessa produção, principalmente na zona rural que envolve pais, mães, avós e toda a família e amigos nos saberes que extrapolam a lógica do capital. (GASPAR, 2003; ARAÚJO, 2016; SILVA, 2019). O dia de fazer farinha é conhecido como o

da “farinhada” (Figura), um termo corriqueiro entre os pequenos produtores de farinha em todas as regiões produtoras (Embrapa, 2005, p. 105).

Figura 6- Casa de farinha da Dona Rosa, Distrito Terra Nova- São Sebastião/AL



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2022)

As casas de farinha também são denominadas em vários pontos do país de “retiros, farinheiras, bolandeiras, engenhos de farinha, ranchos de engenho” (Nogueira; Valdeck, 2006, p. 10-14) e “casa de aviamento, quitungo, atafona” (Embrapa, 2005, p. 107). É considerada “a prima pobre” do engenho de açúcar, porque tudo que ali se produzia estava voltado para a subsistência interna desde a colonização.

Atualmente ainda é visto nas pequenas farinhadas o regime de mutirão no processo da produção, a oferta de beijus e tapiocas (Figura 7) entre os participantes e vizinhos, detalhe esse já registrado desde o Brasil colônia (Araújo, 2015, p. 48). “Seu” Josino (in memoriam) como era conhecido o senhor mais velho, (100 anos, lúcido e muito comunicativo) do Distrito Terra Nova, relembra seu tempo de infância e fala sobre esse processo de plantio, mutirão e farinhadas:

“Minha fia na minha época nem dava pra contar as casas de farinhas, todo mundo tinha e durava até de mês fazendo farinha, a gente trabalhava muito, mas se divertia também, tinha sanfona, tinha cachaça, era a família toda, os amigos, os vizinhos. Desde plantar as macaxeira até botar no saco as farinhas, era todo mundo junto. Eu aprendi plantar e cuidar da roça com meu pai e ele aprendeu com o dele e olhe que meu pai dizia que na época (1800 a 1810 aproximadamente) todo mundo plantava a macaxeira e mandjoca pra comer e alimentar os bichos, e eu ensinei meus filhos a ter as roças deles. Na minha época

não tinha como dá os estudo deles, a famia era grande demais, muitas bocas pra alimentar, o jeito era levar os meninos mais veios pra roça pra ajudar também. (Entrevista realizada em 21. jun. 2021).”

Figura 7- Beijus e tapiocas



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2022)

“Quando o povo sabia da farinhada e a macaxeira já tava sendo peneirada (estava sendo peneirada), o povo vinha tudo pedir pra tirar tapioca (goma) e fazer beiju, já trazia os cocos ralados e quando a gente tirava a farinha já começava assar os beijus, alguns nós colocava debaixo da farinha e já fazia os molhos de pimenta (cebola, cebolinha, sal, coentro e pimenta triturados) e já ia comendo quentinho mesmo, todo mundo dividia e ajudava todo mundo. Era um tempo bom (Entrevista realizada em 21. Jun. 2021).”

Historicamente, por meio do produto da macaxeira e da mandioca (farinha e derivados), grupos sociais, geralmente camponeses, têm construído suas condições de reprodução cultural e material de existência, além disso, a mandioca e a macaxeira é um dos alimentos mais antigo e consumido na América do Sul (Silva e Silva, 2011, p. 60). O beiju é feito com a massa da macaxeira ou da mandioca ralada e espremida, depois peneirada, em seguida coloca-se sal e coco (Figura 8) e leva ao forno pra assar ou pode ser posto debaixo da farinha (figura 9) como o Sr. Josino havia dito, a diferença é que leva um pouco mais de tempo para assar, porém, alguns agricultores dizem que fica mais gostoso e o molho de pimenta nunca falta nesses momentos para acompanhar (figura 10).

Figura 8- Massa do beiju



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2022)

A figura 8 mostra o resultado final do preparo da massa do beiju pronto para ser assado. E, em seguida a forma que ele fica depois de assado na farinha. Depois de assado o beiju é um excelente lanche, compartilhado por todos que estão na casa de farinha e para as visitas, os amigos e os vizinhos que sempre buscam essa iguaria.

Figura 9- Beiju assado na farinha



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2022)

Tem sabor parecido com torrada, uma vez que é crocante e tem um cheiro suave devido ao coco. O pessoal sempre come com molho de pimenta, mas, comem também com carne e peixe assado.

Figura 10- Beijus e molho de pimenta



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2022)

Na história brasileira a farinha de mandioca já formava a base alimentar de grande parte das populações indígenas e ao longo do tempo esta prática foi se disseminando pelos diferentes grupos que se estabeleciam nesses territórios. A região norte e nordeste é famosa por produzir muitos tipos de farinha, em cores distintas, da mais alva a mais amarelada (Figura 11). Embora a farinha seja produzida e consumida de norte a sul do país, a opção por um ou outro tipo obedece a critérios culturais, de acordo com as preferências e tradições locais.

No entanto, vale ressaltar que a importância do tubérculo vai além da sua característica enquanto fonte de calorias das populações, visto que representa uma prática cultural valorizada e transmitida por gerações ao longo dos tempos, mantendo-se viva até hoje, tanto a prática produtiva como a de consumo (Linhares e Santos, p. 54-56, 2014). A figura 11 mostra a diferença das cores entre as farinhas produzidas no distrito Terra Nova. Detalhe esse (cor) que vai depender do tempo de fermentação que a massa vai passar até assar, dessa forma, eles chamam de azeda toda farinha de cor amarelada com grãos maiores e que leva mais tempo

para ser feita, enquanto a doce é mais fina e clara, geralmente feita no mesmo dia que é moída.

Figura 11- Farinhas



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2022)

Segundo dados da Embrapa, Ministério da Agricultura, IBGE (2020) e do Conab-Companhia Nacional de Abastecimento (2022), foi registrado que a produção da mandioca já chegou a movimentar nove bilhões ao ano no país e que o Brasil produziu 18 milhões de toneladas, ocupando o 4º lugar no ranking de maiores produtores. A mandioca e a macaxeira no Brasil são facilmente adaptáveis a quase todo tipo de solo, porém era plantada com frequência em solo arenoso, comum nas regiões litorâneas brasileiras. Laura Hübener assim descreve o cultivo (figura 12):

“Para o trato da terra utilizavam o sistema de coivara ou queimada, para logo após revolvê-la com o auxílio da enxada. Sem a aplicação de qualquer outro tipo de adubo, a terra era, em geral, preparada entre os meses de maio e julho, reservando agosto para o início do plantio. Da colheita do ano anterior eram retiradas e guardadas mudas que deveriam medir cerca de 30 a 50 cm de comprimento e plantadas isoladamente. O cultivo da mandioca era relativamente fácil, pois exigia mínimos cuidados; raramente era acometida de doenças e pragas. Sua colheita era efetuada após um período de dois anos e geralmente no mês de abril. (HÜBENER, 1981, p. 78).”

A figura 12 mostra à roça, local onde fica o cultivo da macaxeira e da mandioca, a atividade e as técnicas de preparação são enraizadas no modo de vida desses camponeses e mantidas como patrimônio da família.

Figura 12- Roça de macaxeira e mandioca



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2022)

Tanto homens quanto mulheres participam efetivamente da produção da farinha e do cultivo, no entanto, segundo relatos “antigamente” cada um desempenhava papéis específicos nos processos. Com o passar do tempo e na ausência dos homens, as mulheres começaram a fazer todos os processos que vai desde tirar a “maniva” como é conhecido o caule da mandioca destinada ao plantio até cavar os canteiros (canteiro são pequenos espaços em blocos para facilitar a locomoção e remoção dos alimentos) que serão postos esses caules. Uma entrevistada, assim relata:

“Antes as mulher era considerada fraca pra lida na roça (trabalhos braçais), hoje é mostrado que as mulheres é muito mais fortes e rápidas que os homens fazendo canteiros, plantando e ainda cuidamos da casa e dos filhos. Não tem nada que eles faz que nos não faça melhor, eu tenho muito orgulho de ser agricultora, aprendi com meus pais a cuidar da terra e ganhei esse pedacinho de terra dos meus pais, mas, quero que meus filhos tenha condição melhor de vida, outras opção, quero que eles estude e siga caminho diferente, mais que não tenha vergonha de onde veio, que sinta orgulho do trabalho honesto dos pais. (Entrevista realizada em 05. Jun. 2020).”

Todos os entrevistados compartilham desse pensamento, que suas filhas e filhos devem ter oportunidades melhores de emprego e sentirem-se orgulhosos das suas origens. Os homens também concordam que as mulheres são fortes e que não conseguiriam fazer tudo que elas fazem. Além disso, seja cultivando ou em todos os processos de fazer farinha, as mulheres de Terra Nova tem domínio de todas as etapas. Vale ressaltar que das 20 casas de farinha, metade delas eram mulheres as proprietárias. Apesar da maioria das literaturas consultadas

sobre mulheres e o rural as colocarem em papéis de subalternas e submissas, no distrito Terra Nova as mulheres mesmo com pouca ou nenhuma alfabetização se valorizam e sabem da sua importância na casa e no trabalho familiar.

A mandioca foi denominada como ouro branco por Paulo Macedo e Patrick Mendes. Essa expressão “ouro branco” é uma metáfora do que a mandioca representa para os pequenos produtores que dependem da renda desse alimento para a sobrevivência. Embora, a farinha seja um produto desvalorizado, a expressão revela o seu valor do ponto de vista simbólico e não somente econômico. Além disso, a farinha industrial e a artesanal possuem sabores bem distintos, bem perceptível por quem produz e visualmente notável em textura e cores para leigos (SILVA, 2019, p. 47).

De acordo com os dados disponibilizados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a Região Nordeste tem a segunda maior população no país, com estimativa em 2018 de 56,72 milhões de habitantes. Com relação à produção de farinha de mandioca esta região é responsável por um dos maiores volumes de beneficiamento e consumo desse produto. Para Barros Júnior, Souza e Araújo “[...] a mandioca e as casas de farinha possuem uma íntima relação no processo de formação do território brasileiro” (2016, p. 219).

Soares também destaca que “Foi através da mandioca, cultura difundida em solo brasileiro pelos índios, que surgiram as Casas de Farinha, espectro de transformação e beneficiamento, em caráter de mini-indústrias, dos inúmeros produtos que podem ser subtraídos do tubérculo em questão” (SOARES, 2007, p. 02). Diante do exposto, convém salientar a importância que a farinha e os seus derivados tem para os nordestinos de uma forma geral e em especial para as pessoas da comunidade do distrito Terra nova.

3 ENSINAMENTOS, CONVIVÊNCIAS E GERAÇÕES

Em Terra Nova algumas famílias tentam manter essa tradição do fazer farinha levando desde cedo as crianças para as casas de farinha por três motivos. O primeiro é para mantê-las seguras ao alcance de seus olhares: todas as crianças acabam sendo cuidadas por todos no local, seja quando estão brincando ou tentando aprender com as mães; o segundo é para que elas vejam e vá despertando sua curiosidade para com esses processos: algumas querem imitar as mães assim que chegam ao local e ficam sob seus cuidados descascando (ou raspando) a macaxeira com uma pequena faca sem corte orientada pela mãe e pelas pessoas ao redor (Figura 13).

Figura 13- Crianças e raspagem das raízes



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2022)

A figura 13 mostra todas as mães, tias, amigas ou vizinhas reunidas em torno das raízes para fazer a raspagem dos tubérculos no dia da farinha e ao redor as crianças, seja brincando ou tentando aprender, tudo é espontâneo, depende da personalidade de cada criança o interesse em olhar, ouvir e aprender.

E o terceiro e mais importante deles: para que elas ouçam as histórias que as mulheres mais experientes contam do tempo delas com seus pais, avós e o que anda passando com seus filhos e netos: esses momentos vão muito além de uma prática cultural, pois, muito é ensinado sobre respeito, paciência, ajuda mútua, cantigas, brincadeiras, ditados de “antigamente” que elas aprenderam com seus veteranos.

Figura 14- Crianças em torno do paiol de massa



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2022)

Algumas crianças têm curiosidades em fases diferentes do processo do fazer farinha, algumas mães entendem da importância de passar a tradição, no entanto, o incentivo maior é focar nos estudos, além disso, elas ficam no local até dá o horário de ir para a escola ou ficam o dia todo quando não tem aula. A figura 14 mostra as crianças sentadas ao redor do paiol conversando, no entanto, elas ficam brincando com a massa, por ser mole, fácil de moldar, deixar as mãos brancas e macias.

Paiol é um nome pouco conhecido pela maioria das pessoas, no entanto é muito utilizado por todos os agricultores da área. O paiol é essa espécie de armazém feito com madeiras no formato de quadrados ou retângulos, cobertos com folhas de bananeira ou plásticos, são estruturas simples, porém, bem elaborada para colocar a massa da mandioca e evitar cair insetos e sujeiras no decorrer dos dias de produção da farinha.

A figura 15 mostra as crianças com balaios, à maioria delas adora esse momento, pois, competem entre eles ou em duplas para verem quem é os mais rápidos e fortes, além disso, elas usam essa etapa para pegar algumas das raízes e fazer brinquedos que segundo eles podem ser “bois ou cavalos”. Balaios são cestos de cipó ou bambu muito utilizados pelos agricultores no dia de fazer farinhada, tanto para colocar as raízes, como juntar as cascas ou pegar alimentos.

Figura 15- Crianças enchendo balaios, baldes e caias com as raízes de mandioca



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2022)

A figura 16 mostra as crianças olhando e algumas vezes peneirando a massa da mandioca, essa é uma das penúltimas etapas para ser feita a farinha, mas, o interesse delas é a maciez que ficam nas mãos e a facilidade de moldar a massa sem liquido para as brincadeiras.

Figura 16- Crianças olhando o peneirar da massa



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2022)

Outras preferem ficar perto dos animais (bois, cavalos e burros) figura 17, fazer carinho, alimentar, dá água e andar neles, além de ser “mais divertido”, elas dizem que quando crescerem querem ter seus próprios animais e gostariam desde já aprender a cuidar.

Figura 17- Criança segurando o burro



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2022)

E por fim, tem aquelas que têm interesse em todas as fases, no entanto, ficam encantadas com a força, a rapidez e as histórias que os homens que cuida do motor vão falando para elas na hora de triturar as raízes para fazer a massa (Figura 18).

Figura 18- Crianças observando e ouvindo histórias



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2022)

Percebe-se que o beneficiamento da mandioca ainda que na atualidade, no distrito Terra Nova resiste a muito custo às novas tecnologias e que as novas gerações ainda podem conhecer o modo tradicional de beneficiamento, cabendo a ela manter ou não a forma que é feita atualmente a farinha. E como bem ressalta Silva (2019, p.50):

“As casas de farinha são lugares repletos de saberes e fazeres que são construídos e/ou reconstruídos em torno das relações de (con)vivência que nelas se estabelecem. Assim, o saber-fazer nesses lugares é marcado por aprendizagens e saberes, que se disseminam no cotidiano. Torna-se importante salientar a relevância da prática exercida no lugar, pois é durante esta prática que o sujeito vivencia e/ou experiência sua aprendizagem, que em sua maioria, é repassada por gerações.”

A influência das gerações passadas é nítida nas entrevistas, pois os 20 agricultores confirmaram que todas as casas de farinhas existentes foram deixadas pelos pais, assim ficou claro porque todos os entrevistados (homens e mulheres) eram os proprietários. A fala de um dos entrevistados é de consenso geral, pois foi dita de formas diferentes pelos demais, no entanto, com o mesmo sentido:

“Você pode falar com todos daqui minha fia que eu tenho certeza que foi deixado pelos pais à casa de farinha deles, só se a pessoa for de fora pra ela não ter uma que foi dos pais. Aqui nois já cresce brincando na casa de farinha e quando é a nossa vez de continuar já vai levando nossos fios pra aprender brincando também. (Entrevista realizada em 06. Jun. 2020).”

A idade dos entrevistados variou entre 50 a 77 anos, tendo um caso especial de um deles ter 100 anos, porém, não produzia mais farinha e não tinha uma casa de farinha, apenas observava as farinhadas dos amigos e netos, uma vez que os filhos só faziam farinha quando jovens, nenhum deles seguiu a tradição, em compensação alguns dos netos e bisnetos seguiram a tradição da família. 19 dos entrevistados não eram alfabetizados, porém, 4 deles assinavam o nome e um deles tinha ensino médio completo. Todos possuíam mais de 12 anos de experiência na atividade da produção de farinha. O número de pessoas nas casas variava de 4 a 7 pessoas. No entanto, um dos entrevistados comunicou:

“Minha mãe teve 14 fios, mais 4 dos meus irmãos morreu pequeno, as famias eram tudo disso a maior, não tinha como evitar. Eu tive 12 fios mais 4 deles morreu bebe, Deus sabe o que faz, quis levar eles fazer o que ne? Dos 8 que ficou 6 já tá tudo casado com os fios deles. Hoje o povo já tem mais cuidado porque fica difícil criar tantos moleques como antigamente, o povo mais novo não quer trabalhar de roça, por aqui não é fácil arrumar emprego sem estudo, então tem que se prevenir mesmo. Estamos em 7 na casa porque 3 deles é meus netos que vive com nois. Os fios e fias que já casou, uns foi viver longe, outros mora aqui perto de nois, mas, a casa é cheia por vida, chega neto toda hora, um parente, uma visita, é uma coisa, é outra e a casa vive animada graças a Deus. (Entrevista realizada em 25. Jul. 2020).”

Todos os agricultores responderam que produz farinha porque é uma tradição de família e para própria alimentação e quando há algum excedente vendem “uns sacos de farinha”, no entanto, iria depender das chuvas e da terra para a “raiz da macaxeira dá boa”. Alguns proprietários produzem farinha 2 ou 3 vezes durante o ano no máximo, mas, a casa de farinha da maioria dos entrevistados eram compartilhadas por parentes, amigos ou vizinhos, logo,

podia acontecer de 8 ou mais vezes durante o ano, dependia muito dos usuários que pedia a casa de farinha.

Todos que residem na casa ou parentes que viviam perto contribuía na produção de farinha, porque segundo os relatos gastava-se menos, além disso, o dinheiro ou farinha que fosse pagar “outro de fora” já ficava na família. Segundo os relatos apresentados pelos entrevistados, ninguém da comunidade fazia farinha porque era lucrativo. Para confirmar o que foi dito, um dos agricultores, enfatiza:

“A família toda foi criada no meio fazendo farinha. Era o meio de viver, cuidar da roça, plantar feijão, milho, macaxera, batata pra viver. É muito trabalho e pouco retorno. Ninguém trabalhava pra ficar rico nisso não. Essa casa de farinha, deve ter nada, nada na minha cabeça uns de 70 ano ou mais... Foi deixada pelo avô pro meu pai e quando ele morreu meu irmão não quis mexer com isso, minha mãe tem problema de nervo, desde o tempo de nova já não dava muito certo ela trabalhar com isso, era mais nós e o pai pra fazer as coisas. Se desse algum lucro trabalhar tanto, meu pai tinha morrido rico. Os mais novos não quer essa vida, porque leva muito tempo trabalhando, muito esforço e quase nada de dinheiro. Quem é que quer viver assim? Então, se a gente fosse fazer farinha pensando no dinheiro (risos), ninguém nunca mais fazia farinha minha fia, ia acabar tudo.” (Entrevista realizada em 08. out. 2020).”

Apenas um dos proprietários não fazia farinha ou se envolvia em qualquer situação relacionada ao tema, no entanto, a casa de farinha dele é utilizada pelo sobrinho e parentes que dão uso e vida com frequência ao local. O proprietário da casa de farinha explica:

“Eu tenho essa casa de farinha mais não uso e nem derrubo porque é uma lembrança do meu pai, além disso, não tenho tempo de mexer com isso porque trabalho como motorista e tenho outras ocupações. Meus filhos não tem interesse, tem seus empregos e não precisa mexer com isso. Mas, meu sobrinho e meus parentes na hora que precisam está a disposição.” (Entrevista realizada em 25. Jun. 2021).”

Quando questionados sobre as quantidades de quilos produzidas foi necessário resolver um problema matemático e criar uma fórmula para transformar a *medida (objeto de madeira usado como base para medir ou contar a quantidade de farinha no decorrer da farinha) em quilogramas. Numa medida cabe de 9 a 10 kg de farinha e um saco de farinha geralmente é vendido quando há excedente com 5 ou 6 medidas de farinha. Um dos entrevistados informa:

“Aqui ninguém se liga com os pesos em quilos minha fia, aqui nós só sabe pela medida se é um saco certinho ou não. Nós conhece todo mundo e já conhece o caráter da pessoa que vamos tratar, confiança sabe? Já tem sido época de fazer outros tratos, por isso nós já sabe com quem vai fazer negocio. Quando é tempo que estão vendendo saco de 5 medida é 5 medida, quando é de 6 é de 6. Tem ano que é barato, tem outro que tá caro e assim nós vamos vivendo. Tem vez também que a gente troca por feijão ou milho, as vezes é meio saco de um e de outro e assim vai, o preço nunca é o mesmo, já teve vez de comprar ou vender saco de farinha de 80, 110, 200 reais, tudo depende da época, se a colheita foi boa ou ruim.” (Entrevista realizada em 29. Jun. 2021)”

Como foi dito pelo agricultor, dependendo do ano, da qualidade das raízes e do tamanho da roça, um agricultor pode tirar 40-42 medidas ou mais de farinha aproximadamente, ou seja, exatamente 8 sacos de farinha quando são de 5 medidas ou 7 sacos quando são 6 medidas por sacos, no fim a quantidade em quilos varia de 360, 400, 432 ou 480 kg de farinha por farinha. O destino final da farinha em todos os casos é consumo e quando há excedente

consumo-venda. Do total produzido para que haja alguma venda primeiro enchem seus zircos (local onde é armazenada a farinha) e o que sobra é comercializado entre as pessoas da própria comunidade. Uma das entrevistadas contou:

“Não sei os otos (outros) fia, mais aqui nois e os amigo não faz farinha pensano em vender. Sempre que fazemo é pra encher nossos zinquinho e deixar tudo cheio. Se tiver sorte da pra encher eles que sobra, ai sim, se sobra e nois não tiver precisão vende. Porque é uma vergonha viver na roça e ter que comprar de quilo e quilo de farinha né? Como eu vejo alguns comprando e olhe que tem terra, magina que não tivesse? Não quer traibaiar então que compre mermo né? Eu tendo esse pedacinho de terra e a minha casa de farinha, eu é que não deixo de fazer a minha né? Agora quando eu não puder mais, ai sim, eu vou comprar, mas, enquanto Deus me der saúde e força eu vou trabalhar com fé em Deus. (Entrevista realizada em 10. Jun. 2022).”

Alguns proprietários informaram que teve momentos de chegar a vender 3 a 5 sacos de farinha. Além disso, não existe uma forma de pagamento específica para os usuários que não são parentes, uma vez que todos se ajudam (mutirão) e geralmente fica a critério da boa vontade e sensatez do usuário decidir se vai dá farinha, dinheiro ou fazer algum tipo de manutenção no local. A manutenção é mínima, uma vez que são rústicos todos os objetos usados, no entanto, a prensa, o forno e o telhado sempre requerem cuidados. É de consenso geral essas falas:

“Pagar? Ninguém cobra nada não minha fia pro povo usar a minha casa de farinha é só pedir e nois ver se algum daqui ou outro já tinha falado pra usar no dia ou não e já acerta tudo certinho. Se a gente não puder ajudar, tirar é que nois não tira o pão do outro. Se eles tiver boa vontade e quiser dá e ver que nois merece alguma coisa nois recebe de bom grado, seja na farinha, arrumando alguma coisa nela ou dinheiro pra gente continuar comprando umas telhas ou ripa que tiver precisano tá bom, se não der nada Deus abençoa do mesmo jeito, ele tá veno nosso lado. Deixando a casa de farinha limpinha e do jeito que tava já tá bom demais. (Entrevista realizada em 24. Jun. 2022)”

“Quando meus pais fazia farinha todo mundo usava a casa de farinha dele e nunca precisou pagar nada. Às vezes quem fazia farinha ajudava nois quando era a nossa vez de fazer a farinha, trocava ajitorio (trocar dias de trabalho entre eles) pra raspar ou arrancar ou no dia do motor ajudar a levar os balaaios. Eu aprendi a merma coisa, se eles quiser me ajudar na minha tá bem, se não, deixando do jeito que tava tá bem também. Agora cobrar dinheiro ou qualquer coisa nunca fiz e ei de nunca fazer. Deus me livre! (Entrevista realizada em 21. Jun. 2022).”

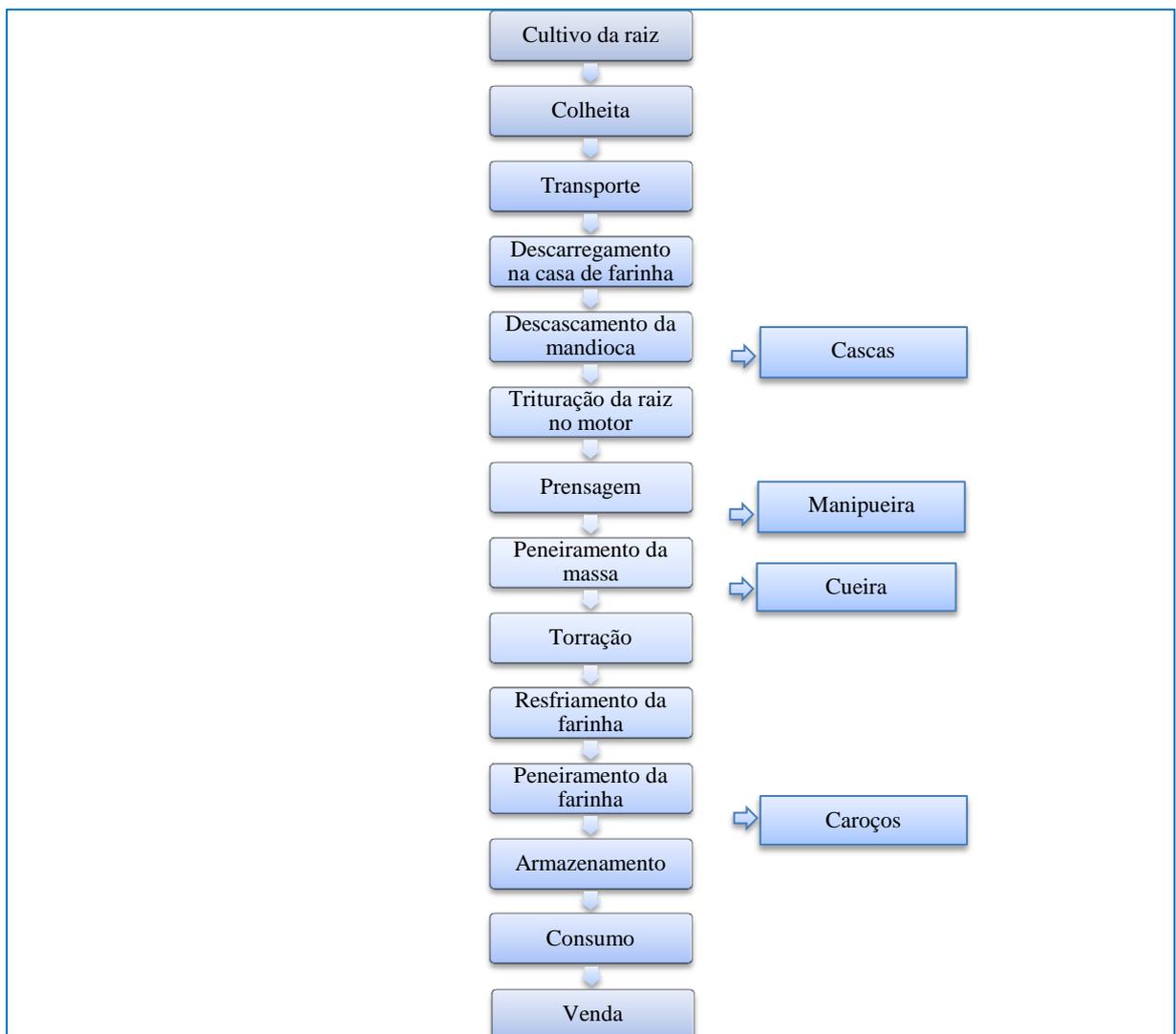
“Desde a época do meu pai nunca se viu ninguém, cobrar ninguém. Eu do mesmo jeito, agora que tô veio pior, fico até feliz quando algum pede a minha casa de farinha porque fico olhando eles indo fazendo. Meus fios faz de vem em quando porque nossas roças é pequena e num instante acaba. É bunito ver as criança tudo correndo, brincando, as muiet cantando e falando e falando. Não tem pagamento mais melhor que esse não minha fia. (Entrevista realizada em 16. Jun. 2022).”

Dessa forma, fica evidente a influência que as gerações passadas exercem sobre as seguintes e cabe aos adultos da nova geração ensinar e explicar no decorrer da convivência com as crianças a importância de suas origens, conhecimentos e técnicas de produção artesanal de farinha. Motivo de orgulho já que as casas de farinha e os processos do fazer farinha é uma marca da territorialidade intrínseca da comunidade do Distrito Terra Nova.

4 FAZENDO FARINHA

Para melhor compreensão do processo que passa a raiz da mandioca, apresenta-se o fluxograma detalhando os processos de fazer farinha, vistos in loco no decorrer da pesquisa de campo no distrito Terra Nova. Foi possível compreender os procedimentos que envolvem desde a plantação até o ensacamento da farinha a ser consumida e vendida em alguns casos quando há excedente.

Figura 19 – Fluxograma das etapas da produção da farinha (2019-2022)



Fonte: elaborado pela autora (2023).

Essas etapas apresentadas foram sistematizadas no relatório do SEBRAE (2008), nele é mostrado o percurso da produção de farinha que vai desde a plantação até a chegada das raízes nas casas de farinha, tal como acontece no Distrito Terra Nova, porém, tendo suas

peculiaridades. As etapas a seguir foram adaptadas desse relatório com base na realidade local:

1. Cultivo da raiz – Pode ser feito em covas ou canteiros, no entanto, a maioria dos pequenos agricultores preferem canteiros devido à facilidade que a área separada em blocos proporciona a locomoção, remoção e limpeza. Em seguida a terra é preparada para plantação com trator ou bois e feitos os canteiros (por homens e mulheres);

Figura 20– Limpeza do Terreno a ser cultivado



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2020)

Figura 21 – Agricultora fazendo os canteiros para o cultivo



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2020)

Depois são retirados os caules do cultivo anterior, chamado pelos agricultores de “maniva” (o caule é sempre reaproveitado no plantio de novos pés de mandioca), e cortados em tamanhos de aproximadamente 6 a 8 cm para serem plantados nos canteiros ou covas;

Figura 22– Retirada das manivas



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2021)

Figura 23– Corte das manivas para o cultivo



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2021)

Plantar era uma tarefa feita apenas por mulheres devido ao fato dos homens falarem que era “trabalho de mulher” e pelo fato delas serem mais rápidas e terem mais cuidado com os espaçamentos no canteiro, no entanto, esse papel vem sendo dividido, pois, a maioria das mulheres está investindo em educação, com isso a lida na roça está sendo aos poucos abandonada por elas. Depois de plantadas e crescidas ocorre a limpa (retiradas de ervas e plantas que impede o crescimento da muda e o desenvolvimento das raízes) dessas roças.

Figura 24– Plantio da macaxeira e mandioca



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2021)

Figura 25- Cultivo a ser limpo



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2021)

2. Retirada do tubérculo da terra – Essa etapa é realizada apenas por homens, o número varia de acordo com o tamanho da roça e da vontade dos donos da farinha, as raízes são retiradas do solo, separada do caule, colocadas em rumas e em seguida serão postas em balaios nas carroças de burro, carros de boi ou caminhões, no entanto, a utilização de animais de carga são frequentemente mais usados na área estudada, em seguida conduzido até a casa de farinha;

Figura 26- Homens começando a tirar os tubérculos da terra



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2021)

Figura 27- Inicia a separação da raiz do caule



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2021)

Figura 28- Despincagem das raízes (nome usado quando ocorre a separação)



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2021)

Figura 29- Rumas de raízes



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2021)

Rumas é o termo usado pelos agricultores na colheita da macaxeira e mandioca, significa coisas amontoadas ou pilhas.

Figura 30- Chegada do transporte das raízes



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2021)

Figura 31-Enchendo a carroça



Figura 32- Carroça de burro carregada e em partida



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2021)

Figura 33- Carro de bois



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2021)

3. Recepção – consiste em colocar as raízes que são trazidas da roça na casa de farinha, para isso casa de farinha é previamente varrida e os utensílios limpos;

Figura 34- A caminho da casa de farinha



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2021)

Figuras 35, 36 e 37- Despejo das raízes na carroça de burro e no carro de bois



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2021)

4. Descascamento/raspagem da raiz – é a prática de descascar ou raspar as raízes com o auxílio de facas ou facão para logo após serem raladas no motor. No entanto, antes que

ocorra o processo de trituração, todas as pessoas que estavam raspando ou ajudando de alguma forma na farinhada vão almoçar na casa do dono da farinhada;

Figura 38 e 39- Raspagem da raiz e almoço



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2021–2022)

5. Ralagem – essa prática é a realização de ralar a mandioca no motor, que transforma a raiz em massa e posta no paiol, nessa fase as raízes são colocadas em balaies, caixas, baldes próximo ao motor para facilitar o trabalho, um homem vai colocando os cestos no espaço do ralador, enquanto o outro vai fazendo força nas alavancas para mexer as raízes no triturador, enquanto outro vai tirando a massa que sai na lateral e colocando no paiol que será coberto após o termino;

Figura 40, 41 e 42- Raízes sendo trituradas



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2021)

Figura 43- Massa de mandioca e macaxeira no paiol



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2021)

6. Prensagem – esse procedimento se dá por meio de uma prensa, na qual é retirado da massa um líquido aquoso (de coloração esbranquiçada ou amarelada) chamado de caldo ou manieira, esse processo é realizado para que a massa que será torrada não se transforme em goma;

Figura 44 e 45- Massa indo à prensa





Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2021)

Figura 46 e 47- Retirada do caldo da massa





Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2021)

7. Esfarelamento ou quebrar da massa – é nesse momento que os blocos compactados são retirados da prensa, em seguida é feito o esfarelamento dessa massa com as mãos ou com pedaços de madeiras parecidos com rolo de massas, depois é peneirada e a crueira (é pedaços das cascas e partes de macaxeira e mandioca que não foram triturados no motor) que fica na peneira são retirados e usados como ração para animais, principalmente porcos e galinhas;

Figura 48- Quebra da massa com o auxílio das mãos e do rolo de madeira



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2021)

Figura 49- Peneiramento da massa



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2021)

Figura 50- Massa peneirada



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2021)

Figura 51- Crueira



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2021)

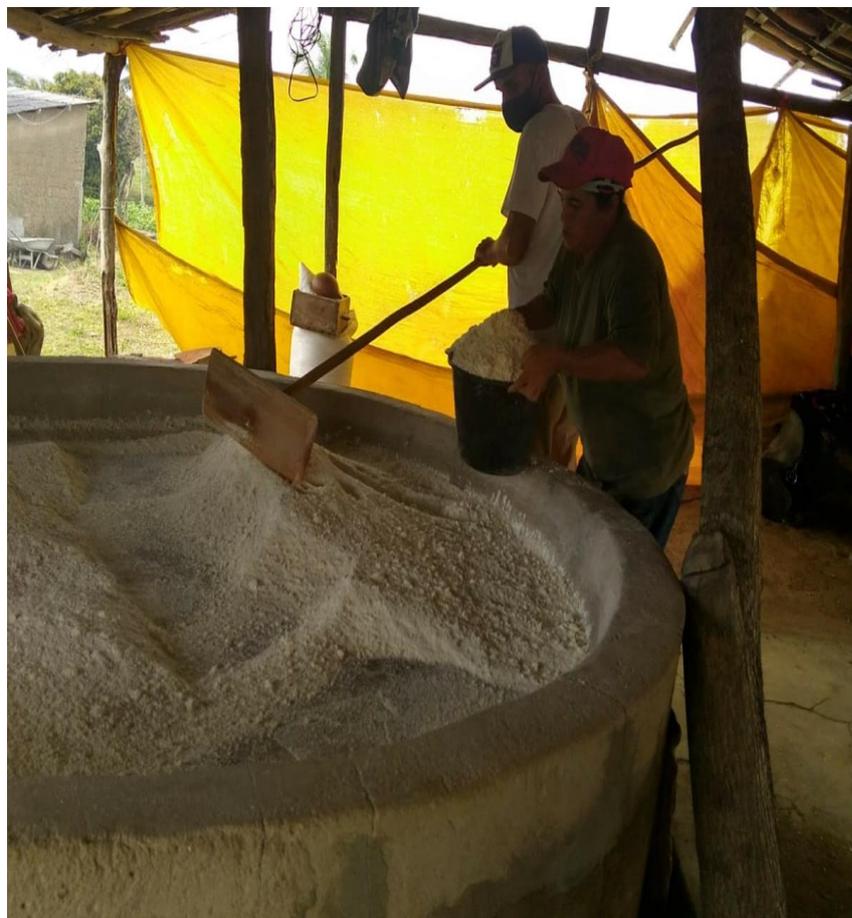
8. Torração ou Assando farinha – primeiro o forno é aquecido e tirado as impurezas com crueira, em seguida a massa é colocada no forno, e nesse momento passa pelo processo de torração (em todas as casas de farinha do Distrito Terra Nova o forno é artesanal).

Figura 52- Forno aquecido com crueira



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2021)

Figuras 53 e 54- Massa indo ao forno



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2021)

Figura 55, 56 e 57- Mexendo farinha



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2021)

Essa etapa é realizada apenas por homens devido ao calor e exigir muita força, no entanto, em alguns casos, as mulheres assumem o forno temporariamente para o mexedor beber água, almoçar e descansar um pouco. Esse momento requer muita atenção e experiência por parte de quem está conduzindo a torração, pois é nessa etapa que se define a cor, o sabor e o tempo de durabilidade ou conservação da farinha. A farinha é colocada nos sacos ainda quente e reservada, depois que esfria é transportada de carro de boi ou carroça de burro para a casa do agricultor.

Figura 58- Farinha torrada



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2021)

Figura 59 e 60- Retirada da farinha





Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2021)

Figura 61 e 62- Ensacamento da farinha





Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2021)

9. Peneiragem – nesse procedimento a farinha já está torrada, espera-se que esfrie e em seguida é peneirada. Essa fase consiste em separar a farinha fina e os grãos que ficam na peneira chamados de grolão ou caroços que é utilizado na ração de animais principalmente galinhas e porcos;

Figura 63 e 64- Peneiramentos da farinha





Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2021)

Figura 65- Caroços



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2021)

10. Armazenamento— nessa etapa a farinha peneirada volta para os sacos e posteriormente é guardada em depósitos fechados de metal chamados “zincos” por tempo indeterminado. Na comunidade tem três tamanhos de zincos: grandes, médios e pequenos. Em algumas casas tem dos três tipos ou apenas dos grandes e médios e mais de uma vez o dobro deles. Não se sabe com precisão a quantidade de sacos ou quilos que cada tipo de zinco comporta mais uma das casas informou que um dos zincos grandes pegava mais ou menos de 50 a 60 medidas de farinha, ou seja, aproximadamente de 450, 500, 540 e 600 kg de farinha. Já nos tamanhos médios de 135, 150, 162 ou 180 kg de farinha, no entanto, os entrevistados não souberam informar em relação os pequenos, quantas medidas cabiam.

Figura 66- Zincos de farinha



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2021)

11. Consumo- mostra dois tipos de farinha da região, popularmente conhecidas como azeda por ter uma cor amarelada, grãos grosseiros e passar mais tempo fermentando para em seguida ser torrada e a doce que é feitas muitas vezes no mesmo dia ou no dia seguinte que foi triturada, assim possui a cor mais branca e grãos mais finos. Ambas são usadas no cotidiano para acompanhar feijão, churrascos, pirão, entre outros pratos.

Figura 67- Farinha azeda e doce



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2021)

Figura 68- Farinha com peixe



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2021)

12. Venda - Quando tem excedente na produção é vendido ou trocado por outro produto, geralmente para pessoas da mesma comunidade ou da família. Quando ocorre a venda é em sacos que pesam em torno de 45, 50, 54 ou 60 kg. Um detalhe interessante é o uso da “medida e cuia”, dois instrumentos arraigados nos costumes da comunidade e no fazer farinha, a medida é um recipiente de madeira que abarca de 9 a 10 kg de farinha, ela é usada para manter um padrão no peso e a cuia é um recipiente feito a partir da planta

cabaça também conhecido por várias outras denominações como cabaça-amargosa, cabeça-de-romeiro, cabaça-purunga, cocombro e outros.

Figura 69- Cuia, medida e saco de farinha



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2021)

As casas de farinha são lugares de sentimentos de pertencimento e identidade presentes na memória coletiva, pois fazem parte do cotidiano dessas famílias (Figura 70). Portanto, o sentimento de pertencer está relacionado com o lugar. É por meio dessas etapas que ocorre o processo de preparação, produção e organização do espaço dentro das casas de farinha, constituindo assim a prática cotidiana da comunidade que produzem e reproduzem seus saberes e fazeres nesse lugar. As etapas demonstram o passo-a-passo da prática da produção da farinha no distrito Terra Nova (SILVA, 2019, p.94). Como fez questão de relatar uma das entrevistadas:

“É muito importante ensinar os mais novo pra não perder a tradição, porque nós estamos ficando velhos e cansados, outros morrendo, os que ficar precisa saber fazer farinha pra se alimentar e alimentar a família, se não a tradição vai morrer com os velhos(velhos) tudo e isso não pode acontecer, tem que ter pelo menos um que vai manter a tradição que nois aprendeu com nossos pais e eles com os deles. Cê viu como essas casas de farinha são antiga, algumas nem existe mais, são tudo manual, fazemos a farinha como antigamente, e é mais gostoso assim a farinha, cê compra essas farinhas no mercado e não tem gosto de nada, então tem que ter uns que quera fazer, se não vai tá tudo acabado . (Entrevista realizada em 10. jun. 2020).”.

A leitura do cotidiano nas casas de farinha, além de refletir as vivências e as experiências da comunidade com o lugar, possibilita conhecer o processo de produção da farinha que as gerações passadas utilizavam. Em suas ponderações Araújo (2017, p. 91), considera as casas de farinha como “lugares de memória”, pois as mulheres e os homens guardam em suas

lembranças as experiências que viveram, aprenderam e ainda vivem nesses lugares. O autor demonstra que as relações existentes entre a prática do fazer farinha e a vivência cotidiana permitem aos agricultores consolidar e a manter essa tradição.

Figura 70- Casas de farinha



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2021)

5 PROCESSO DE ESQUECIMENTO E NEGAÇÃO DA PRODUÇÃO DE FARINHA

Migração é o ato de a população deslocar-se espacialmente, trocando de país, estado, região, município ou até de domicílio. E o Nordeste é conhecido como um tradicional centro expulsor da população por meio da migração interna, ou seja, o deslocamento das pessoas dentro de um mesmo território (regiões, estados e municípios). Tal deslocamento não provoca modificações no número total de habitantes de um país, porém, altera as regiões envolvidas nesse processo (FRANCISCO, 2011). Em geral, devido aos baixos indicadores de desenvolvimento social, a população tende a se concentrar de forma polarizada em determinados municípios.

No distrito Terra Nova, assim como no Brasil, um dos fatores que exercem maior influência nos fluxos migratórios é o de ordem econômica. Forçando os indivíduos a se deslocarem de um lugar para outro em busca de melhores condições de vida e à procura de emprego para suprir suas necessidades básicas de sobrevivência (moradia, educação, saúde, alimentação e boa remuneração). Devido a esses fatores, a forma de migração que aumentou nas últimas cinco décadas no país é a migração do campo para a cidade (êxodo rural).

Wanderley (2009) diz que o êxodo rural é um fenômeno que atinge um grande grupo de agricultores rurais, sobretudo os pequenos que não possuem terra própria ou dispõe de pequenas áreas. Tornando assim, susceptível a deixar o meio rural em busca de melhores oportunidades e alternativas mais favoráveis. Além disso, o modelo econômico atual favorece os grandes latifundiários que investem em intensa mecanização das atividades agrícolas, tendo como consequência a expulsão da população rural (FRANCISCO, 2011).

Vários pesquisadores da dinâmica demográfica rural apontaram que a grande mudança constatada nos últimos anos é a conversão do êxodo rural generalizado em um processo mais seletivo, que destina às cidades a população jovem e produtiva (ANJOS, CALDAS, 2005). O êxodo predominante dos jovens demonstra que o campo abre-se cada vez mais para o contato com as cidades. Dessa forma, a diminuição do percentual da população rural ativa, bem como o prejuízo à dinâmica da sucessão das unidades produtivas, principalmente das familiares, podem ser comprometedores no que se refere ao desenvolvimento rural e as dificuldades para manter as tradições familiares no futuro (CAMARANO & ABRAMOVAY, 1999). Uma agricultora declara:

“Na minha mocidade minha fia (filha) aquele mundo era outro e esse é um novo mundo, a gente trabalhava pra comer e ter direito só as ropa , eu e meus pais era dá roça pra missa. Agora nossos fios

tem mais chance, nois quer que eles tenha o que nois não teve, a gente sonhava de ir pra escola, mas, não podia porque tinha que ajudar na roça, as vezes nois chorava de vontade de querer estudar vendo nossos amigos indo e não podia. Por isso pede pra eles estudar, é a única coisa que a gente pode dá, é os estudo. E graças a Deus que eles estudados vão trabaiaar na cidade, hoje tem tudo né na cidade. É mais longe, a gente fica triste e tudo, mais é pro bem deles. Pra banda de lá paga melhor e acaba que eles conseguem comprar as coisinhas deles. (Entrevista realizada em 22. set. 2021).”

Essa narrativa evidencia que na perspectiva da comunidade (pois falas semelhantes foram ditas), o caminho para os grandes centros urbanos articula uma possibilidade de ascensão social para o indivíduo migrante. No entanto, outro fator chama atenção - o envelhecimento da comunidade intensificado pelo êxodo dos mais jovens e a falta de pupilos para manter a tradição. O envelhecimento é um processo natural pelo qual todos os indivíduos vão passar, não importando sua classe social, contexto socioeconômico, familiar e cultural. Segundo a previsão do relatório da United Nations Population Division, no ano de 2050, 22% da população mundial terá mais de 60 anos de idade, o que significa em termos percentuais um aumento de 8%, passando para 21%. O número de crianças irá também sofrer uma diminuição significativa, com uma descida de mais de 10%, passando de 33% para 20% (ANTÓNIO, 2013; RODRIGUES, p. 11, 2018). Além disso, existem as particularidades referentes a vulnerabilidades e necessidades da população mais velha nas áreas rurais.

Paúl et al. (2005) fez um estudo em Portugal ante dois contextos sociais diferentes, um rural e outro urbano, concluiu-se que os idosos que viviam em meios rurais possuíam uma rede social maior, tanto de familiares como de amigos do que os idosos residentes em meios urbanos. Envelhecer no meio rural pode fazer transparecer a ideia de que os idosos possuem maior apoio familiar, altos níveis de saúde e satisfação.

No entanto, esta visão não corresponde à realidade diante das adversidades que existe no rural, tais como a carência de serviços sociais, de saúde, transporte, dificuldades para usufruir os serviços e equipamentos situados longe de onde residem e o afastamento dos possíveis cuidadores (filhos e netos), devido às migrações para as zonas urbanas, de municípios vizinhos ou de outros estados, além disso, pelo fato dos trabalhos dos idosos do contexto rural ter sido predominantemente na agricultura, o desgastante do ponto de vista físico sofrido no decorrer de tantos anos de trabalho pesado de sol a sol impacta profundamente na saúde (RODRIGUES, p. 21-22, 2018). Um dos entrevistados falou:

“Eu inda tenho sorte minha fia porque ainda vive comigo minha veia e uma fia moça. Deus ulive (Deus o livre\ proteja) se eu cair doente inda tem quem cuide de mim, nem todo mundo aqui tem essa sorte, olhe, meu irmão contou outro dia que o vizinho dele tem mais de 80 anos, a fia foi morar longe e ele tava só, o coitado desmaiou e cadê ninguém na hora? só não morreu porque os outros ajudou, chamou a famia (família) dele e a sorte foi uma rima (irmã) que começou a cuidar dele. A gente cria os fios pro mundo, mais, de vez em quando a gente fica pensano como vai ser quando a gente não se dominar mais né? Quando adocece e sara logo é uma coisa, mais quando cai e fica de cama pra levantar é um Deus nos acuda (Deus nos proteja). (Entrevista realizada em 04. out. 2021).”

Com essa fala fica evidente que muitas das pessoas mais velhas da comunidade, enfrentam problemas associados à doença, companhia e a falta de prestação de cuidados informais, principalmente por parte dos filhos, uma vez que eles por viver em outros estados ou municípios vizinhos não podem auxiliar além do financeiro seus progenitores na velhice. Considerando o que foi apresentado, viver em contexto rural envolve um conjunto de especificidades positivas e negativas nas quais envolve desafios para a comunidade e as famílias na sucessão das tradições e da propriedade (RODRIGUES, p. 22, 2018).

Apesar de ser considerado atualmente ultrapassado o caráter sucessório de terra e algumas tradições pelos mais jovens. As pessoas do Distrito Terra Nova ainda consideram importante os filhos permanecerem na propriedade ou nas proximidades de forma independente, em contrapartida, os filhos cuidariam dos pais, além disso, a diminuição do tamanho das famílias e a falta de interesse dos jovens em continuar ou manter as atividades e as tradições causam a ausência de sucessores e perda de traços culturais das comunidades rurais (ABRAMOVAY et al., 1998).

Além disso, com o passar dos anos e a melhoria na qualidade de vida dos produtores, eles passaram a ter consciência do valor que a educação tem na vida fora da roça, possibilitando aos filhos educação formal (ensino superior). Dessa forma, a conclusão do ensino superior proporciona aos filhos a possibilidade de escolha, seja para continuar na roça, sair, voltar ou tentar conciliar ambos com trabalho na cidade e casa no campo, coisa essa que eles nunca tiveram chance em suas épocas. Consequentemente, permanecer no campo e nas atividades rurais não seria uma necessidade e sim uma escolha.

No distrito terra nova foi identificadas 20 casas de farinha, sendo que 4 delas foram derrubadas e 1 não está mais ativa há muitos anos. Dessas 15 restantes, apesar de funcionarem, o número de vezes que são usadas para fazer farinha vem reduzindo a cada ano. Além disso, numa entrevista com o secretário da agricultura e com os engenheiros agrônomos da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de São Sebastião em junho de 2020, foi identificado outros agravantes que podem antecipar o processo de perda cultural e da forma que é feita a farinha tradicional no Distrito Terra Nova. As falas dos agrônomos informam:

“Observa-se hoje em dia que um ponto chave da agricultura chama-se a mão de obra. É uma problemática da parte social, a agricultura não é tão valorizada. Então tem que pegar os pontos que se pode economizar para obter o maior lucro, a gente observa isso claramente no campo, diminuindo a mão de obra e empregando tecnologia. Antes era utilizada a roda pra triturar a mandioca, assim era necessário quatro ou cinco homem para mantê-la funcionando. O forno geralmente era três homens alternando por turnos pra mexer a farinha, hoje colocando um motor faz o serviço dos três homens, colocando um na moenda faz o serviço de quatro, sem falar na prensa que hoje são hidráulicas e antes, era dois homens, um pra colocar a massa e outro pra prensar. Então, tudo isso ai é uma problemática

que acaba ocasionando questões de economia para o produto final do produtor. Hoje pra gente conseguir fazer um saco de farinha era gastado 205 a 250 reais, isso manual ou artesanal. Então o preço médio estava 130 a 150 reais. Então, se não for feita essa economia fica inviável porque quando tira as despesas sobrou nada, por isso o fechamento das casas de farinha porque o produtor tem um péssimo hábito de não calcular tudo aquilo que ele gasta. E leva prejuízo. Hoje nos temos que explorar o campo porque a cidade não tem capacidade de absorver tantas pessoas pra empregar, então se a gente vive no campo, qualquer atividade que seja desenvolvida e gere renda é boa pra família e é boa para o município, isso são coisas positivas que podemos levar em consideração. (Entrevista realizada em 03. Jun. 2020).”

“Acredito que em todo o município tenha uma média de 120 a 150 casas de farinha, não funciona o ano inteiro, só um período do ano para que seja feita a farinha para eles mesmos consumir. Dificilmente um agricultor faz farinha ou planta mandioca, feijão e milho pensando na comercialização, é mais pra subsistência e não inova em tecnologias. Já as casas de farinha elétrica é o ano inteiro. Falta informação, organização, falta parceria, se tivesse parceria dos agricultores familiares com os agrônomos, o município e eles teriam muitos benefícios. Ou a nova geração de agricultores começa a pensar desse modo, em investir em informação e tecnologia ou ai vai ficar difícil. Mas, a questão é: Quantos jovens estão ficando na agricultura? Por aqui tem muita resistência em trabalhar com associações, cooperativas e tecnologias. Não é só aqui, é um perfil do Nordeste. (Entrevista realizada em 03. Jun. 2020).”

“Os filhos vão crescendo e não querem tomar conta nem fazer farinha da forma antiga, mesmo sendo familiar. Devido à modernidade eles acabam não querendo seguir, ai os agricultores tem que optar: ou parar de fazer farinha ou aderir de forma forçada a parte tecnológica, meu tio por exemplo, por não ter ajuda da família, meus primos trabalhando longe ou não querendo fazer mais farinha, teve que implementar a casa de farinha dele por conta disso, hoje ele tem uma prensa hidráulica, um forno elétrico. Em terra nova, por mais que todas as casas de farinha sejam artesanal, pode não ser de imediato, mas, a casas de farinha que resistirem a todo esse processo, vão aderirem a tecnologia. É uma coisa meio que histórica, antigamente nossos pais aprendiam com nossos avós, e nossos pais ensinavam pra gente ir seguindo isso dali, hoje, todo mundo tem acesso a tecnologia, a modernidade, o cara não vai querer tá preso em casa de farinha fazendo farinha devido o tempo que manualmente leva, daqui a alguns dias esse tipo de casa de farinha vai ser apenas boas lembranças. (Entrevista realizada em 03. Jun. 2020).”

“Grande parte da zona rural prefere comer a farinha azeda, então eles mesmo fazem porque não tem como a empresa de farinha fazer como eles aprenderam e gostam, então, acredito que não tem como as casas de farinhas artesanal extinguir totalmente. O problema é em relação a matéria prima usada no forno que são as madeiras, as lenhas para aquecer os fornos. Essa é uma deficiência. De onde tirar madeira para fazer a farinha? Até porque nem todos podem ou tem condições de comprar madeiras legalizadas para atender as necessidades do forno. Hoje tem fiscalização rígida por parte do IMA (Instituto do Meio Ambiente) e do IBAMA (Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e Recursos Naturais Renováveis), então, tem todo um impacto encima disso que sempre é cobrado mudanças.

Já o secretário de agricultura diz que:

“As casas de farinhas antigas que eram feitas manual, elas ainda tem, mais é muito poucas. Hoje, 90% trabalha com a elétrica familiar e casa de farinha industrial só tem uma aqui perto de São Sebastião. Eles levam o cultivo para a casa de farinha elétrica, a raspagem ainda é manual, mas, a prensa e os fornos são elétricos. Os agricultores familiares que eles mesmos arrancam a mandioca e produz na casa de farinha. A gente vem fazendo um trabalho com os agricultores para que eles adiram às casas de farinhas elétricas porque até os custos seriam melhor pra eles. A gente tá com um projeto em um povoado próximo chamado Genipapo com associação pra fazer melhorias com relação a manipueira, porque um dos problemas é a manipueira na casa de farinha, na agricultura familiar. O projeto é pra coletar todas as manipueiras do município pra colocar tudo em um biodigestor nessa fabrica que esta terminando de ser construída, mas, até agora o projeto tem 50 casas de farinha. Em terra nova tinha uma casa de farinha elétrica, mas, está desativada há muito tempo, e foi feito um pedido para ver se era possível reativar ela. As casas de farinhas manual diminuir a mão de obra teria que investir em tecnologia, mas o custo é muito alto pra investir em tecnologia e nem todos podem custear, só um forno elétrico custa mais ou menos de 40 a 45 mil reais, uma casa e farinha elétrica é mais de 2 milhões de reais, por isso também praticamente não tem por aqui, é tudo mais no Sul desse tipo porque também tem variedades de mandioca. (Entrevista realizada em 03. Jun. 2020).”

Falta de informação sobre gestão de negócios, casas de farinhas elétricas caras, a falta de tecnologias nas casas de farinha, problema referente ao uso de madeiras, falta de interesse dos

jovens, pouca informação sobre solo e cultivo para a comercialização e o descarte da maniveira (líquido extraído da mandioca quando ela é prensada no processo de fazer farinha. Tanto a mandioca quanto esse líquido contém ácido cianídrico, venenoso e nocivo à alimentação humana e animal), e a descrença em associações, cooperativas e sindicatos rurais, foram alguns dos problemas apontados pela secretaria.

A preocupação relacionada ao lucro e a falta de investimento tecnológico nas casas de farinha, no entanto, não é levada em consideração a perda cultural, dos conhecimentos, crenças e costumes que isso pode acarretar com mudanças drásticas nessa prática de subsistência. Além disso, os produtores não concordam com grande parte do que foi dito pela secretaria de agricultura do município relacionado à madeira para o forno, a tecnologia e a maniveira, não porque resistem ao novo como é posto, e sim por discordarem da forma que eles sugerem as mudanças do processo de fazer farinha. Um deles enfatiza:

“Um rapaz teve aqui outro dia falando de bio alguma coisa por causa da maniveira quando a gente faz farinha, faz alguma coisa na terra. Falou que é crime ambiental cortar as nossa lenha, falou de um troço de forno elétrico e sei lá mais o que minha fia. Ai eu lhe pergunto: se a gente mudar isso tudo vai ser a nossa farinha? Não ne? Se a gente quisesse farinha sem gosto, nois comprava no mercado aquelas farinhas sem graça. Eu não sei o que passa na cabeça desses moços de hoje em dia. No tempo do meu pai todo mundo fazia farinha e ninguém era burro de botar maniveira pra bicho nenhum comer porque sabia que morria. Acho que esse povo novo passa muito tempo nesse celular e não usa os miolos (Cérebro/cabeça). As lenha é crime? Nunca ninguém acabou com mata de nada, só tirava uns paus de jurema pra fazer aquele quião de farinha, depois passava muito tempo pra fazer de novo, me diga fia como isso vai acabar com alguma coisa? Sem contar que é pouca as lenhas que precisa. Depende do tamanho da roça. Ota coisa que eles vem falar, como é o nome mesmo fia? Comercialização e tecnologia? Nunca ninguém morreu de fome e nem precisou dissono tempo do meu pais, do pai dele e no meu, porque agora no fim da vida vou mexer nisso? Sei não viu. Esse moços tem umas ideias doidas. Sabe que é isso né? Falta de uma ocupaçãozinha né fia. Pode perguntar a todo mundo daqui se vão fazer essas coisas ai que eles querem, vão nada. (Entrevista realizada em 25. Jun. 2021).”

Figura 71- Lenha usada no forno



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2021)

Embora a Secretária Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de São Sebastião, tenha algumas ideias de projetos interessantes que iriam ajudar no trabalho e nos ganhos dos agricultores, eles resistem. Como explica um dos agrônomos:

“Se em todos os povoados e distritos tivesse uma organização como cooperativas e associações, seria possível criar alguma política pública na esfera municipal, voltada para trabalhar a importância das casas de farinhas, incentivando a produção, a forma de comercialização, acesso ao financiamento rural e programas de assistência técnica à agricultura familiar. Mas, o problema é a resistência a esses órgãos organizacionais. São Sebastião é um dos municípios que mais compra dos agricultores familiares, alguns povoados ainda têm cooperativas que facilitam as negociações, ou seja, compramos 70% dos cultivos. As associações e cooperativas seriam de grande ajuda porque lá os agricultores seriam informados de projetos para conseguir equipamentos e formas para produzir melhor. Pensando nessa questão, a gente trabalha muito com as redes sociais para chamar atenção dos jovens, porque quem tem que levar isso são os jovens, a gente fica mostrando nas redes todos os benefícios e competências que a Secretária Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de São Sebastião tem e são cabíveis para exercer as atividades. “Entrevista realizada em 03. Jun. 2020).”

No Distrito Terra Nova não há nenhum conhecimento de associação, cooperativa ou algum sindicato rural por parte dos agricultores produtores de farinha, além disso, há descrença no papel dessas organizações e das promessas do que pode ser conquistado através delas. Desse modo fica complicada ou inviável a criação de alguma associação/cooperativa ou a aproximação entre os produtores com a Secretária Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de São Sebastião.

Figura 72- Roda de conversa depois da raspagem



Fonte: Daniela Samara I. F. Dos Santos (2021)

Em suma as casas de farinha nunca foram apenas locais de trabalho e de transformar as raízes de macaxeira e mandioca em farinha. Segundo as narrativas das famílias, fica evidente que as

casas de farinha são locais de aprendizado, troca de saberes, relações de afetividade, reencontros e de fazer amizades (SILVA, p. 105-130, 2019). Mesmo diante de algumas dificuldades que as famílias produtoras enfrentam desde o cultivo até o fazer da farinha, no decorrer das conversas não sobra dúvidas que eles amam e sentem orgulho do que fazem como mostra na figura 72.

Mesmo que essa prática seja um trabalho pesado e que exige paciência e dedicação, nas casas de farinha sempre será possível encontrar trocas que vão muito além das econômicas. Por esse e outros motivos, as mudanças sugeridas pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de São Sebastião, por mais que sejam práticas e possam ajudar de diversas formas os agricultores, não são aceitas, pois eles acreditam que isso vai transformar todo o processo passado pela geração passada e isso não é negociável.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa evidenciou que a produção da farinha de macaxeira e mandioca possui grande relevância para os moradores do distrito Terra Nova, pois essa produção tradicional representa uma tradição local atrelada nas relações de afetividade marcada por saberes cotidiano e reforçado pelos laços de pertencimento e identidade observados nas relações existentes no distrito. Nesse sentido, as casas de farinha são espaços que vão muito além do trabalho e da transformação da macaxeira e da mandioca em farinha. Conhecer esses espaços é buscar reconhecer e entender uma rugosidade no lugar.

Segundo Ribeiro (2012, p. 69) e Silva (2019, p.107-126), “a rugosidade, pode ser compreendida como o acúmulo de tempos que configura o espaço e condiciona os futuros possíveis.” Deste modo, esses lugares mostram as experiências no espaço e no tempo, repletos de significados, simbolismos e memória, ou seja, lugar de troca de experiência, luta pela continuação/manutenção e de aprendizagem que foge da dinâmica capitalista. Considerar essa lógica de produção artesanal significa observar os processos de territorialização que marcam as diferentes escalas de produção, bem como suas particularidades e características locais.

Assim, a produção da farinha artesanal e a forma que todo o processo é feito são de grande importância para a comunidade de Terra Nova. Uma vez que essa produção está vinculada às relações afetivas de proximidade, apreciação, valorização, reconhecimento das tradições entre os produtores e seus familiares, reforçando os laços do passado e do presente. Dessa forma as casas de farinha e a forma do fazer farinha são repassadas e socializadas para as gerações futuras na convivência com os familiares e amigos e resistindo a adesão de tecnologias e mudanças no processo. Portanto, é necessário dizer que é apenas por meio dessas relações que se busca assegurar de forma livre e espontânea a continuidade do processo artesanal de fazer farinha.

Foi mostrado no decorrer da pesquisa o desaparecimento e o processo de esquecimento de algumas casas de farinhas, seja pela demolição ou pela falta de uso. As casas de farinha que não são demolidas tornam-se local de memória e saudade, ganhando em alguns momentos uso diverso da sua finalidade. Além disso, é impossível discordar dos agrônomos no que se refere ao processo tradicional de fazer farinha no futuro, pois, serão necessárias modificações, seja pela inclusão de tecnologias no processo e nas formas de fazer farinha ou por novos elementos culturais próprios da época para que as casas de farinha tradicionais possam continuar a existir mesmo que possua uma nova dinâmica de funcionamento.

Contudo, mesmo que aconteçam essas mudanças nas casas de farinha e no processo produtivo do Distrito Terra Nova, ainda irá existir as trocas de experiências e saberes entre as famílias, os amigos, os vizinhos e todos que fazem farinha. É importante salientar as narrativas e a alegria dos entrevistados falando dos processos e das vivências nas casas de farinha, momentos esses presentes na vida dos moradores do passado e da atualidade, enfatizando também a importância da farinha como produto alimentar e de subsistência das famílias, podendo ser comercializada quando ocorria excedente.

Ao longo dos trabalhos de pesquisa de campo foi possível notar que a tradição de fazer farinha é um aprendizado que acontece todos os dias no espaço das casas de farinhas e farinhadas e assim, o conhecimento repassado se perpetua nas gerações. É possível afirmar que os objetivos dessa pesquisa em registrar, a partir da produção da farinha e das relações de convivências, as etapas do saber fazer farinha e como o modo artesanal ainda (re)existe ao desaparecimento, assim como o fortalecimento e visibilidade da identidade cultural desses produtores, em seus contextos socioeconômico, cultural e o risco de desaparecer foram cumpridos com êxito, pois, fica registrado através dessa pesquisa para as gerações traços culturais que podem ser transformados profundamente a ponto de desaparecer as particularidades do local.

Espera-se que essa pesquisa possa contribuir para a visibilidade do trabalho realizado pelos agricultores e agricultoras que produzem farinha no distrito Terra Nova e no município de São Sebastião-Alagoas, bem como para chamar atenção do poder público para o reconhecimento da importância da produção artesanal e das casas de farinha locais. Caso ocorra esse reconhecimento e a valorização, talvez, os jovens possam se interessar e ficarem estimulados a continuar e aprender a tradição da produção artesanal da farinha. É importante pensar em políticas públicas para sanar questões como o aumento das migrações dos jovens e das dificuldades da população idosa rural. Torna-se imperativo que o governo formule políticas sociais adequadas e abrangentes para que os jovens tenham possibilidade de se manter nas zonas rurais e que os idosos possam vivenciar a velhice com qualidade de vida.

Além disso, seria interessante que a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de São Sebastião encontrasse formas didáticas para comunicarem suas ideias, uma vez que a taxa de analfabetismo na localidade é grande. Dito isso, é de suma importância chamar à atenção dos pesquisadores e profissionais para a forma que se fala no decorrer de pesquisas e trabalhos com pessoas que por diversas razões não puderam frequentar a escola, logo, precisamos levar em consideração a realidade da comunidade para que se possa criar possibilidades de aproximação/afinidade e compreensão entre entrevistados/entrevistador.

REFERÊNCIAS

- ABRAMOVAY, R. **Paradigmas do capitalismo agrário em questão**. Ed. Hucitec. 2 ed. São Paulo. Campinas, 1998.
- ANTÓNIO, S. **Das políticas sociais da velhice à política social de envelhecimento**. In Carvalho, M. I. (Coord.), Serviço social no envelhecimento. Lisboa: PACTOR – Edições de Ciências Sociais, Forenses e da Educação, 2013, p. 81-103.
- ANJOS, F.S.; CALDAS, N.V. O futuro ameaçado: o mundo rural face aos desafios da masculinização, do envelhecimento e da desagrarização. **Ensaio FEE**, Porto Alegre, v. 26, n.1, p.661-694, jun. 2005. Disponível em: <<https://revistas.planejamento.rs.gov.br/index.php/ensaios/article/viewFile/2097/2479>>. Acesso em: 28. mai. 2023.
- Aspectos gerais da cidade de São Sebastião**. Disponível em: <<https://www.saosebastiao.al.gov.br/v3/acidade/sobre-a-cidade/2>>. Acesso em: 22 mar. 2023, 11:37:13.
- ALMEIDA, Luis Sávio (Org.). **Dois Dedos de Prosa com os Karapotó**. Maceió: Edufal, 1998. <http://nasombradojuazeiro.com.br/2021/10/01/karapoto-terra-nova-2/#:~:text=DADOS%20GERAIS%20A%20Comunidade%20Ind%C3%ADgena%20Karapot%C3%B3%20Terra%20Nova,a%20popula%C3%A7%C3%A3o%20gira%20em%20torno%20de%20600%20pessoas>. Acesso em: 28 mar. 2023, 11:37:13.
- ARAÚJO, F. E. As coisas e os homens: casas de farinha, cultura material e experiências do cotidiano das farinhadas. **Revista de História**, Ed. 22, v. 8, n. 3, p. 337-360, set./ dez. 2016.
- ARAÚJO, F. E. Os trabalhadores da farinha e a casa de farinha como lugar de memória. **Cadernos do CEOM, Chapecó (SC)**, v. 30, n. 46, p. 91-100 Jun/2017. Disponível em: <https://doi.org/10.22562/2017.46.09>. Acesso em: 10. mai. 2023, 18:45.
- BARROS JÚNIOR, A. P. de; SOUZA, W. M. de; ARAÚJO, M. do S. B. de. Produção de farinha da mandioca no Agreste Pernambucano. **Revista Equador (UFPI)**, V. 5, nº 5, p. 216 – 238, Piauí, 2016. Disponível em: <http://www.ojs.ufpi.br/index.php/equador/article/viewFile/5283/3228>. Acesso em: 21.Ago. 2022, 18:14.
- CARVALHO, L. J. C. B. **Biodiversidade e biotecnologia em mandioca**. In: XI Congresso Brasileiro de Mandioca, 2005, Campo Grande. Ciência e tecnologia para a raiz do Brasil: anais. Campo grande: Governo do Estado de Mato Grosso do Sul; Dourados: Embrapa, Agropecuária Oeste, 2005. Disponível em: <https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br>. Acesso em: 21.Ago. 2022, 18:14.
- ESPINAL, J. L. R. **A casa de farinha e sua organização social**. 1981, 176 p. Dissertação (Mestrado em Antropologia Cultural), Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 1981.
- FRANCISCO, W. C. **Migração interna no Brasil**. Brasil Escola. Disponível em <<https://brasilecola.uol.com.br/brasil/migracao-interna-no-brasil.htm>>. Acesso em 04. abr. 2019.

- GASPAR, L. **Casa de farinha**. In: Pesquisa Escolar. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, 2003. Disponível em: <https://pesquisaescolar.fundaj.gov.br/pt-br/artigo/casa-de-farinha/>. Acesso em: 20 ago. 2022, 15:45:23.
- MEDEIROS, A. et al (Org.). Memórias da Mandioca. São Paulo: e-Coleções FSP/USP. 2021. 26p.
- MDIC – Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. APL Mandioca Agreste: Programa de Mobilização para o Desenvolvimento dos Arranjos e Território Produtivos Locais do Estado de Alagoas, 2004. Disponível em: http://www.mdic.gov.br/arquivos/dwnl_1247145080.pdf. Acesso em: 23 jun. 2023.
- NASCIMENTO, T. C. L.; OJIMA, R. Nos caminhos para o Nordeste: reflexões sobre os impactos diretos e indiretos da migração de retorno no período recente. **Redes (St. Cruz Sul, Online)**, Rio Grande do Sul, v. 20, n. 2, p. 48 - 62, maio./agos. 2015.
- OJIMA, R. Urbanização, dinâmica migratória e sustentabilidade no semiárido nordestino: o papel das cidades no processo de adaptação ambiental. **Cad. Metropolitano**. São Paulo, v.15, n. 29, pp 35-54, jan./jun., 2013.
- OLIVEIRA, A. U. de. **A agricultura camponesa no Brasil**. 3 ed. São Paulo: Contexto, 1997.
- OLIVEIRA, A. U. de. **Modo de Produção Capitalista, Agricultura e Reforma Agrária**. São Paulo: Labur Edições, 2007.
- OLIVEIRA, Ariovaldo Umbelino de. A Geografia agrária e as transformações territoriais recentes no campo brasileiro. In: **Novos caminhos da Geografia**. São Paulo, Contexto, 1999. (p. 63-110).
- PAÚL, C.; FONSECA, A.; MARTÍN, I.; AMADO, J. **Condição psicossocial de idosos rurais numa aldeia do interior de Portugal**. In C., Paúl; A., Fonseca (Coord.), *Envelhecer em Portugal*. Psicologia, saúde e prestação de cuidados. Lisboa: CLIMEPSI, Editores. p. 97- 108, 2005
- PAÚL, C. **Construção de um modelo de envelhecimento humano**. In C., Paúl; A., Fonseca (Coord.), *Envelhecer em Portugal*. Psicologia, saúde e prestação de cuidados. Lisboa: CLIMEPSI Editores. (p. 21-41, 2005)
- RODRIGUES, A.M. E. **Envelhecimento em contexto rural** : Um estudo no âmbito de uma Rede Local de Intervenção Social. 2018. 121 f. Dissertação (Mestrado em Gerontologia Social)-Instituto Politécnico de Viana do Castelo, Portugal, 2018.
- RIBEIRO, A. C. T. **Homens Lentos, Opacidades e Rugosidades**. Contraponto, 2012, p.58-71. Disponível em: http://www.redobra.ufba.br/wp-content/uploads/2012/04/redobra9_Homens-Lentos-Opacidades-e-Rugosidades.pdf. Acesso em: 29. mai. 2023, 21:00:42.
- SANTOS, J. V. T. **Colonos do Vinho**. Hucitec, São Paulo, 1978.
- SILVA, C. do S. S. da. **CASAS DE FARINHA**: espaço de (con)vivências, saberes e práticas educativas. 2011, 179 p. Dissertação (Mestre em Educação), Universidade do Estado do Pará, Belém, 2011.
- SILVA, N. de S. **“Já torrei um mei mundo de farinha nessa vida”**: lugar e memória social no saber-fazer das casas de farinha no povoado de Boa Vista da Tapera – Encruzilhada – Bahia. 2019, 152 p.

Dissertação (Mestre em Geografia), Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Vitória da Conquista, 2019.

SOARES, M. O. S. **Sistema de produção em casas de farinha**: uma leitura descritiva na comunidade de Campinhos - Vitória da Conquista (BA). 2007. 96 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente) - Programa Regional de Pós Graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente (PRODEMA) - Universidade Estadual de Santa Cruz, Ilhéus, 2007.

SEBRAE. **Mandioca (farinha e fécula)**. Série estudos mercadológicos. 2012. Disponível em: <https://respostas.sebrae.com.br/fecula-farinha-mandioca-mercado-desafios/>. Acesso em: 25. nov. 2022, 16:50:42.

HÜBENER, L. M. O comércio da cidade de Desterro no século XIX. Florianópolis: Ed. da UFSC, 1981.

WANDERLEY, M. N. B. **O mundo rural como espaço de vida, reflexões sobre a propriedade da terra, agricultura familiar e ruralidade**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.

ZANINI, M. C; SANTOS, M. O. **Feiras, feirinhas e feirões**: a “economia dos centavos” em foco. São Leopoldo: Oikos, 2017.

APÊNDICE

FORMULÁRIO PARA ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA-DIMINUIÇÃO DE CASAS E DA PRODUÇÃO DE FARINHA- DISTRITO TERRA NOVA-AL

1- Número do questionário

2- Nome

3- Idade

4- Proprietário (a) da unidade:

Mulher ()

Homem ()

5- Regime de propriedade da casa de farinha?

() Proprietário () Usuário

6- Escolaridade do proprietário:

() Não alfabetizado

() Assina o nome

() Fundamental - Incompleto

() Fundamental - Completo

() Médio - Incompleto

() Médio - Completo

() Superior - Incompleto

() Superior – Completo

() Outros:

7- Tempo de atividade na produção de farinha:

- entre 1 a 3 anos
- entre 3 anos e 6 anos
- entre 6 anos e 9 anos
- entre 9 anos e 12 anos
- mais de 12 anos

8- Número de pessoas que residem na casa

- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10 ou mais de 10

9- Por que trabalha na produção de farinha?

- porque é lucrativo
- porque é uma tradição de família
- para a própria alimentação e venda do excedente
- outros

10- De quanto em quanto tempo produz?

____ semana

____ mês

____ ano

11- Os outros residentes contribuem para a atividade? Por quê?

12- Quanto produz de farinha?

_____Kg

_____Sacos (_____Kg)

13- Qual o destino final da produção de farinha?

() Consumo

() Venda

() Consumo/venda

() Outra:

14- Do total que produz quantos Kg é comercializado?

_____Kg

15- Quanto o senhor (a) paga para o proprietário da casa de farinha?

16- Que tipo de manutenção é feito na casa de farinha?

17- Quem usa a casa de farinha?