

O PROCESSO DA FARINHADA NO ASSENTAMENTO
LAGOA DE DENTRO, ZONA RURAL DE VÁRZEA
BRANCA, PIAUÍ



Aline Gonçalves de Freitas
Universidade Federal do Piauí

Pétala Quaresma Zeferino Nascimento
Universidade Federal de Pernambuco

Isabela Maia Ramos
Universidade Federal de Pernambuco

Alice Souza Lima
Escola Municipal Deusdeth Vitorio Dia

Rozanna Paes Lima Viana
Escola Municipal Raimundo Ferreira Lima

Demétrio da Silva Mützenberg
Universidade Federal de Pernambuco

2024
Volume 10, Coleção 1 (n.1)

ISSN: 2525 – 3781

Sinopse:

A mandioca (*Manihot esculenta* Crantz-Euphorbiaceae) é um tubérculo originário da América do Sul que constitui a base alimentar de populações tradicionais brasileiras, há pelo menos sete milênios (DIAS & LEONEL, 2006; WATLING et al., 2018). O que caracteriza as variedades da mandioca (brava ou amarga da mansa ou macaxeira, aipim) é seu teor de ácido cianídrico (BORGES et al., 2002). No Brasil, a mandioca é o oitavo alimento mais produzido e seu aproveitamento é integral, para a alimentação humana e de outros animais (EMBRAPA, 2024). Este alimento está presente na subsistência de agricultores familiares da Região Nordeste do Brasil.

Este ensaio apresenta os aspectos socioculturais da cadeia operatória da farinhada ocorrida anualmente do Assentamento Lagoa de Dentro, composto de 31 localidades na Zona Rural do município de Várzea Branca (Km 4 da Estrada que dá acesso a Campo Alegre de Lourdes-BA), no Sudoeste do Estado do Piauí. No município, existem algumas casas de farinha, mas essa foi selecionada devido à colaboração de uma integrante da comunidade em nosso projeto e pelo entrosamento entre os pares (rapport). Estes dados comporão um inventário participativo, dada a sua importância enquanto lugar de memória, identidade e patrimônio cultural.

O método etnográfico qualitativo empregado foi o da observação participante, por meio de entrevistas semiestruturadas (TRIVIÑOS, 1987; ANGROSINO, 2009). Foram entrevistadas três pessoas da comunidade que participam ativamente deste processo: 1) Luis Ribeiro de Souza (77 anos); 2) José Hermínio Ribeiro Viana (57 anos) e; 3) Dilza Paes Landin Viana (55 anos). Seus relatos mesclam suas trajetórias de vida e trabalho no campo.

A farinhada é um processo coletivo que perpassa gerações e, neste caso, realizada por familiares que se reúnem anualmente para a produção da farinha de mandioca e seus derivados (beiju, tapioca, farinha de borra, puba, cascalho e crueira). Dona Dilza nos conta que trabalha na roça desde seus 10 anos, acompanhando seu pai e que em sua vida sofreu dificuldades. Os produtos finais da mandioca são destinados, em sua maioria, a consumo próprio, e o excedente da produção é comercializado localmente, fomentando sua sustentabilidade.

A estrutura da Casa, que é antiga, foi reformada há alguns anos e recebe a comunidade com uma estrutura necessária à produção da mandioca. As madeiras utilizadas na estrutura da casa foram bilro (*Pterogyne nitens* Tul.-Fabaceae-Caesalpinioideae) e aroeira (*Schinus terebinthifolius* Raddi-Anacardiaceae) e as cercas feitas com angico-de-bezerro (*Piptadenia moniliformis* Benth-Fabaceae-Mimosoideae).

As etapas dessa produção iniciam-se com o plantio da maniva (ou cortes pequenos das hastes do tubérculo) das variedades de mandioca: brava e mansa, mas normalmente planta-se a brava. Esse plantio é feito um ano antes de sua colheita, no mês de novembro. O terreno escolhido para o plantio é capinado e abrem-se as covas onde são introduzidas as manivas até enchê-las. No ano seguinte é feita a colheita da mandioca. O alimento é levado para a casa de farinha, onde ser rapado (descascado), cevado (amassado), espremido, prensado, peneirado, torrado e ensacado para consumo próprio e comercialização.

As pessoas da comunidade participam ativa e igualmente de todas as etapas de produção, exceto Dona Dilza e Sr. José que atuam em dupla no plantio. Sr. Luis declarou que, por sua idade, já não os acompanha na roça. Já a colheita da mandioca requer

esforço coletivo. Enquanto as mulheres cuidam de rapar, espremer e lavar, os homens cevam, imprensam, torcem, peneiram, prensam, torram e ensacam.

O ato de descascar a mandioca reúne muitos membros da comunidade: pessoas idosas, como o Sr. Luis ou o anfitrião da Casa de Farinha, a maioria dos adultos, como a família da Dona Dilza e Sr. José - filhas, netas e genros e outros moradores locais. Logo após ser descascada, a mandioca é cevada na panca, com o auxílio de um motor, transformando-a em uma massa úmida. Essa massa é transferida para a coxa - uma estrutura de madeira retangular feita de umburana (*Amburana cearensis*-Fabaceae-Caesalpinioideae). A massa recebe água potável para ser mesclada e posteriormente espremida em bolsas de tecido fino, por processo manual, com o objetivo de retirar ao máximo o líquido - ou manipueira, extremamente tóxico por conter ácido cianídrico. É justo nessa etapa que se separa a massa da mandioca que se transformará em farinha do que vai virar a tapioca.

O subproduto é decantado nas vasilhas feitas de borracha de pneu e o líquido tóxico sobrenadante é descartado no dia seguinte. Ao que sobra é acrescentada água para desmanchar a goma. A mistura é coada em uma nova vasilha limpa. Espera-se mais um dia e retira-se a água sobrenadante e lava-se a tapioca. Retira-se a borra escura até ela ficar branca. Nessa etapa já se tem a borra, que dela saem o beiju e a farinha de borra. A massa escorrida é então posta em sacos de plástico preto com pequenos orifícios e posta na prensa feita com madeiras de bilro e umburana, até que se retire o máximo do líquido restante e assim, possa ser peneirada, torrada e, por fim, ensacada.

Da peneira sai a crueira, fração grossa da farinha seca ao sol que serve como alimentos para os animais. A torra da farinha em forno alto requer boa experiência para não deixá-la queimar. Sr. José, com sua destreza entre o facão e o rodo feitos de umburana, madeira leve, domina a técnica do cozimento da farinha durante umas quatro horas seguidas. Após esse processo, a farinha está pronta para ser ensacada, mesmo ainda “quente”. Os sacos permanecem abertos por um dia e logo estão prontos para serem costurados e armazenados em local seco e fresco. A farinha é usada para consumo doméstico, em sua maior parte mas também é comercializada.

A farinha dura praticamente um ano ou o período de um novo processo. Dona Dilza nos explicou as diferenças dos subprodutos da mandioca e seus modos de fazer. Os moradores exprimem a necessidade de um local de comércio de seus produtos, como mercado ou feira livre, como forma de aumentar sua socioeconomia. Porque eles produzem não só a mandioca, como o feijão (*Phaseolus* sp.-Fabaceae-Papilionoideae), o milho (*Zea mays* L.-Poaceae), a abóbora (*Cucurbita* sp.-Cucurbitaceae), a melancia (*Citrullus lanatus* L.-Cucurbitaceae), dentre outros alimentos.

As etapas da farinhada foram documentadas por recursos audiovisuais (fotos, vídeos), desde os equipamentos e as ferramentas utilizadas, as relações trocadas, aos gestos realizados e assim, compartilhar as relações socioafetivas e culturais. A coletividade é um dos pontos mais perceptíveis na farinhada - um processo ativo que envolve mesmo quem não está presente nos dias mais intensos de trabalho. O terreno, o plantio, a colheita, o transporte, a lenha, as ferramentas, todos esses elementos envolvem afetivamente os moradores do Assentamento e todos foram lembrados na hora da divisão das sacas de farinha produzida.

Enquanto pesquisadores, não fomos meros observadores do processo. Tivemos um papel ativo na produção e também entramos na lista da distribuição da farinha.

Este ensaio ressalta o caráter socioambiental e cultural da casa de farinha do Assentamento Lagoa de Dentro como foco de identidade, representatividade, memória, e porque não dizer patrimônio desta comunidade.

Sinopsis:

La yuca (*Manihot esculenta* Crantz-Euphorbiaceae) es un tubérculo originario de América del Sur que ha sido la base alimentaria de las poblaciones tradicionales brasileñas durante al menos siete milenios (DIAS & LEONEL, 2006; WATLING et al., 2018). Lo que caracteriza a las variedades de yuca (brava o amarga de la mansa o yuca, yuca) es su contenido en ácido cianhídrico (BORGES et al., 2002). En Brasil, la yuca es el octavo alimento más producido y su uso es integral, para la nutrición humana y otros animales (EMBRAPA, 2024). Este alimento está presente en la subsistencia de los agricultores familiares de la Región Nordeste de Brasil.

Este ensayo presenta los aspectos socioculturales de la cadena operativa de la harina de yuca que se realiza anualmente en el Asentamiento Lagoa de Dentro, compuesto por 31 localidades de la Zona Rural del municipio de Várzea Branca (Km 4 de la carretera que da acceso a Campo Alegre de Lourdes-BA), en el suroeste del estado de Piauí. En el municipio existen algunas casas de harina, pero esta fue seleccionada por la colaboración de un miembro de la comunidad en nuestro proyecto y por la buena relación entre pares (rapport). Estos datos conformarán un inventario participativo, dada su importancia en cuanto lugar de memoria, identidad y patrimonio cultural.

El método etnográfico cualitativo utilizado fue la observación participante, mediante entrevistas semiestructuradas (TRIVIÑOS, 1987; ANGROSINO, 2009). Se entrevistó a três personas de la comunidad que participan activamente en este proceso: 1) Luis Ribeiro de Souza (77 años); 2) José Hermínio Ribeiro Viana (57 años) y; 3) Dilza Paes Landín Viana (55 años). Sus informes mezclan sus trayectorias de vida y trabajo en el campo.

La elaboración de harina es un proceso colectivo que abarca generaciones y, en este caso, realizado por miembros de la familia que se reúnen anualmente para producir harina de yuca y sus derivados (beiju, tapioca, harina de borra, puba, cascalho y crueira). Doña Dilza nos cuenta que trabaja en el campo desde los 10 años acompañando a su padre y que en su vida sufrió dificultades. La mayoría de los productos finales de yuca se destinan al consumo personal y el excedente de producción se vende localmente, lo que promueve la sostenibilidad.

La estructura de la casa, que es antigua, fue remodelada hace algunos años y recibe a la comunidad con una estructura necesaria para la producción de yuca. La madera utilizada en la estructura de la casa fue bilro (*Pterogyne nitens* Tul.-Fabaceae-Caesalpinioideae) y aroeira (*Schinus terebinthifolius* Raddi-Anacardiaceae) y las cercas se realizaron con angico-de-bezerro (*Piptadenia moniliformis* Benth-Fabaceae-Mimosoideae).

Las etapas de esta producción comienzan con la siembra de yuca (o pequeños cortes de los tallos de los tubérculos) de las variedades de yuca: brava y mansa, pero normalmente se planta silvestre. Esta siembra se realiza un año antes de su cosecha, en noviembre. Se deshierba el terreno elegido para la siembra y se cavan los hoyos en los que se introducen las plantas de mandioca hasta llenarlos.

Al año siguiente se cosecha la yuca. El alimento es llevado a la casa de harina, donde será rapado (pelado), cevado (amasado), exprimido, prensado, tamizado, asado y luego embolsado para el consumo personal y venta.

La gente de la comunidad participa activa y equitativamente en todas las etapas de la producción, excepto doña Dilza y el señor José quienes trabajan en parejas en la siembra. El señor Luis manifestó que, debido a su edad, ya no los acompaña en la finca. La cosecha de yuca requiere un esfuerzo colectivo. Mientras las mujeres se encargan de rapar, espremer y lavar, los hombres cevam, prensan, tuercen, tamizan, prensan, asan y embolsan.

El acto de pelar la yuca reúne a muchos miembros de la comunidad: personas mayores, como el señor Luis o el anfitrión de la Casa de harina, la mayoría de los adultos, como doña Dilza y la familia del señor José -hijas, nietas y yernos- y otros residentes locales. Poco después de pelarla, la yuca se desgrana en la panca, con la ayuda de un motor, transformándola en una masa húmeda. Esta masa se transfiere a la coxa, una estructura rectangular de madera hecha de umburana (*Amburana cearensis*-Fabaceae-Caesalpinioideae). La masa recibe agua potable para ser mezclada y posteriormente exprimida en finas bolsas de tela, mediante un proceso manual, con el recto de eliminar la mayor cantidad posible de líquido - o manipueira, que es extremadamente tóxica por contener ácido cianhídrico. Es precisamente en esta etapa que se separa la masa de yuca que se convertirá en harina de lo que se convertirá en tapioca. El subproducto se decanta en recipientes fabricados con caucho de neumáticos y el líquido tóxico sobrenadante se desecha al día siguiente.

A lo que queda se le añade agua para romper la goma. La mezcla se cuele en un recipiente nuevo y limpio. Esperar un día más y retirar el agua sobrenadante y lavar la tapioca. Retire el lodo oscuro hasta que se vuelva blanco. En esta etapa ya tienes el lodo, del que sale el beiju y la harina de borra. La masa escurrida luego se coloca en bolsas de plástico negras con pequeños agujeros y se coloca en una prensa hecha con madera de bilro y umburana, hasta retirar la máxima cantidad de líquido restante para luego tamizarla, tostarla y, finalmente, envasarla. Del tamiz sale la crueira, una fracción gruesa de harina secada al sol que se utiliza como alimento para los animales. Asar harina en horno alto requiere buena experiencia para evitar que se queme.

El señor José, con su habilidad con el machete y la escobilla hechas de umburana, una madera ligera, domina la técnica de cocinar la harina durante unas cuatro horas seguidas. Después de este proceso, la harina está lista para ser ensacada, aunque todavía esté “caliente”. Las bolsas permanecen abiertas durante un día y luego están listas para ser cosidas y guardadas en un lugar fresco y seco. La harina se utiliza principalmente para consumo interno pero también se vende. La harina dura prácticamente un año o el periodo de un nuevo proceso. Doña Dilza nos explicó las diferencias entre los subproductos de la yuca y sus formas de elaborarlos. Los residentes expresan la necesidad de un lugar para vender sus productos, como un mercado o mercado al aire libre, como una forma de incrementar su estatus socioeconómico. Porque producen no sólo yuca, sino también el frijol (*Phaseolus* sp.-Fabaceae-Papilionoideae), el maíz (*Zea mays* L.-Poaceae), la calabaza (*Cucurbita* sp.-Cucurbitaceae), la sandía (*Citrullus lanatus* L - Cucurbitaceae), entre otros alimentos.

Las etapas de la comida fueron documentadas mediante recursos audiovisuales (fotos, videos), desde los equipos y herramientas utilizados, las relaciones intercambiadas, hasta los gestos realizados y así compartir relaciones socioafectivas y culturales. La colectividad es uno de los aspectos más notables de la producción de la harina - un proceso activo que involucra incluso a quienes no están presentes durante las jornadas más intensas de trabajo. La tierra, la siembra, la cosecha, el transporte, la leña, las herramientas, todos estos elementos involucran afectivamente a los vecinos del Asentamiento y fueron recordados al dividir las bolsas de harina producidas. Como investigadores, no éramos solamente observadores del proceso. Jugábamos un papel activo en la producción y también estábamos en la lista de distribución de la harina.

Este ensayo resalta el carácter socioambiental y cultural de la Casa de harina del Asentamiento Lagoa de Dentro como foco de identidad, representación, memoria y, por qué no decir, patrimonio de esta comunidad.

REFERENCIAS:

ANGROSINO, M. V. Etnografia e observação participante. Porto Alegre: Artmed, 2009.

BORGES, M. F.; FUKUDA, W. M. G.; ROSSETI, A. G. Avaliação de variedades de mandioca para consumo humano. Pesquisa Agropecuária Brasileira, Brasília, DF, v. 37, n. 11, p. 1559-1565, 2002.

DIAS, L. T.; LEONEL, M. Caracterização físico-química de farinhas de mandioca de diferentes localidades do Brasil. Ciência e Agrotecnologia, Lavras, MG, v. 30, n. 4, p. 692-700, jul./ago., 2006.

EMBRAPA, 2024. <https://www.embrapa.br/mandioca-e-fruticultura/cultivos/mandioca>. Consulta em 29 de março de 2024.

TRIVIÑOS, A.N.S. Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação. São Paulo: Atlas, 1987. WATLING, J.; SHOCK, M.P.; MONGELÓ, G.Z.; ALMEIDA, F.O.; KATER, T.; DE OLIVEIRA, P.E.; NEVES, E.G. Direct archaeological evidence for Southwestern Amazonia as an early plant domestication and food production centre. PLoS ONE 13(7): e0199868, 2018. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0199868>.

Palavras-chave:

Farinhada, Patrimônio Cultural, Identidade Cultural, Sustentabilidade, Assentamento Lagoa de Dentro, Sudoeste do Piauí.

Palabras Clave:

Harina de yuca, Patrimonio Cultural, Identidad Cultural, Sostenibilidad, Asentamiento Lagoa de Dentro, Suroeste de Piauí.

Ficha técnica:

Autores: Aline Gonçalves de Freitas, Pétala Quaresma Zeferino Nascimento, Isabela Maia Ramos, Alice Souza Lima, Rozanna Paes Lima Viana, Demétrio da Silva Mützenberg.

Direção, pesquisa e edição: Aline Gonçalves de Freitas, Pétala Quaresma Zeferino Nascimento, Isabela Maia Ramos, Alice Souza Lima, Rozanna Paes Lima Viana, Demétrio da Silva Mützenberg.

Ficha técnica:

Autores: Aline Gonçalves de Freitas, Pétala Quaresma Zeferino Nascimento, Isabela Maia Ramos, Alice Souza Lima, Rozanna Paes Lima Viana, Demétrio da Silva Mützenberg.

diretion, investigation and edition: Aline Gonçalves de Freitas, Pétala Quaresma Zeferino Nascimento, Isabela Maia Ramos, Alice Souza Lima, Rozanna Paes Lima Viana, Demétrio da Silva Mützenberg.

FIANCIAMENTO:

PROGRAMA DE DESENVOLVIMENTO CIENTÍFICO E TECNOLÓGICO REGIONAL DO PIAUÍ - PDCTR-PI (FAPEPI/CNPq) - Edital N° 006/2021 - Projeto: “Estudos arqueométricos e microarqueobotânicos na área arqueológica do Município de Várzea Branca, PI”.

Autora: Aline Gonçalves de Freitas
Universidade Federal do Piauí
<https://orcid.org/0000-0001-5450-0850>
tuttyfreitas@gmail.com

Autora: Pétala Quaresma Zeferino Nascimento
Universidade Federal de Pernambuco
<https://orcid.org/0000-0001-8915-2083>
petala.quaresma@ufpe.br

Autora: Isabela Maia Ramos
Universidade Federal de Pernambuco
<https://orcid.org/0009-0001-3560-6585>
isabela.maiaramos@ufpe.br

Autora: Alice Souza Lima
Escola Municipal Deusdeth Vitorio Dia
<https://orcid.org/0009-0001-0016-211X>
alicespaeslima@gmail.com

Autora: Rozanna Paes Lima Viana
Escola Municipal Raimundo Ferreira Lima
<https://orcid.org/0009-0006-7465-4949>
rozannapaes@gmail.com

Autor: Demétrio da Silva Mützenberg
Universidade Federal de Pernambuco
<https://orcid.org/0000-0002-7448-6539>
demetrio.mutzenberg@ufpe.br

Este artigo está licenciado sob forma de uma licença Creative Commons Atribuição-NãoComercial 4.0 Internacional (CC BY-NC 4.0), que permite o uso, distribuição e reprodução em qualquer meio, desde que a publicação original seja corretamente citada. A licença não permite o uso para fins comerciais.

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0>.

