



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ-UFPI  
CAMPUS SENADOR HELVÍDIO NUNES DE BARROS  
CURSO: LICENCIATURA PLENA EM HISTÓRIA**

EVANDRO JOSÉ TEIXEIRA

**FARINHADA: Uma prática sociocultural no processo de produção  
de farinha no município de Aroeiras do Itaim de 1960 aos dias  
atuais**

**PICOS/PI  
2014**

**EVANDRO JOSÉ TEIXEIRA**

**FARINHADA: Uma prática sociocultural no processo de produção de farinha no município de Aroeiras do Itaim de 1960 aos dias atuais**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Universidade Federal do Piauí – UFPI como requisito para conclusão de graduação em Licenciatura em História.

Orientador(a): Mcs. Francisco Gleison da C. Monteiro

**FICHA CATALOGRÁFICA**  
**Serviço de Processamento Técnico da Universidade Federal do Piauí**  
**Biblioteca José Albano de Macêdo**

**T266f** Teixeira, Evandro José.

Farinhada: uma prática sociocultural no processo de produção de farinha no município de Aroeiras do Itaim de 1960 aos dias atuais / Evandro José Teixeira. – 2014.

CD-ROM: il; 4 ¾ pol. (45 p.)

Monografia (Licenciatura Plena em História) – Universidade Federal do Piauí. Picos-PI, 2014.

Orientador(A): Prof. MSc. Francisco Gleison da C Monteiro.

1. Agricultura Familiar
2. Farinhada.
3. Cultura.
4. Aroeiras do Itaim-Piauí. I. Título.

**CDD 907.2**

EVANDRO JOSÉ TEIXEIRA

**FARINHADA: Uma prática sociocultural no processo de produção  
de farinha no município de Aroeiras do Itaim de 1960 aos dias  
atuais**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Universidade Federal do Piauí –  
UFPI como requisito para conclusão de graduação em Licenciatura em História.

Aprovado em: 08/01/2015

**BANCA EXAMINADORA**

*Francisco Gleison da Costa Monteiro*  
Orientador: Prof. Ms. Francisco Gleison da C. Monteiro

*Ana Paula Cantelli Castro*  
Prof. Ms. Ana Paula Cantelli Castro  
Examinador 1

*Naudiney de Castro Gonçalves*  
Prof. Ms. Naudiney de Castro Gonçalves  
Examinador 2

## **AGRADECIMENTOS**

A princípio, toda gratidão a Deus pela sua infinita misericórdia em conceder-me oportunidade de conclusão deste curso.

A minha estimada esposa e minha família pela constante dedicação e apoio.

De forma muito especial ao professor Francisco Gleison, que com sua inteligência e dedicação, contribuiu significativamente para a realização do desenvolvimento e desfecho deste trabalho.

“Homens que se sentem unidos, em partes por laços de sangue, porém ainda por uma comunhão de interesses e tradições, se reúnem e tomam consciência de sua unidade moral”.

Durkheim

## RESUMO

Este estudo aborda a farinhada como herança cultural, pois se trata de uma prática herdada da cultura indígena, apropriada pela cultura dos portugueses no período colonial e mantida até hoje como uma forma de expressão cultural. Consiste no processamento da mandioca, num intercâmbio entre o tradicional e o moderno. O espaço estudado correspondeu a farinhadas ocorridas nas localidades de Tingui, Baixa Verde e Saco das Cabaças, no município de Aroeiras do Itaim. Verificou-se que o manejo da farinhada traduz as relações sociais e a ideia de pertencimento, uma vez que, é mediante a base do trabalho familiar que a farinhada se realiza em uma época do ano, numa apropriação simbólica do ambiente das casas de farinhas. Os sujeitos históricos e sociais deste processo se reúnem de forma solidária para produzir a farinha e a goma de tapioca de forma rítmica e festiva, expressando as crenças, costumes e tradição. Neste contexto admite-se que a farinhada passa por um choque de cultura em um mundo em transição, apesar de ressignificada manteve a tradição no fazer da farinhada e como prática cultural importante na reprodução da agricultura familiar.

**Palavras Chave:** Agricultura familiar. Farinhada. Cultura. Aroeiras do Itaim.

## ABSTRACT

This study addresses the Farinhada as cultural heritage, because it is a legacy inherited from the indigenous culture appropriate for the culture of the Portuguese colonial period and maintained until today as a form of cultural expression in cassava processing in an exchange between the traditional and the modern. The area studied corresponded farinhadas occurred in the towns of Tingui, and Lower Green Bag Cabaças in the municipality of Aroeiras Itaim. It was found that the management of Farinhada translates social relations and the idea of belonging, since it is upon the basis of family labor that Farinhada takes place in a time of year in a symbolic appropriation of the environment of the houses of flour. The historical and social subjects of this process come together in solidarity to produce flour and tapioca starch rhythmic and festive way, expressing the beliefs, customs and tradition. In this context it is assumed that the Farinhada goes through a culture shock in a world in transition, despite resignified maintained the tradition in making Farinhada and how important cultural practice in the reproduction of family farming.

**Keywords:** Family farming, Farinhada, Culture, Aroeiras Itaim.

## LISTA DE FIGURAS

<b>Figura 1:</b> Mapa do município de Aroeiras do Itaim .....	25
<b>Figura 2:</b> Lavação de massa .....	26
<b>Figura 3:</b> Pessoas reunidas raspando mandioca .....	27
<b>Figura 4:</b> Casa de farinha .....	31
<b>Figura 5:</b> Cascalho de Mandioca.....	32
<b>Figura 6:</b> Criança brincando com a massa de mandioca .....	33
<b>Figura 7:</b> Prensa de madeira .....	38
<b>Figura 8:</b> Forno tradicional.....	39
<b>Figura 9:</b> Manipueira .....	39
<b>Figura 10:</b> Motor a gasolina e elétrico .....	40
<b>Figura 11:</b> Forno elétrico .....	40
<b>Figura 12:</b> Prensa moderna.....	41

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO .....</b>	<b>10</b>
<b>1 A PRODUÇÃO NO ESPAÇO FAMILIAR .....</b>	<b>17</b>
1.1 Aspectos históricos .....	17
1.2 Políticas públicas e a redefinição da agricultura familiar .....	17
<b>2 A FARINHADA COMO PRÁTICA SOCIOCULTURAL.....</b>	<b>24</b>
2.1 Processos de produção .....	24
2.2 O espaço social e histórico.....	27
2.3 Os sujeitos históricos .....	32
2.4 Rituais, crenças e tradições. ....	34
2.5 A farinhada e a construção da identidade .....	35
2.6 Entre o velho e o novo.....	37
<b>3 CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>42</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>44</b>
<b>ANEXO.....</b>	<b>46</b>

## INTRODUÇÃO

A mandioca vem sendo cultivada no Brasil desde o período colonial, de origem indígena foi apropriada pelos portugueses, servindo de base alimentar nos engenhos de açúcar do Nordeste. Ao longo do tempo expandiu-se por todo o território e atualmente a farinha da mandioca é consumida em todo o Estado.

Conforme argumenta Silveira (2006, p. 40), “[...] a cultura da mandioca é a matéria prima para a farinha que fez parte da alimentação desde o período colonial à atualidade, [...]”

Desse modo, ressalta-se a importância do estudo sobre a farinhada, para o conhecimento histórico por fazer parte da identidade e da cultura do país e particularmente, para o curso de história da UFPI, por promover a pesquisa histórica e desenvolver o conhecimento e para o estudante de história, ao permitir-lhe a oportunidade de escrever sobre o tema local, além de valorizar a história e as tradições de sua localidade.

A farinhada possui uma grande importância em toda a região do vale do Itaim, não apenas pelo valor econômico e como prática de sua existência, mas pelo aspecto simbólico que esta cultura expressa na organização social e nas relações de trabalho. Desse modo, o momento da farinhada não é apenas um período de trabalho, mas um momento de aprender, de educar e de se divertir durante o manejo ao transformar a mandioca.

Para tanto, o presente trabalho tem como objetivo geral analisar a farinhada como uma prática cultural e sua importância na organização e orientação das relações de trabalho familiar nas casas de farinha no município de Aroeiras do Itaim de 1960 a 2014. Como objetivos específicos, buscou-se analisar a ressignificação da produção de farinha no contexto da atualidade; avaliar a contribuição da farinhada na construção da identidade dos produtores de farinha e examinar as permanências e continuidade de elementos culturais no fazer da farinha nas últimas décadas.

De acordo com informações do Plano municipal de saúde do município pesquisado PMS (2014, p. 14) a região foi desmembrada do município de Picos PI, mediante uma consulta popular por meio de um plebiscito que a levou a categoria de município através da lei estadual nº 5.094 de 27 de outubro de 1999, permanecendo com o mesmo nome de origem.

Contudo, “a primeira eleição só foi realizada em outubro de 2004, [...] e o município teve sua instalação em 01 janeiro de 2005”. Para tanto, o município estar localizado na “macrorregião do sudeste piauiense e na microrregião de Picos PI, [...]”, limitando se ao norte: Picos; ao sul: Itainópolis e Santa cruz do Piauí; ao leste: Geminiano; e ao Oeste: Paquetá, possuindo uma extensão territorial de 257, 137 km<sup>2</sup>, tendo como principal via de acesso a PI 379, com uma distancia de 340 km da capital Teresina; 29 km de Picos; 22,63 km de Geminiano; 23,10 km de Itainópolis; 27, 36 km de Santa Cruz do Piauí e 24,85 km de Paquetá.

Conforme informações do plano municipal de saúde PMS (2014, p. 21) as principais atividades econômica do município são basicamente a agricultura realizada pelos pequenos agricultores destinada à subsistência da família, reservando parte da produção, no caso de excedente, a ser comercializada no mercado de Picos, sendo as principais culturas o arroz, feijão, milho, mandioca, banana e castanha de caju.

A pecuária é também praticada no município destacando se os criatórios de bovinos, avinos e caprinos. O extrativismo destaca a produção e comercialização da cera de carnaúba e o comércio é pouco expressivo, sem a existência de indústria, destacando-se mercearias, bares e quitandas.

A renda per capita da maior parte da população é inferior ou igual a meio salário mínimo, isso revela que a maioria da população é de baixa renda, sem emprego fixo que vive basicamente da agricultura e da pecuária, sendo complementada com outras atividades e pela ajuda dos programas sociais assistencialistas do Estado.

A ideia da realização deste trabalho sobre o tema farinhada surgiu no percurso das disciplinas trabalhadas durante o curso, no contato com leituras, nas discussões em sala de aula entre colegas e professores. A ideia era a escolha de uma temática ligada às tradições locais e que pudesse contribuir para o conhecimento histórico da região e para o curso de história da UFPI.

O interesse que motivou o estudo sobre este tema foi a diminuição da prática da farinhada no município, nos últimos anos, além de mudanças de aspectos no fazer da farinhada, a qual vem passando por alterações em seu significado e coube a este trabalho buscar compreender este processo histórico que vem provocando estas mudanças.

Partindo destes pressupostos elencaram-se alguns questionamentos sobre o objeto da pesquisa, buscando compreender quem são os sujeitos históricos? Como eles se reconhecem e como são reconhecidos pelos outros? Se o fazer da farinhada se mantém vivo como uma tradição? Se vem ocorrendo no âmbito da cultura uma ressignificação da farinhada? Se há uma coexistência de aspectos culturais do passado e do presente no processo de produção da farinha?

O trabalho de pesquisa iniciou-se com uma visita ao município, para a realização de uma sondagem do objeto farinhada. Para tanto, visitou-se casas de farinha e coletou-se dados de depoentes que concordaram em contribuir para a realização da pesquisa.

Utilizou-se o método da história oral, por meio da técnica da entrevista. Com recurso de uma câmera de vídeo e de um questionário de perguntas foi possível colher depoimentos de homens e mulheres que trabalharam ou ainda trabalham em casas de farinha nas localidades Tinguís, Baixa Verde e Saco das Cabaças.

Foram consultados ainda documentos diversos das seguintes instituições: (IBGE), (MDA), (EMATER), (SMS), (CEPRO), (STTR). Além destas fontes foram utilizadas imagens como documentos de interpretação do objeto da pesquisa. Assim buscou-se estabelecer um diálogo com as fontes, valendo-se da sensibilidade de pesquisador para extrair das mesmas as evidências necessárias para a investigação.

No percurso da pesquisa houve algumas dificuldades por conta da distância, do pouco tempo disponível para a realização das entrevistas, uma vez que, as mesmas só foram possíveis de serem realizadas aos finais de semana. Outra dificuldade enfrentada foi com relação ao período da farinhada que ocorre a partir do mês de agosto, neste caso, foi preciso esperar a época do evento para a realização das fotografias, outra dificuldade enfrentada foi o momento de transcrever as falas dos depoentes, pois, trata-se de uma atividade que requer bastante técnica e habilidade para preservar a originalidade da linguagem dos entrevistados, porém cada uma das dificuldades foi sendo superada devido ao esforço, à dedicação e ao comprometimento para a realização do trabalho.

Este trabalho foi fundamentado nos seguintes autores: Alessandro Portelli, E. P. Thompson, Raphael Samuel, Stuart Hall, Alencar, Cuenca, Mandarino, Silva, Iara Altafin, Campos, Cardoso, Martins, Fernandes, Romero, Marconi, Zélia, Maryane Silveira, Carolina Pedroso, Marcos de Lima, alguns desses autores não são da área

de história, mas são teóricos de disciplinas que dialogam com a historiografia e com o objeto da pesquisa.

Em Thompson buscou-se a sua contribuição para escrever sobre a farinhada ao abordar a importância e contribuição da história oral para tratar de temas, cujas fontes, são pessoas e não documentos. Desse modo, Thompson mostra a dimensão do campo historiográfico, sendo possível escrever sobre temas e sujeitos não apenas vindo da elite, mas de sujeitos simples sem registros oficiais.

Como afirma o próprio Thompson, a história oral é tão antiga quanto à própria história, sendo a mesma uma espécie de história. Nesse sentido a história oral permitiu analisar a farinhada através da fala e da memória de sujeitos que compartilharam as mesmas experiências de vida, resgatando do passado suas visões e concepções de mundo.

Raphael Samuel forneceu a este trabalho a noção do local como forma ou prática de história, ao enfatizar a riqueza temática e documental, a aproximação do pesquisador com o objeto pesquisado, o vínculo dos sujeitos históricos com os documentos e a importância da fonte oral neste tipo de história pela possibilidade de se poder articular com outras fontes ou outros níveis de experiências.

Segundo Samuel (1989, p. 220) “A História local requer um tipo de conhecimento diferente daquele focalizado no alto nível de desenvolvimento nacional e dá ao pesquisador uma ideia muito mais imediata do passado”.

A abordagem da farinhada insere-se neste contexto do local pelo modo como foi conduzida a investigação, pela aproximação dos elementos (pesquisador, objeto e sujeitos), pela utilização e articulação das fontes trabalhadas e pelo caráter prático e imediato do processo de pesquisa.

Alessandro Portelli contribuiu para este trabalho com a sua concepção de subjetividade ao abordar o modo como às narrativas dos sujeitos históricos devem ser analisados pelo pesquisador. Na sua visão o universo da história oral e da memória consiste em campo de possibilidades dos sujeitos que compartilham entre si. Essas possibilidades podem ser reais ou imaginárias e a todo o momento, podem manifestar na mente das pessoas diferentes concepções de mundos.

Conforme Portelli (1996, p. 08):

A história oral e as memórias não nos oferecem um esquema de experiências comuns, mas sim um campo de possibilidades

compartilhadas, reais ou imaginárias. A dificuldade para organizar estas possibilidades em esquemas compreensíveis e rigorosos indica que, a todo o momento na mente das pessoas se apresentam diferentes destinos possíveis. Qualquer sujeito percebe estas possibilidades a sua maneira e se orienta de modos diferentes em relação a elas.

A concepção de subjetividade a visão de Portelli se articula com a temática deste trabalho pela valorização que se deu a subjetividade dos depoentes, não deturpando suas visões de mundo nem forçando respostas prontas ou expressando preconceitos classistas ou raciais, mas preservando a originalidade do seu pensamento.

Na perspectiva da antropologia, Marconi e Zélia forneceram a base teórica para inserir na análise da farinhada o conceito de cultura e sua importância na organização dos grupos sociais.

Segundo Marconi e Zélia (2010, p. 49) “O termo cultura é definido como todo complexo que inclui ideias, crenças, moral, padrões e instituições e serve para adaptar o homem ao seu ambiente físico, à sua natureza biológica e à vida em grupo”.

As definições de Marconi e Zélia revelam a importância da cultura nas relações sociais ao estabelecer as relações de poder por meio da elaboração e normas, valores e costumes, a organizar os sistemas econômicos e promover a harmonia entre membros de grupos sociais.

Nesta perspectiva a cultura cumpre ainda o papel de controle social, ao assegurar a unidade, criando sentimentos de pertencimentos garantindo a convivência social. No entanto, a cultura não é totalmente estável, ela é também dinâmica, pois, durante o tempo, certos padrões culturais podem permanecer estáveis ou se transformar, por conta do contato com outros padrões culturais ou pelas inovações tecnológicas.

Mediante a leitura desses autores constituiu-se a base teórica deste estudo sobre a farinhada. A história cultural enquanto campo do saber é bastante abrangente, caracterizando-se pela diversidade de abordagem. Então se buscou, dentro do próprio campo da história cultural, o nome de alguns autores que se articulam entre si, e com a temática estudada.

Desse modo, dialogou-se com os seguintes autores E. P. Thompson, Raphael Samuel, Alessandro Portelli, Stuart Hall, Alencar, Cuenca, Mandarino, Silva, Iara

Altafin, Campos, Cardoso, Martins, Fernandes, Romero, Marconi, Zélia, Maryane Silveira, Carolina Pedroso e Marcos de Lima, Assim buscou-se estabelecer um diálogo Teórico e interdisciplinar articulando concepções e disciplinas das áreas humanas e sociais com a temática aqui estudada.

O trabalho foi organizado em dois capítulos, o primeiro capítulo intitulado: “A produção no espaço familiar”, faz uma análise sobre a pequena agricultura enfocando aspectos socioculturais nas relações de trabalho dentro do ambiente familiar, buscando compreender o cenário econômico e sociocultural da agricultura no semiárido piauiense e como o cultivo da mandioca se insere neste setor agrícola.

Enfatiza o cenário da agricultura não só no município de Aroeiras, mas também no semiárido piauiense ressaltando as principais culturas praticadas contextualizadas com os problemas típicos da região como a seca, a miséria, a falta de emprego e renda, em função disso analisa a situação do agricultor e a sua luta para sobreviver e dar continuidade à produção.

Analisa as políticas públicas do Governo Federal e Estadual e o impacto destas ações na agricultura e no perfil sociocultural do agricultor do semiárido, especificamente do município de Aroeiras. Por um lado, analisa a figura do Estado buscando cada vez mais integrar a agricultura ao mercado com novas propostas e ideias para o campo e, por outro lado, busca compreender os produtores agrícolas, que na sua maior parte, se sente excluída da chamada agricultura moderna em função de não se adequar às regras do mercado e por isso, busca manter a forma tradicional de produção.

Analisa ainda as mudanças que a agricultura familiar vem passando em função da importância que ela vem adquirindo nos debates políticos, no meio acadêmico e nos movimentos sociais nos últimos anos.

Já no segundo capítulo intitulado “A Farinhada como prática sociocultural” analisa a temática da farinhada como uma manifestação simbólica e portadora de significados, vista como atividade festiva e rítmica e como elemento definidor de identidades e de ressignificação cultural; enfatiza a tradição como forma de experiência repassada de geração a geração e como prática que valoriza a aprendizagem em face da exploração.

Busca ainda compreender a organização das casas de farinha do município de Aroeiras do Itaim, levando em conta as instalações, os espaços de atuação, os protagonistas históricos da farinhada, suas relações de trabalho e de poder. Procura

entender o modo como é processada a mandioca, desde a plantação para extrair a matéria prima até o resultado final da produção, buscando compreender as principais funções executadas durante o processo.

Analisa o ambiente da farinhada dentro e fora das casas de farinha, retratando o modo das casas, as instalações, os principais equipamentos e suas funções, as condições de trabalho, as experiências dos produtores, mostrando como cada um olha para o passado e enxerga o ambiente da farinhada.

Buscam compreender que são os personagens históricos e sociais da farinhada, os vínculos de parentesco, como eles se relacionam qual o tipo de relações estabelecidas entre eles e como é a organização do trabalho. Procura analisar os ritos, crenças e as tradições para entender de que forma estes simbolismos contribuem para manter harmonia social e assegurar a permanência da tradição no fazer da farinhada.

Busca compreender de que forma a farinhada, enquanto organização sociocultural, colabora na formação de identidades, visando entender como o ser produtor de farinha ver a sua própria imagem como tal e como ele ver a sua imagem a partir do olhar do outro.

Procura analisar as mudanças que vêm ocorrendo no processamento da mandioca do ponto de vista da produção, com inserção de equipamentos modernos para compreender como o entrelaçamento do tradicional com o moderno vem provocando uma resignificação no fazer da farinhada.

## 1 A PRODUÇÃO NO ESPAÇO FAMILIAR

### 1.1 Aspectos históricos

Desde o século passado, vem se estabelecendo diálogos sobre os problemas no semiárido, região onde a principal atividade econômica é a agropecuária, o que contrasta com a escassez de chuva. Por conta disso, a população do semiárido convive com a seca, a fome e a miséria, caracterizadas pela desigualdade social, pouco acesso à saúde, à educação, à moradia, ao emprego digno e à renda.

De acordo com Alencar (2010, p. 27):

O semiárido piauiense apresenta ainda alta taxa de mortalidade infantil, de analfabetismo, de desigualdade social presente na baixa renda domiciliar per capita, na concentração da terra e no elevado número de agricultores pobres com pouca terra e sem acesso a terra, [...]

Na agricultura, cada elemento da produção é denominado cultura, assim, o ato de cultivar refere-se ao trabalho com a terra e tem como finalidade produzir para a venda e para o consumo, neste caso, a relação afetiva entre família e terra se dar através do trabalho. Ao se apropriar da terra e dos meios de produção o grupo familiar garante a sua existência e sobrevivência e mantém a herança cultural.

A cultura da mandioca é cultivada no Brasil desde o período colonial, de origem indígena, sendo apropriado pelos portugueses, tornando-se o alimento de subsistência nos engenhos de açúcar no Nordeste que passou com o tempo a ser utilizada também para a venda. A tradição da cultura se mantém até hoje, tendo a região Nordeste do Brasil a maior produtora.

A mandiocultura é cultivada no Piauí associada a outras culturas, em geral de forma tradicional, em pequenas propriedades e realizadas por pequenos agricultores. Nos últimos anos, a produção vem diminuindo, no entanto, possui uma importância relevante na geração de emprego e renda.

No Piauí, as culturas são praticadas conjuntamente, entre as quais se destaca a cultura da mandioca. Segundo Cuenca e Mandarinó (2006):

A mandioca é muito importante no Piauí, sob o ponto de vista alimentar, como alternativa econômica de exploração agrícola em pequenas propriedades familiares e como atividade de ocupação da

mão de obra agrícola familiar, na sua maioria, com alto grau de analfabetismo.

No município de Aroeiras do Itaim, a mandioca vem sendo cultivada juntamente a cultura do arroz, feijão, milho, banana e castanha de caju, como também observa uma diminuição com relação à produção e a área plantada da mandioca nestes últimos anos.

Segundo o levantamento da produção agrícola do município (IBGE, 2012/2013) em abril de 2012, foram produzidas 240 (t) de mandioca em uma área de 25 hectares, somando 12000 kg/ha; em julho do mesmo ano foram produzidas 48(t) de mandioca em 20 ha de área, somando 2400 kg/ha.

Já em fevereiro de 2013 a área de cultivo da mandioca caiu para 15 ha e em abril de 2013 para 3 ha.

De acordo com o censo agropecuário (IBGE, 1995/1996/2006), as condições dos produtores por estabelecimentos e áreas, em 2006 eram 416 proprietários para uma área de 7797 ha; 28 arrendatários para 100 ha; 100 parceiros para 284 ha; 61 ocupantes para 202 ha e 58 produtores sem áreas.

Os dados revelam que uma grande parcela da população vive da agropecuária ocupando 32% da área total do município. Isso demonstra a importância desse setor para o município, não só pelo valor econômico ao abastecer o mercado local, mas para a própria subsistência das famílias produtoras e para o consumo animal, isto é, a agropecuária além de garantir a alimentação das famílias produtoras, alguns produtos agrícolas se constituem em ração para os animais.

Os dados mostram ainda que há uma má distribuição da terra, pois, uma boa parcela de produtores não são os donos da propriedade, mas arrendatários, parceiros, ocupantes e produtores sem área para produzir, no entanto, a distribuição da terra por grupo de área e estabelecimento revela que a maior parte dos estabelecimentos possui menos de 50 ha.

A análise dos dados mostra que a produção é realizada em pequenas propriedades rurais e por pequenos produtores de forma tradicional, com pouco uso de máquinas agrícolas e sistema de plantação irrigada, assim a produção depende quase totalmente da chuva para obter uma boa safra. Apesar da interferência do Estado ainda predomina o modo de produção rudimentar com uso de enxadas e arados movido a animal, desse modo, a tradição mantém-se viva ao valorizar a aprendizagem do produtor adquirida com os seus descendentes, na crença do

melhor momento para plantar, para atrair chuvas. Dessa forma a agricultura se constitui como modo de vida local, baseado em ideias, valores, crenças e costumes. Neste caso, a cultura desempenha um papel fundamental na organização do trabalho e nas relações sociais.

Assim, a abordagem cultural vem se destacando na transmissão de códigos, na comunicação oral, gestual e escrita. A chamada transmissão de valores, costumes e rituais que são ensinados e podem permanecer como ideologia de um povo.

Conforme Silveira (2006, p. 42)

A abordagem cultural tem ocupado lugar importante nos estudos da transmissão de códigos, de comunicação oral, gestual e escrita. A transmissão de hábitos alimentares, de vestuário, da língua e as expressões gestuais dados aos indivíduos desde criança viabilizará a permanência do que foi ensinado e respeitado pelos rituais comportamentais da religião, do trabalho e da ideologia que seus pais assumem.

Tal fato leva à compreensão do termo cultura, a partir da unidade biológica da espécie humana e da sua diversidade cultural que ocorre pela diversidade de concepções, costumes, atitudes, práticas e modos de vida diferentes, dessa forma, a farinhada é vista não apenas como uma forma de produção da farinha que vai para o mercado, mas como uma produção coletiva e solidária constituída de tradições e rituais desde a preparação do solo até a colheita e preparação da farinha. Sendo assim, os atores históricos desse processo que pertencem geralmente à mesma família ensinam aos seus filhos o manejo da mandioca.

Vale ressaltar, que a herança difundida no momento em que se realiza a farinhada não está ligada apenas à produção, mas os laços afetivos da família e do grupo aos quais os sujeitos pertencem, mostrando as diferentes histórias de vida que se entrelaçam, dando-lhe sentido à existência do grupo.

## **1.2 Políticas públicas e redefinição da agricultura familiar**

Os debates políticos e estudos sobre os problemas no semiárido revelam a preocupação do Estado com o impacto social que vem provocando a saída do homem do campo para os centros urbanos. Por isso, o cenário agrícola vem mudando nos últimos anos por conta das políticas públicas que fazem uma

redefinição da agricultura com novas propostas para o trabalhador camponês. Assim, a ideologia do Estado vem atuando para modernizar a agricultura.

Desde o século passado, que vem se formulando políticas de desenvolvimento para o campo, contudo, tais políticas não surtiram o efeito esperado devido à fragilidade na sua elaboração e aplicação, sendo voltadas mais para o combate à seca e servindo mais para atender ao interesse de políticos locais.

Segundo (SILVA, 2006, p. 472):

Em relação às políticas governamentais, no semiárido, questiona-se o caráter emergencial, fragmentado e descontinuo dos programas desenvolvidos em momentos de calamidade pública que alimentavam a chamada “indústria da seca”.

As políticas públicas destinadas aos espaços urbano e rural foram elaboradas isoladamente, sendo que o Estado priorizou mais o espaço urbano. Foi somente nas últimas décadas com o crescimento urbano acelerado e surgimento de novos problemas urbanos e ambientais, que o Estado voltou a atenção para o campo. Dessa forma, o Estado vem buscando fortalecer a agricultura com novas ideias e propostas mais específicas e objetivas tendo como foco o aumento da capacidade produtiva através da diversificação e do apoio financeiro, buscando integra-la ao mercado.

Conforme Iara Altafin (2007, p.1) o termo agricultura familiar não é recente, mas seu uso atual ganhou novos significados no meio acadêmico, nas políticas de governo e nos movimentos sociais, quando o Governo Federal implanta uma política voltada para esse segmento, através do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar- PRONAF- e quando cria a lei 11.326/2006, a primeira a fixar diretrizes para o setor.

Assim, na agricultura familiar predomina a interação entre gestão e trabalho, os agricultores familiares são quem dirigem o processo produtivo, dão ênfase à diversificação, complementando assim, o ganho familiar pelo trabalho assalariado.

Segundo Martins (1991, p. 54) “o trabalhador e lavrador não recebe lucro”. Os ganhos ficam entre os membros da família, não são ganhos capitais obtidos por meio da exploração do trabalho braçal de outras pessoas de seu meio social. Tudo é propriedade do trabalhador: Os meios de produção, a terra e os instrumentos consistem na chamada agricultura familiar.

Conforme Fernandes (2003, p. 18), a agricultura familiar é aquela em “que o produtor familiar utiliza os recursos técnicos e está totalmente integrado ao mercado não é um camponês, mas sim um agricultor familiar”.

Porém para que isso ocorra devem ser criadas políticas que valorizam o segmento rural em questão, interferindo assim no mercado consumidor. Sendo que na agricultura familiar devem se levar em consideração as questões econômicas, sociais e culturais desse grupo que compartilha o mesmo espaço dentro de uma propriedade.

Conforme, Romero (1998, p. 34) o agricultor familiar “pobre do campo” em geral, é proprietário da terra na qual produz. Não vende sua força de trabalho para viver, nem tem condições de colocar assalariados a seus serviços, o que lhe permitiria obter um lucro mais significativo. Ao mesmo tempo, pode está integrado eficientemente ao mercado, sendo capaz de incorporar-se aos avanços da tecnologia e de adotar a especialização da produção. Assim, tudo que é produzido pertence à comunidade familiar, interferindo também econômica e socialmente no meio, sendo as culturas existentes nas propriedades agrícolas a base da agricultura familiar, no caso de Aroeiras do Itaim a cultura em destaque é a da mandioca.

De acordo com Campos e Cardoso (2004, *apud* Pereira, 2011), o PRONAF no estado do Piauí é desenvolvido pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA), através da Secretaria de Desenvolvimento Rural (SDR), que mantém parceria com as prefeituras municipais, Federação dos Trabalhadores da Agricultura Familiar (FETAG), EMATER, Banco do Nordeste, Banco do Brasil, Secretaria do Meio Ambiente e Recursos Hídricos (SEMAR), SEPLAN, INCRA, Delegacia Federal da Agricultura (DFA), Associação das Prefeituras Municipais do Piauí (APPM), Conselho Nacional, Estadual, Municipal e outras entidades não governamentais representativas das comunidades.

O PRONAF vem sendo a principal política pública do Estado para o homem do campo destinado ao financiamento de atividades agropecuária ou não agropecuária mediante a exploração do trabalho da família, tendo como objetivo gerar emprego e renda, aumentar a produção, agregar valor a produção e a propriedade, visando à melhoria da qualidade de vida e acima de tudo garantir a permanência do homem no campo.

O Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar- PRONAF vem atuando no Município através de programas voltados para a concessão de

crédito, através do Banco do Brasil e Banco do Nordeste, além de investimento em infraestrutura como a construção e asfaltamento de estradas, instalação de rede elétrica e de água encanada.

A seca foi e ainda é um dos principais problemas enfrentados pela população no sertão piauiense que sofre com a falta de água para o consumo em períodos de estiagem. Por isso, várias ações vêm sendo implementadas, tendo em vista, a viabilização da convivência da população no semiárido. Dentre estas ações, destaca-se a construção de cisternas residenciais.

De acordo com Pedroso e Lima (2012, p.09) a Articulação do Semiárido (ASA), uma organização social de interesse público, em articulação com outras organizações sociais e não governamentais criou em 2002 o Programa um Milhão de Cisternas (P1MC), tendo como objetivos a construção de cisternas de placas com capacidade para armazenar 16 mil litros de água e abastecer uma família de cinco pessoas durante um período de oito meses e a capacitação de famílias para a convivência com o semiárido.

Conforme o presidente do sindicato dos trabalhadores e trabalhadoras rurais (STTR) do município de Aroeiras do Itaim, Zênio Neves Holanda, foram construídas 248 cisternas no município, além de cursos de capacitação de pessoas para conviver com os problemas e desafios na região do semiárido.

A irregularidade climática, característica das regiões semiárida, às vezes, nos períodos chuvosos compromete a produção agrícola pela falta ou pelo excesso de chuva, por conta disso, o governo implementou o Programa Garantia Safra.

Para Pedroso e Lima (2012, p.11)

O programa Garantia Safra foi criado pela lei nº 10.420 de 10/04/2002 e regulamentado pelo decreto nº 4962 de 22/01/2004, sendo o mesmo uma ação do Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA), através da Secretaria da Agricultura Familiar (SAF), tendo como característica a ação conjunta dos três entes federativos, os municípios, os estados e a união.

O programa visa assegurar possíveis perdas da produção agrícola por causa da seca ou excesso de chuvas. Para que o agricultor possa aderir ao seguro é preciso que o estado ou município já esteja cadastrado no Programa e o agricultor deve obedecer a uma série de requisitos.

O município de Aroeiras do Itaim já participa do Programa Garantia Safra em parceria com o governo do estado e a prefeitura do município de Aroeiras para

atender a famílias agricultoras que tiveram perda de pelo menos 50% da produção agrícola por causa da seca ou excesso de chuva.

De acordo com (MDA, 2014), através da portaria nº 13 de 11 de março de 2014, 340 famílias do município receberam o benefício no período safra de 2012-2013. Conforme o técnico agrícola do município, Juscelino Barroso, o número de adesões de agricultores ao programa vem aumentando a cada ano, ele acredita ainda, que a falta de informação é um dos fatores que vem impedindo que muitos agricultores ainda não tenham aderido ao Seguro Safra.

Além das políticas públicas, a inovação técnica vem contribuindo para mudar o cenário agrícola da região. A utilização de motores elétricos e sistema de água encanada nas últimas décadas possibilitou o plantio de culturas irrigadas, avanços nas comunicações, nos transportes e melhoramento de sementes e outros insumos agrícolas ofereceram ao agricultor melhores condições de produção.

No entanto, mesmo com os avanços da agricultura familiar nos últimos anos muitos produtores não têm acesso às políticas do governo, principalmente, com relação à aquisição de créditos por conta da falta de informação, da burocracia e dos mesmos muitas vezes não atender aos requisitos exigidos pelos programas e com isso ficam a margem da chamada agricultura moderna.

A produção vem ganhando novos significados, contudo, ainda predomina a forma de produção tradicional. Neste caso a produção mescla entre uma forma de sobrevivência e um modo de vida, pois, muitos agricultores praticam a atividade por necessidade e ao mesmo tempo por gostar do que fazem, sendo assim, o trabalho na roça tem um significado importante para o agricultor e sua família.

Apesar das políticas de modernização, a agricultura não garante totalmente a sobrevivência de muitos agricultores, por conta disso, muitos dos produtores buscam alternativas de sobrevivência. Neste contexto, a farinhada insere-se como uma atividade complementar na reprodução da agricultura familiar e como experiência de produção que, apesar da adversidade, vem sendo praticada no município desde o século passado e mantém-se viva até hoje.

A farinhada é objeto e foco deste trabalho que será analisada no próximo capítulo, não apenas como uma prática econômica, mas como uma referência cultural, não só para os praticantes como também para toda a sociedade do município de Aroeiras do Itaim.

## 2 A FARINHADA COMO PRÁTICA SOCIOCULTURAL

### 2.1 O Processo de produção

A farinhada enquanto manifestação cultural insere-se na organização do trabalho familiar transmitida de geração para geração através da experiência compartilhada pelo núcleo doméstico de forma solidária e lúdica sendo eventualmente complementada pelo trabalho assalariado.

No contexto da agricultura familiar ela veicula o processo de produção da farinha, tendo como matéria prima a mandioca, que é transformada em produto ou mercadoria, destinada a beneficiar o grupo familiar e o proprietário da casa de farinha. Desse modo, a farinhada é vista não apenas como uma forma de produção de farinha que vai para o mercado, mas como uma produção coletiva e solidária constituída de tradições e rituais desde a preparação do solo até a produção final da farinha. Os atores históricos desse processo que pertencem geralmente à mesma família ensinam os seus filhos e parentes todo o manejo do processo de transformação da mandioca.

O desmanche da mandioca para a fabricação da farinha e da tapioca começa com a preparação do solo e o plantio, para que, depois de um certo período, geralmente um ano, retoma as tarefas com a arranca das raízes e a transportaçã para as casas de farinha, para que as mesmas sejam processadas. Neste caso, a farinhada é entendida como um processo, por consistir em um conjunto de atividades interligadas.

O trabalho da farinhada caracteriza-se como sazonal, ou seja, não é realizado de forma contínua, mas de maneira temporária, com duração aproximadamente de sessenta a noventa dias, no município de Aroeiras do Itaim o evento da farinhada inicia geralmente no mês de julho com previsão para terminar no mês de outubro.

A farinhada vem sendo praticada no município de Aroeiras desde o século passado, a origem mais antiga da prática no município não se sabe, o que se pode afirmar com relação a vestígio antigo encontra-se nas palavras do agricultor Antônio de Sousa Macedo<sup>1</sup> (64 anos) da localidade Prensa, segundo ele o nome da

---

<sup>1</sup> MACÊDO, Antônio de Sousa. Entrevista concedida a Evandro José Teixeira em 14/06/2014.

localidade é uma referência a uma prensa de origem indígena encontrada pelos primeiros habitantes da região.

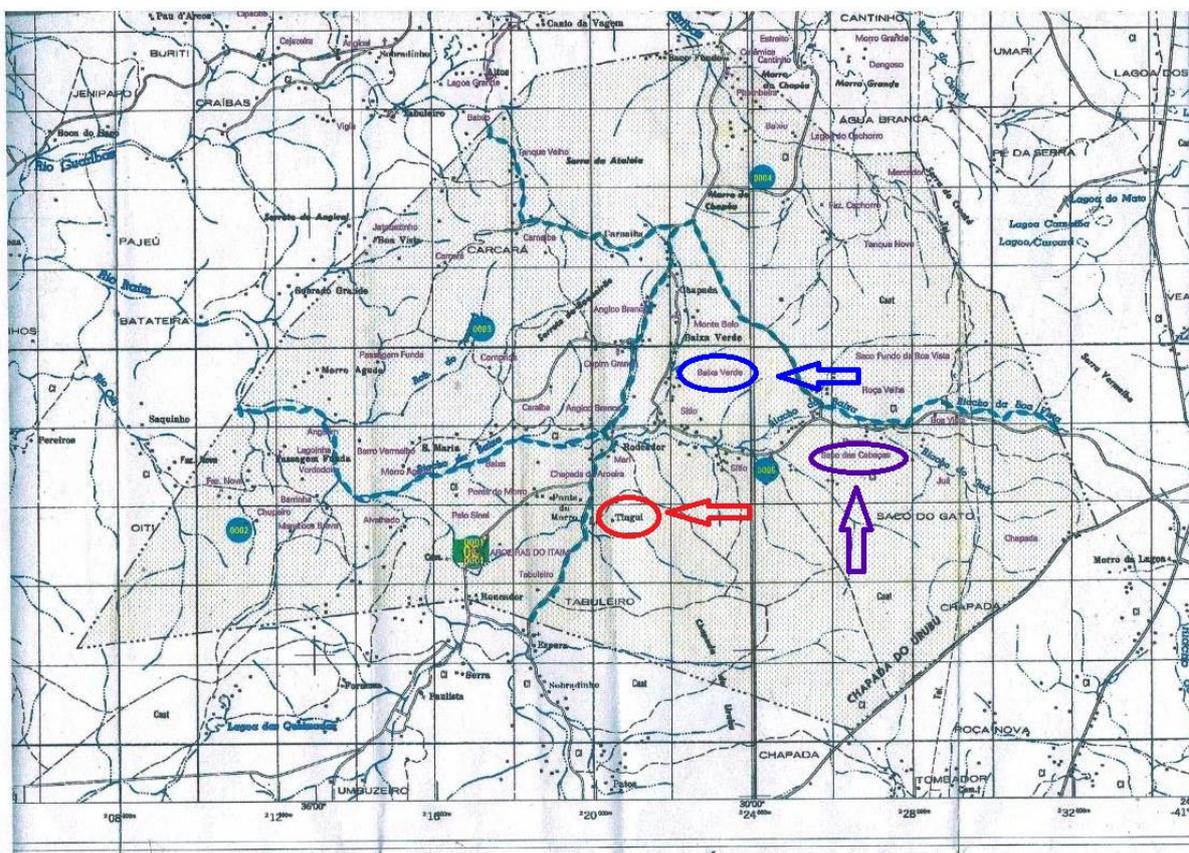
Não é pretensão neste estudo buscar uma verdade sobre a origem da farinhada no município, mas analisar a farinhada a partir de 1960 até os dias atuais.

Foram visitadas três localidades para a realização da pesquisa: Tingui, Baixa Verde e Saco das Cabaças, como mostram no mapa.

**Figura 1: Mapa do município de Aroeiras do Itaim**

Legendas:

■ Tingui    ■ Saco das Cabaças    ■ Baixa Verde



Fonte: IBGE (2006)

O processo de produção é dividido em etapas, uma vez que, montada a equipe de produção, homens, mulheres e jovens equipados com facas bem afiadas se reúnem em torno de uma pilha de raízes de mandioca pra realizarem a raspagem das mesmas, concluída esta etapa de raspagem, a próxima será o processo de

maceração, no qual, as raízes já raspadas são levadas para o motor para serem raladas e transformadas em massa.

A dona Inês Pio de Sousa Feitosa<sup>2</sup> (60 anos), da localidade Saco das Cabaças, descreve com detalhes este processo:

Depois de lavada a massa escorre a manipueira e em seguida lava a goma, deixa a goma descansar, assentar à noite, no outro dia escorre a água da goma e deixa ficar um tempo para enxugar, depois pega e coloca no estaleiro para secar a goma. Já a farinha, emprensa depois peneira a massa e torra.

Como descreve a Inês Feitosa, a mandioca depois de transformada em massa a mesma é levada para uma cisterna com água para ser lavada e coada, neste processo é separado a massa que irá se tornar em goma.

A massa da tapioca é repousada em um recipiente por certo tempo misturada com um líquido denominado manipueira, este líquido em seu estado natural é rico em substância tóxica, no entanto, dissolvido na água se torna um importante fertilizante para o solo. Depois que a goma se assenta no fundo do recipiente ela é retirada e lavada novamente e colocada em um tabuleiro de madeira para o processo de secagem.



**Figura 2: Lavação de massa.**  
**Fonte: Teixeira (2014).**

---

<sup>2</sup> FEITOSA, Inês Pio de Sousa. Entrevista concedida a Evandro José Teixeira em 14/06/2014.



**Figura 3: Pessoas reunidas raspando mandioca.**  
Fonte: Teixeira (2014).

Com relação à massa da farinha, ela é colocada na prensa para que seja espremida, e com isso, extraído todo o líquido da massa, depois de certo tempo, a massa é levada novamente para o motor para que seja triturada, em seguida é peneirada e levada ao forno para ser torrada.

## **2.2O espaço social e histórico**

As casas de farinha das localidades visitadas são construções de alvenaria, normalmente, é um puxado no quintal da residência do proprietário da casa. O espaço envolve geralmente, uma parte coberta onde fica o forno de lenha construído com tijolos comuns e barro, caracterizando-se como uma espécie de oca, onde na parte interior é colocada a lenha utilizada como combustível para aquecê-lo. Na parte externa de cima do forno caracterizado como uma espécie de laje onde a farinha é colocada para ser torrada. Esta atividade é realizada por uma ou duas pessoas, que utilizando artefato em forma de rodo vai mexendo a massa até ela chegar ao ponto ideal de consumo.

Os outros espaços abertos são aparelhados com cisternas construídas com cimento destinadas ao armazenamento de água para o laboro com a farinhada; uma

espécie de jirau onde a goma é colocada para secar; a prensa feita de madeira ou de ferro, que consiste em um aparelho construído com algumas espécies de caixotes onde a massa é colocada e enrolada em sacos plásticos para ser comprimida e com isso extrair o líquido da massa, tarefa realizada por homens, em função de se tratar de uma atividade pesada, que exige do operador bastante força.

Assim, os espaços sociais e históricos foram sendo elucidados, mediante a fala dos depoentes, que voltando ao passado por meio da memória, narram suas experiências no ambiente da farinhada, o senhor Francisco Bento de Sousa<sup>3</sup> (56 anos) da localidade Tinguis, que já trabalhou com farinhada como proprietário de casa de farinha nas décadas de 1970 e 1980, fala de suas experiências nos tempos em que trabalhava com farinhada. A casa de farinha que foi recebida como herança de seu sogro, o Sr. Justino, que ao ficar mais velho e doente entregou-a para seu genro está abandonada a pesar da estrutura se manter bastante conservada.

Para Francisco de Sousa, que trabalhou na farinhada durante uns vinte cinco anos e que segundo ele a prática já vinha sendo cultivada desde os anos quarenta, o que o levou a abandonar a atividade foi a falta de chuva, pois, sem a chuva não tem como cultivar a mandioca. Apesar dos incentivos do governo nos últimos anos, ele acredita que os invernos fracos dos últimos dez anos têm sido os responsáveis pela diminuição da produção.

Nas palavras do próprio Francisco de Sousa:

Eu acredito que o que veio a diminuir mesmo a produção da farinha para nós mesmos aqui mesmo, eu considero a falta de chuva porque se a chuva tem continuado chovendo como vinha nos grandes tempo atrás ela não tinha caído até o ponto dela está eliminada. A mandioca que a gente plantava ela não crescia, não produzia, a raiz ficava pequena, as pessoas perderam o gosto de trabalhar. Eu acredito até que o governo de uns tempos pra cá tá vem ajudando no setor dá agricultura.

Assim como Francisco de Sousa, o Valdemar Rocha Soares<sup>4</sup> de 77 anos, também da localidade Tingui trabalhou na farinhada por mais de dez anos, nas décadas de 1970 e 1980, como produtor e proprietário de casa de farinha. A casa de farinha de Valdemar Rocha que fica no quintal de sua residência, encontra-se em elevado estado de degradação. O arreamento encontra-se quase todo destruído,

---

<sup>3</sup> SOUSA, Francisco Bento de. Entrevista concedida a Evandro José Teixeira em 21/06/2014.

<sup>4</sup> SOARES, Valdemar Rocha. Entrevista concedida a Evandro José Teixeira em 21/06/2014.

não existe mais forno nem motor, a prensa de madeira encontra-se em estado de decomposição existindo ainda apenas algumas peças.

Valdemar Rocha já com a idade avançada e a voz trêmula falou com entusiasmo de suas experiências vividas nos tempos de farinhada. Na sua época, segundo ele, a farinhada era realizada pela base familiar, recorrendo pouco ao trabalho pago em dinheiro.

Conforme o depoimento de Valdemar Rocha com relação ao trabalho:

Sim, pagava, porém não era muito, fazia aquela reunião e todos queria trabalhar pra eu, existia união e compromisso das pessoas, as mulheres era teimosa e não era preguiçosa, as mulheres tinha o jeito de fazer e fazia ligeiro.

Valdemar Rocha recorda de uma época difícil, não existia energia elétrica, nem água canalizada, não existiam boas estradas, o transporte era precário e não recebiam ajuda do governo, as pessoas não tinham dinheiro para poder comprar os produtos agrícolas.

Ai ninguém queria comprar porque não tinha dinheiro, eu tinha cinquenta, cem sacos de farinha, a goma era mais pouco, nós não vendia não, as pessoa perguntava: e aí o que vai fazer? É pra o tanto que chegar, que for mais pobre do que eu, ele levava farinha e eu não cobrava nada e eu nunca passei fome.

Na visão de Valdemar Rocha o que vem causando a diminuição da produção é a falta de vontade das pessoas para trabalharem na farinhada, pois, segundo ele o trabalho é pesado é para pessoas corajosas e dispostas como no seu tempo.

Outra casa de farinha visitada foi a de João de Sousa Moura<sup>5</sup> (80 anos), na localidade Baixa Verde, trabalhou na farinhada no final da década de 1960 e 1970, antes deste período já trabalhava como dono de farinhada, mas não como proprietário de casa de farinha. Foi somente a partir desta data que ele passou a ter sua própria casa de farinha, que foi erguida nos fundos de sua residência e que atualmente, não existe mais, restando apenas os escombros da casa.

De acordo com João Moura, que aprendeu o ofício com o seu irmão mais velho, o trabalho era pesado, a mandioca vinha da Chapada do Canelar,

---

<sup>5</sup> MOURA, João de Sousa. Entrevista concedida a Evandro José Teixeira em 21/06/2014.

aproximadamente 5 km de distância até a casa de farinha e era transportada em carga feita por tração animal.

Segundo João Moura a casa de farinha era:

Aberta, só coberta e ai tinha a cobertura e tinha o lugar de raspar a mandioca e outro de torrar a farinha e ai a prensa era do lado de fora e as cisternas onde era feito a lavação da goma.

A maior parte do trabalho, principalmente o mais pesado, era realizada pelos homens pagos em diárias, mas existia o trabalho voluntário dos familiares e vizinhos, que quando podiam iam dar uma ajuda, principalmente as mulheres.

A última casa de farinha visitada foi a de Mariano Antônio Feitosa<sup>6</sup> (70 anos), e sua esposa Inês Pio de Sousa Feitosa (60 anos), da localidade Saco das Cabaças. A casa de farinha de Mariano e Inês Feitosa é a única casa entre as visitadas que ainda está funcionando, desde que eles começaram a trabalhar na farinhada, na década de 1970, até os dias de hoje.

A casa de farinha é um pequeno puxado no quintal da residência, bem instalada com aparelhos antigos e outros mais modernos, sendo uma parte coberta, onde ficam o forno de cimento e barro, as peneiras, a forrageira e o espaço onde a mandioca é raspada. Há outros espaços que são abertos onde ficam as cisternas, as redes de lavar massa, a prensa, o forno elétrico, as cocheiras, a balança, a lenha e o jirau.



**Figura 4: Casa de farinha.**  
**Fonte: Teixeira (2014).**

<sup>6</sup> FEITOSA, Mariano Antônio. Entrevista concedida a Evandro José Teixeira em 28/06/2014.

Mariano e Inês Feitosa são exemplos de resistência e dedicação à farinhada. Por causa dos fracos invernos dos últimos tempos, eles não cultivam mais a mandioca, mas graças aos plantadores locais de mandioca, por ser proprietário de poços e com isso utilizam o sistema de plantação irrigada, eles arrendam a produção, e com isso, mantêm o cultivo da farinhada até hoje.

Como afirma Inês Feitosa:

Quando tinha inverno nós plantava era na roça nossa, agente desmanchava mês e mês, nós botava era os rendeiros para plantar e a gente dava a metade das despesas para eles, mas devido essas secas e ai os invernos não dar mais, ai os donos de poços planta e a gente tira de meia.

A farinhada é entendida como algo oportuno e útil, pois, dela aproveita tudo, além da farinha e da goma servirem para o consumo da família, estes produtos representam uma boa oportunidade de negócio, uma vez que, o preço destes alimentos encontra-se bastante atrativos no mercado.

O cascalho da mandioca é aproveitado como ração para os animais, assim a prática da farinhada geralmente é associada à pecuária. Nos períodos de estiagem, com a falta de pasto, até a farinha é usada como alternativa ao misturar com resíduos ou com milho ralado, transformando-se em ração animal.



**Figura 5: Cascalho.**  
**Fonte: Teixeira (2014).**

Além do mais o governo, ultimamente vem dando apoio financeiro ao homem do campo, mediante a concessão de créditos para investimentos e custeio de atividades agrícolas, inclusive para a farinhada.

De acordo com Inês Feitosa:

A gente ainda não tem acesso a isso e isso do governo porque a gente mesmo é quem não procura, mais o Banco do Nordeste dar prioridade para o homem do campo e principalmente para a farinhada...

### **2.3 Os sujeitos históricos**

Os personagens históricos da farinhada são geralmente homens, mulheres, jovens e até crianças. São pessoas geralmente da mesma família, pai, mãe, marido, esposa, irmãos, filhos, netos, primos, vizinhos e amigos que, às vezes, em caráter voluntário, quando podem, vão à casa de farinha para bater papo, contar histórias, comer beiju e aproveitam para dar uma força ao dono da farinhada.

No entanto, este trabalho não é totalmente voluntário, pois, este grupo é complementado por sujeitos que são pagos em diárias para trabalharem durante a farinhada.

O dono da casa de farinha, que pode ser homem ou mulher, cumpre a função de gestor, cabendo a ele a tarefa de recrutar os sujeitos para trabalharem na farinhada, acertar os acordos de pagamentos, calcular as despesas, organizar e orientar a equipe de produção.

O proprietário da casa de farinha nem sempre é quem cultiva a mandioca, neste caso, o mesmo arrenda a produção em um sistema de meia, isto é, o agricultor fornece a matéria prima, no caso, a mandioca para ser transformada em produto, que por sua vez, é dividido entre o agricultor e o produtor de farinha.

É importante ressaltar que o trabalho infantil nas casas de farinha não é entendido como um trabalho exploratório, ou seja, a criança não é forçada a trabalhar, mas a sua contribuição no trabalho é de caráter voluntário e visa à aprendizagem, à disciplina e o lazer.



**Figura 6: Criança brincando com a massa da mandioca.**  
**Fonte: Teixeira (2014).**

Os homens geralmente realizam os trabalhos mais pesados, como por exemplo, plantar mandioca, arrancar as raízes do solo quando elas já estão prontas para serem processadas, transportar as raízes da roça até as casas de farinha, ralar a mandioca no motor, espremer a massa na prensa e torr -la no forno.

Contudo, as mulheres realizam as atividades consideradas menos pesadas, como raspar as raízes e lavar a massa de mandioca. Vale ressaltar que esta divisão do trabalho, baseada no peso da atividade e não no sexo, não é um critério rígido, podendo os homens realizarem o trabalho das mulheres como também as mulheres podem realizar os trabalhos considerados dos homens, assim o trabalho se constitui como cooperativo e solidário.

Como afirma Francisco de Sousa<sup>7</sup>:

O trabalho era dividido por metade, a metade era feito por homem e a outra era feita por mulheres, era quatro mulheres pra raspar a mandioca, pra lavar e quatro homem l  na roça, dois arrancando a mandioca e dois carregando que tinha que trazer em costa de jumento.

---

<sup>7</sup> Francisco de Sousa. Entrevista concedida a Evandro José Teixeira em 28/06/2014.

## 2.4 Rituais, crenças e tradições

Cada cultura tem seus ritos, crenças e tradições, assim, a farinhada pode ser compreendida como um ritual pelo aspecto cerimonial da produção. O ritual no transformar da mandioca se expressa nos princípios e nas crenças que regem o fazer da farinhada.

Desse modo, o aspecto ritualístico da farinhada repetida periodicamente desempenha função importante para o grupo, pois as pessoas que participam da farinhada interagem e compartilham valores entre si. Estes valores baseiam-se em princípios ou comportamentos como solidariedade e companheirismo. Por conta disso o rito da farinhada é importante para o controle, a harmonia social, o fortalecer a tradição e construir sentimentos de identidade.

Conforme Marconi e Zélia (1972, p. 71), no enfoque antropológico, “o ritual e a cerimônia são poderosos meios de manter a ordem social porque dramatizam crenças e valores tradicionais e as investem de conteúdo emocional”.

As crenças estão presentes em todo processo da produção, na observação dos astros para saber o momento certo para plantar e colher, para atrair a chuva, espantar as pragas e o mau olhado.

Conforme as palavras de Francisco de Sousa<sup>8</sup>:

Por conta do segmento dos mais velhos, eles sempre falam que era bom plantar só quando a lua estivesse cheia porque a mandioca ia ser sempre fértil, ter bastante raiz e pra fazer a farinhada também era o mesmo processo, tinha aquele tempo que a lua era cheia ou crescente.

O ritual também está presente no aspecto festivo, a farinhada não é apenas trabalho, mas também uma forma de lazer. As pessoas que circulam nas casas de farinha não vão apenas pelo trabalho, crianças, jovens, e idosos de toda a redondeza vão para ver como é a farinhada e também para participarem das brincadeiras.

De acordo com Francisco de Sousa: “as pessoas vinham pra fazer as brincadeiras das tradições antigas como lado direito, passa o anel, e várias práticas consagradas pelos antepassados”.

---

<sup>8</sup> SOUSA, Francisco de. Entrevista concedida a Evandro José Teixeira em 21/06/2014.

O aspecto lúdico da farinhada pode ser interpretado de várias formas, além do lazer, o lúdico cumpre a função do ensino, pois, enquanto as crianças brincam ao lado dos adultos, enquanto estes trabalham, elas aprendem com eles o manejo da farinhada o que possivelmente, quando crescerem se tornarão novos produtores de farinha.

A festa da farinhada articula-se com as festas religiosas, pois, o período da farinhada geralmente ocorre no mesmo período dos festejos dedicados à santa da comunidade local, assim, nos dias de missa, o movimento da farinhada para em respeito àquela cerimônia sagrada.

Sendo assim, a farinhada enquanto organização social possui seus ritos, crenças e tradições sagradas que servem de base espiritual para orientar a vida religiosa do grupo.

## **2.5 A farinhada e a construção da identidade**

A farinhada pode ser entendida também como espaço de construção de identidade, assim, os agentes históricos que pertencem a um mesmo grupo, mas que são diferentes em termos de gênero, raças e até de classe social se unem em torno de um objetivo comum e por isso criam um sentimento de solidariedade e pertencimento a uma comunidade.

A imagem do ser agricultor e produtor de farinha do município de Aroeiras do Itaim foi construída a partir de suas próprias narrativas, assim o método da história oral serve como procedimento importante para reescrever, através da memória a identidade cultural destes sujeitos.

O depoimento de Francisco de Sousa reconstitui suas experiências vividas no tempo em que trabalhava na farinhada, com o que lhe permitiu construir sua própria imagem vinculada a satisfação pelo que fazia:

Eu me sentia uma pessoa realizada quando chegava a época da farinhada, você se sentia obrigação de fazer aquilo ali, se não fizesse, você achava que tava faltando um pedaço de você.

Em suas lembranças, refere-se ao reconhecimento das pessoas pelo que ele fazia:

Agente se sentia privilegiado por causa daquilo ali, vamos lá pra casa de fulano, pra casa de Chico de Toinha, lá tem farinhada e a gente se sentia valorizado dessa forma.

A imagem mais marcante do ser produtor de farinha, presente nas falas dos depoentes e que traduz a identidade dos mesmos, refere-se à imagem tradicional do produtor, aliada às características dos sujeitos trabalhadores, corajosos, e destemidos que não fogem do trabalho pesado.

De acordo com as lembranças de João de Sousa Moura:

O trabalho era sério e pesado, era somente para pessoas de maior, não existia brincadeiras porque ninguém tinha tempo para brincar, quando terminava as tarefas estava todo mundo cansado.

O testemunho destes sujeitos são fontes valiosas para este trabalho, por captar além das representações, como as práticas dão um lugar social a estas pessoas ao expressarem suas subjetividades, afetos, desejos e emoções que vêm à tona pela sensibilidade destes atores.

Conforme argumenta Stuart Hall (2006, p. 13):

O sujeito assume identidades diferentes em diferentes momentos, identidades que não são unificadas ao redor de um “eu” coerente. Dentro de nós há identidades contraditórias, empurrando em diferentes direções, de tal modo que nossas identificações estão sendo continuamente deslocadas.

O testemunho de Mariano Feitosa com teor emocional traduz o sentimento do que é ser produtor de farinha e como é difícil se manter por muito tempo.

Gosto de trabalhar com farinhada, eu acho bom, dar satisfação, atualmente aqui no município, só tem aviamento de pé duro, eu. Os outros já tá tudo fechado.

Este depoimento expressa uma emoção ao manifestar uma identidade construída a partir da experiência com a labuta na farinhada durante bastante tempo.

## 2.6 Entre o velho e o “novo”

No município de Aroeiras do Itaim, o processamento da mandioca vem passando por uma série de mudanças que podem ser entendidas a partir do ponto de vista da produção, por conta das inovações técnicas. Estas mudanças são visíveis nos depoimentos e nas imagens produzidas durante a investigação.

Porém, estas alterações que vêm ocorrendo no âmbito da produção não são totais nem absolutas, pois, ainda predomina o modo tradicional da produção. Atualmente o processo de transformação da mandioca se dá pela mistura de incrementos técnicos mais antigos com outros modernos.

O marco destas mudanças está relacionado a investimentos no setor de infraestrutura do município, como a chegada da energia elétrica que possibilitou o uso de motores e fornos movido à força da energia elétrica. As casas de farinhas passaram a ser iluminadas com o uso de lâmpadas elétricas e não mais utilizam lamparina a gás.

O fazer tradicional do ponto de vista técnico vem da cultura portuguesa, que ao apropriar-se dos conhecimentos indígenas na arte de confeccionar seus instrumentos, passou a fabricar seus equipamentos a partir da utilização da madeira, aperfeiçoando-os para melhorar a qualidade e o aumento da produção.

Conforme argumenta Silveira (2006, p.80).

A cultura dos portugueses criou artefatos que proporcionassem facilidade no fazer, bem como, um aumento da quantidade de farinha produzida, uma vez que esta foi e ainda é uma espécie de ingrediente, que faz parte do cardápio brasileiro e principalmente nordestino.

A mandioca no fazer tradicional é ralada em um equipamento denominado bola, construída de madeira com forma arredondada e com encaixe em espécie de ralo ou serrote posicionado em uma base de madeira com forma de banco onde o operador senta para ralar a mandioca.

Este artefato funciona pela força braçal humana onde dois homens se posicionam dos lados opostos de uma roda com um trilho por onde passa o reio construído de couro de boi e tem como função impulsionar a bola arremessada como uma espécie de engrenagem.

A prensa tradicional é um artefato construído de madeira com formato de um barco posicionado sobre dois cavaletes preso ao solo encaixado em uma base composta por espécie de caixotes onde a massa é colocada para ser impressada.

**Figura 7: Prensa de madeira.**  
Fonte: Teixeira (2014).



**Figura 8: Forno tradicional.**  
Fonte: Teixeira (2014).



O forno tradicional é construído de barro e cimento em forma de um altar com a parte interior ocada, onde é colocada a lenha para atear fogo. A parte exterior de

cima tem o formato de pilar, onde a massa é colocada para preparar a farinha e o beiju.

A manipueira é um líquido amarelado rico em ácido cianídrico de teor tóxico, mas em estado líquido e em repouso torna-se importante fertilizante para o solo.



**Figura 9: Manipueira.**  
**Fonte: Teixeira (2014).**

A transformação moderna da mandioca na região começou a desenvolver-se a partir da segunda metade do século XX, quando começa a implantação da agricultura moderna. O moderno deu-se pelo avanço técnico na fabricação de equipamentos pela indústria moderna visando à produção em larga escala e voltada para o mercado.

No processamento moderno a mandioca é ralada em motores movidos à gasolina ou eletricidade como se pode ver na figura 10.

**Figura 10: Motores a gasolina e elétrico.**



Fonte: Teixeira (2014).

Na casa de farinha na localidade Saco das Cabaças já existe com o forno elétrico, contudo, devido ao custo da instalação ser muito alto, Mariano Feitosa, proprietário da casa, não pode ainda instalá-lo para o período de farinhada deste ano.

**Figura 11: Forno elétrico.**



Fonte: Teixeira (2014).

Todavia, a casa já conta com um uma prensa funcionando, com uma prensa mais moderna, de ferro e madeira, mais prática para o manuseio, visto que, uma pessoa só é capaz de operá-la.



**Figura 12: Prensa moderna.**  
**Fonte: Teixeira (2014).**

Diante do exposto, o estudo veio a confirmar que a prática da farinhada constitui-se numa atividade econômica com vertente cultural, uma vez que, ao tempo em que se constitui em atividade de subsistência, também propicia às famílias, vizinhos e por extensão a uma comunidade, condições de convivência e solidariedade do trabalho, articulando outras práticas culturais, como a reinvenção da culinária, danças como o São Gonçalo, legado pelos portugueses em sinal de agradecimento à colheita, leseiras, congados e o genuíno forró que une gerações no sertão nordestino. Trabalho e diversão são a tônica de renovação num constante intercâmbio entre o velho e o novo.

### 3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O resultado deste estudo permitiu chegar a algumas conclusões pontuais a partir de questões formuladas para esta pesquisa, assim pode se afirmar a dimensão sociocultural da farinhada, ora vista como trabalho de produção familiar, ora como uma festa simbólica quando propicia ritos, crenças e valores no processo de transformação da mandioca.

Os atores sociais e históricos desse processo se reúnem a cada ano para a festa da farinhada e por meio da interação constroem suas identidades. A identidade destes sujeitos é o resultado de relações subjetivas expressadas através do pensamento, sentimento e emoção de cada indivíduo que se unem em torno de uma meta comum.

Dessa forma, admite-se que a farinhada, enquanto organização sociocultural insere-se em um contexto social mais amplo e é na interação entre uma subcultura com um sistema cultural mais abrangente que as identidades vão sendo construídas. Neste caso, afirma-se que apesar das inovações técnicas, com a introdução de equipamentos modernos no fazer da farinhada, ainda se mantém a forma tradicional de processamento da mandioca.

A tradição vem da cultura indígena que foi aperfeiçoada pelos portugueses. Da cultura portuguesa observa o posicionamento da casa de farinha, construída na propriedade geralmente no quintal da residência do proprietário, na fabricação dos equipamentos de madeira, no formato do forno de barro e cimento e, sobretudo na valorização da aprendizagem para perpetuar o modo de fazer a farinhada.

No entanto, o entrelaçamento das culturas antiga e moderna na desmancha da mandioca recria novos significados, neste sentido, a tradição portuguesa vem perdendo espaço para a cultura moderna, que cada vez mais produz para o mercado, e com isso, a produção ganha paulatinamente um caráter profissionalizante.

Desse modo admite-se que a modernização técnica da produção vem provocando uma redução da mão de obra, pois com a utilização de equipamentos modernos exigem-se menos pessoas para trabalharem na farinhada.

Contudo, conclui-se que a mudança que vem ocorrendo no universo da farinhada não é apenas do ponto de vista técnico. Observam-se alterações no âmbito da família. A família, atualmente, está reduzida e dispersa como a família de

Valdemar Rocha da localidade Tingui e de sua esposa Antônia Maria da Conceição, que possui nove filhos e todos trabalharam na farinhada na década de 1970 e 1980 e hoje o casal vive sozinho.

De acordo com Stuart Hall (2006, p. 81), “as pessoas mais pobres do globo, em grande número, acabam por acreditar na “mensagem” do consumismo global e se mudam para os locais de onde vêm os “bens” e onde as chances de sobrevivência são maiores”.

O caso de Valdemar Rocha e da Conceição ajuda a entender o modo de pensar de um povo em um mundo em constante transformação. Nesse sentido, admite-se que a prática da farinhada está diminuindo no município e esta redução pode ser entendida também a partir das condições climáticas, pois com os fracos invernos dos últimos tempos, há uma falta de estímulo dos agricultores, que os leva a abandonarem as plantações de mandioca.

Em suma, afirma-se que o processamento da mandioca nas casas de farinha no município de Aroeiras do Itaim está passando por um período de mudanças e estas transformações se explicam pelo choque de culturas em um mundo em ebulição, onde há permanências e continuidades, avanços e recuos, neste caso, o intercâmbio de cultura molda, remodela e recria novos significados no fazer da farinhada.

Espera-se que este trabalho possa contribuir, de alguma forma, para a manifestação de outros pesquisadores, sejam eles da área de história ou não, que queiram se aprofundar nesta temática, primando pela utilização do método oral, visto que, esta investigação não se esgota aqui.

Nossa contribuição consiste em disponibilizar o resultado de uma experiência acadêmica que sirva de base para possibilidade de novas pesquisas, nas quais os agentes terão a seu dispor um mundo fascinante de ideias e fatos que nossos antepassados legaram às gerações atuais, que são mais do que saudade, representam uma resistência, na medida em que valorizam as tradições e apresentam alternativas ao consumismo e às relações superficiais da sociedade moderna.

## REFERÊNCIAS

- ALENCAR, M. T. **Pronaf como instrumento de atuação do Estado no espaço rural do semiárido Piauiense**. 2010 414 f. Dissertação (doutorado em Geografia). Universidade Federal do Sergipe, São Cristovão, 2010.
- ALTAFIN, Iara. **Reflexões sobre o conceito de agricultura familiar**. Brasília: CDS/UnB, 2007.
- AROEIRAS DO ITAIM – PI. Secretaria Municipal de Saúde. **Plano Municipal de saúde, 2014-2017**.
- CAMPOS, R.F; CARDOSO, J. L. **Índices de financiamento e características da distribuição de crédito rural no Brasil de 1996 a 2001. 2004. 15f**. Dissertação (mestrado). Faculdade de Engenharia Agrícola (FEAGRI). Campinas. 2004.
- CUENCA, M. A. G. DIEGO, C. M. **Aspectos agroeconômicos da cultura da mandioca: características e evolução da cultura no Estado do Piauí entre 1990 e 2004-** Aracajú; Embrapa Tabuleiros Costeiros, 2006.
- FERNANDES, Bernardo Mançano. **Espaços Agrários de Inclusão e Exclusão Social: novas configurações do campo brasileiro**. Currículo sem fronteira, v.3, n.1, PP. 11-27, 2003.
- HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**, tradução Tomaz Tadeu da Silva, Guaracira Lopes Louro-11. Ed - Rio de Janeiro: DP&A, 2006.
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. Unidade Estadual – PI. Supervisão Estadual de Pesquisa Agropecuária. **Levantamento Sistemático da Produção Agrícola**, 2013.
- MARTINS, José de Souza. **Expropriação e violência: a questão política no campo**, 3º Ed, São Paulo, Hucitec, 1991.
- PEDROSO, Carolina; LIMA, Marcos Antônio Alves de. **Perspectivas de Redução da Vulnerabilidade no Núcleo de Gilbués- PI: ação governamental e sociedade civil**, 2012.
- PORTELLI, Alessandro. **A Filosofia e os Fatos: Narração, interpretação e significado nas memórias e nas fontes orais**. Rio de Janeiro, vol. 1, nº. 2, 1996, p.59-72.
- ROMERO, Juan Ignacio. **Questão Agrária: Latifúndio ou agricultura familiar**. São Paulo, Moderna, 1998.
- SAMUEL, Raphael. **História Local e História Oral**. Revista Brasileira de História, vol. 9, nº19. São Paulo: Anpuh/marco zero, st. , p. 219-243,1989.
- SILVA, R. M. A. **Entre o combate e a seca e a convivência com o semi-árido: transições paradigmáticas e sustentabilidade do desenvolvimento**. 2006. 298f. Tese

(Doutorado em Desenvolvimento Sustentável) Universidade de Brasília, Brasília, DF, 2006.

SILVEIRA, Maryane Meneses. **Farinhada: Construção Simbólica na Reprodução da Agricultura Familiar**, São Cristóvão/ SE/2006.

TOMPSON, E. P. **A voz do passado: História Oral**. 2. Ed. São Paulo: Paz e Terra, 1998.

#### **Sites Pesquisados:**

**Centro de Pesquisas Econômica e Sociais**. Disponível em: [www.cepro.pi.gov.br](http://www.cepro.pi.gov.br) acesso em 19 de abril de 2014.

**Embrapa**. Disponível em: [www.cpatc.embrapa.br](http://www.cpatc.embrapa.br), acesso em 05 de abril de 2014.

**IBGE**. Disponível em: [www.cidades.ibge.gov.br](http://www.cidades.ibge.gov.br), acesso em 12 de abril de 2014

**Ministério do Desenvolvimento Agrário**, portaria nº13 de 11 de março de 2014. Disponível em: [www.mda.gov.br](http://www.mda.gov.br), acesso em 11 de março de 2014.

#### **FONTES ORAIS:**

FEITOSA, Inês Pio de Sousa. Entrevista concedida a Evandro José Teixeira em 28/06/2014.

FEITOSA, Mariano Antônio. Entrevista concedida a Evandro José Teixeira em 28/06/2014.

MACÊDO, Antônio de Sousa. Entrevista concedida a Evandro José Teixeira em 14/06/2014.

MOURA, João de Sousa. Entrevista concedida a Evandro José Teixeira em 21/06/2014.

SOARES, Valdemar Rocha. Entrevista concedida a Evandro José Teixeira em 21/06/2014.

SOUSA, Francisco Bento de. Entrevista concedida a Evandro José Teixeira em 21/06/2014.

**ANEXO**



**TERMO DE AUTORIZAÇÃO PARA PUBLICAÇÃO DIGITAL NA BIBLIOTECA  
“JOSÉ ALBANO DE MACEDO”**

**Identificação do Tipo de Documento**

- ( ) Tese  
 ( ) Dissertação  
 ( ) Monografia  
 ( ) Artigo

Eu, \_\_\_\_\_,  
 autorizo com base na Lei Federal nº 9.610 de 19 de Fevereiro de 1998 e na Lei nº 10.973 de  
 02 de dezembro de 2004, a biblioteca da Universidade Federal do Piauí a divulgar,  
 gratuitamente, sem ressarcimento de direitos autorais, o texto integral da publicação

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

de minha autoria, em formato PDF, para fins de leitura e/ou impressão, pela internet a título  
 de divulgação da produção científica gerada pela Universidade.

Picos-PI \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
 Assinatura

\_\_\_\_\_  
 Assinatura