



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

LARISSA SANTOS DA SILVA

**HISTÓRIA E MEMÓRIA DAS CASAS DE FARINHADA DA MIROLÂNDIA (PI):**  
Prática econômica e social da mandiocultura no desenvolvimento da agricultura familiar do  
povoado de 1970 a 2015

PICOS- PI

2016

LARISSA SANTOS DA SILVA

**HISTÓRIA E MEMÓRIA DAS CASAS DE FARINHADA DA MIROLÂNDIA (PI):**  
Prática econômica e social da mandiocultura no desenvolvimento da agricultura familiar do  
povoado de 1970 a 2015

Monografia apresentada ao Curso de Licenciatura em História, da Universidade Federal do Piauí – UFPI, Campus Senador Helvídio Nunes de Barros, como requisito obrigatório para obtenção do grau de Licenciada em História.

Orientadora: Profa. Dra. Nilsângela Cardoso Lima

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

**S586h** Silva, Larisse Santos da  
História e memória das casas de farinha da Mirolândia (PI):  
prática econômica e social da mandiocultura no desenvolvimento da  
agricultura familiar do povoado de 1970 a 2015 / Larisse Santos da  
Silva. – 2016.  
CD-ROM : il.; 4 ¾ pol. (72 f.)  
Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura Plena em História)-  
Universidade Federal do Piauí., Picos, 2016.  
Orientador(a): Prof.<sup>a</sup> Dra. Nilsângela Cardoso Lima

1. História-Mirolândia-PI. 2.Agricultura Familiar. 3.Casas  
de Farinha. I. Título.

**CDD 981.812 22**

LARISSE SANTOS DA SILVA

**HISTÓRIA E MEMÓRIA DAS CASAS DE FARINHADA DA MIROLÂNDIA (PI):**

Prática econômica e social da mandiocultura no desenvolvimento da agricultura familiar do povoado de 1970 a 2015

Monografia apresentada ao curso de licenciatura em História, da Universidade Federal do Piauí – UFPI, Campus Senador Helvídio Nunes de Barros, como requisito obrigatório para obtenção do grau de Licenciada em História.

Orientadora: Profa. Dra. Nilsângela Cardoso Lima

Aprovada em: 03 / 08 / 2016

BANCA EXAMINADORA

Nilsângela Cardoso Lima

Profa. Dra. Nilsângela Cardoso Lima (Orientadora)  
Universidade Federal do Piauí

Francisco Gleison da Costa Monteiro

Prof. Dr. Francisco Gleison da Costa Monteiro  
Universidade Federal do Piauí

Luciana de Lima Pereira

Profa. Ma. Luciana de Lima Pereira  
Instituto Federal do Piauí

Prof. Dr. Jaison Castro Silva  
Instituto Federal do Piauí

Ao meu avô João Vicente (*in memoriam*) que fez da prática da farinhada sua grande paixão em vida. E a todos os envolvidos nas farinhadas do Brasil.

## AGRADECIMENTOS

“O senhor é meu Pastor e nada me faltará”. Eis a frase que me acompanhou durante todo este percurso, já que me peguei diversas vezes repetindo estas palavras, e sei meu Senhor que nunca me abandonará. Agradeço inicialmente a ti, meu Deus, pelo dom da vida, por ser meu guia nas horas das incertezas e angústias e por me dá sabedoria para vencer os obstáculos e comemorar hoje esta vitória. A ele, toda a minha gratidão!

A minha família minha base, minha força. Ao meu pai, Raimundo, minha inspiração, meu orgulho, exemplo de caráter, humildade, garra, obrigada pai, pelos conselhos, incentivos e por sempre acreditar em mim, a minha mãe, Elizete, minha melhor amiga, meu exemplo de honestidade, bondade, força, dedicação em todos os momentos, obrigada mãe, por todo o companheirismo e afeto e por sempre me apoiar neste sonho. Ao meu irmão, Ronielly, pela paciência e palavras de estímulo na realização desta jornada. Amo-os infinitamente.

Aos meus avós maternos, Aristides e Hilda, pelo amor e carinho em todos os momentos, e aos meus avós paternos, João Vicente (*in memoriam*) e Maria do Céu (*in memoriam*), sei que estão muito felizes com esta minha conquista. Aos meus tios, primos, únicos e essências na consolidação deste sonho.

Aos amigos do curso de história pelas experiências e aprendizados vividos juntos. Em especial, as minhas amigas-irmãs que a ufpi me presenteou; Oziana, exemplo de inteligência, Leiane, exemplo de paciência, Sabrina, exemplo de força, Deísa, exemplo de guerreira, agradeço, pelos risos, afetos, conversas, apoio nas horas de desânimo, não consigo imaginar como seriam esses quatro anos e meio sem vocês, minhas amigas-irmãs que a vida generosamente me presenteou, agradeço por tudo.

Aos meus amigos e amigas que sempre torceram por mim, em especial a: Géssica, Aline, Nicolly, Gisele, Bruna, Marislândia, Rodrigo, Jacinto, Vannoir, obrigada por todo o incentivo, vocês também são uma parte importante desta conquista.

Aos meus depoentes: Astrogildo Carvalho da Silva, Antônio Carvalho da Silva, João Pereira de Carvalho, José da Silva Carvalho, Luciana Lima de Carvalho Leal, Maria Marlúcia Leal de Carvalho, agradeço pela atenção, compreensão e conhecimentos repassados, essências na consolidação deste trabalho.

Aos docentes do curso de História, pela troca de conhecimentos, experiências, sabedoria, proporcionados durante minha vida acadêmica, em especial, ao professor Gleison

Monteiro, pelas orientações ao longo do curso, exemplo de profissional dedicado e competente. A vocês minha eterna gratidão.

A docente Nilsângela Cardoso Lima, minha orientadora, a qual tenho profunda admiração, pela sua competência profissional e inteligência, sou muito grata, pela dedicação, disponibilidade, paciência e apoio na construção deste trabalho.

Ao meu sertão nordestino e mágico por me proporcionar trabalhar com uma tradição tão característica de seu povo.

A todos, meu muito OBRIGADA!

*A farinha tá no sangue do nordestino eu já sei  
desde menino o que ela pode dar e tem da grossa,  
tem da fina se não tem da quebradinha.*

*(Djavan)*

## RESUMO

O presente trabalho analisa a farinhada como prática de subsistência e sua importância na organização social dos moradores do povoado Mirolândia, da cidade de Picos-PI, no período de 1970 a 2015, tomando como referência o cotidiano dos sujeitos envolvidos no espaço da farinhada, carregado de valores e saberes. A farinhada é uma prática herdada dos indígenas e foi apropriada pelos portugueses no período de colonização do Brasil e, até hoje, é praticada nas diferentes regiões do país como um meio de subsistência dos trabalhadores. A farinhada também se constitui numa tradição carregada de expressão cultural, constituindo-se como uma prática econômica e sociocultural de grande importância na construção da identidade cultural da comunidade Mirolândia-PI. Para esta análise foram utilizados os estudos do teórico Michel de Certeau (1990), assim como também do teórico Stuart Hall (2006). A metodologia utilizada baseou-se na História Oral, sendo realizadas entrevistas com alguns moradores da comunidade que já trabalharam, e/ou ainda trabalham nas casas de farinha. Embora a farinhada esteja passando por mudanças do fazer tradicional com a introdução de equipamentos modernos nas casas de farinha da localidade, verificou-se que a prática social de produzir farinha, goma e beijus mantêm-se ainda um meio de subsistência dos trabalhadores através da reprodução da agricultura familiar. Além da sua importância econômica, possibilita aos sujeitos históricos envolvidos no processo de produção da farinhada um momento de sociabilidades sendo um componente formador da identidade cultural dos produtores/trabalhadores envolvidos no seu processamento.

**Palavras-chaves:** História. Memória. Agricultura familiar. Casas de Farinha. Mirolândia-PI.

## ABSTRACT

This paper analyzes the Farinhada as practice subsistence and their importance in the social organization of villagers Mirolândia, the city of Picos-PI in the period 1970-2015, with reference to the daily lives of those involved in the space of Farinhada loaded values and knowledge. The Farinhada is a practice inherited from the Indians and was appropriated by the Portuguese colonization period in Brazil and, to date, is practiced in different regions of the country as a means of livelihood of workers. The Farinhada also constitutes a loaded tradition of cultural expression, constituting as an economic and socio-cultural practice of great importance in the construction of cultural identity Mirolândia-PI community. For this analysis we used the theoretical studies Michel de Certeau (1990), as well as the theoretical Stuart Hall (2006). The methodology used was based on oral history interviews being conducted with some community residents who have worked and / or work in flour mills. Although Farinhada is undergoing changes from traditional to do with the introduction of modern equipment in the locality flour mills, it was found that the social practice of producing flour, gum and bejus remain still a livelihood of workers through reproduction family farming. In addition to its economic importance, it enables historical subjects involved in the production process Farinhada a moment of sociability and a trainer of cultural identity component producers / workers involved in processing.

**Keywords:** History. Memory. Family farming. Flour houses. Mirolândia-PI.

## LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1: Imagem da Primeira casa de farinha da MirolândiaPI.....	27
FIGURA 2: Forno tradicional.....	28
FIGURA 3: Cisterna de lavação de massa tradicional.....	29
FIGURA 4: Fase da “arranca” e colheita da mandioca na roça do Sr. João Pereira de Carvalho, no povoado Mirolândia-PI.....	44
FIGURA 5: Pessoas reunidas raspando mandioca, na Farinhada do Sr. José da Silva Carvalho.....	46
FIGURA 6: Girau com goma, na farinhada do Sr. José da Silva Carvalho.....	47
FIGURA 7: Massa sendo imprensada, na farinhada do Sr. José da Silva Carvalho.....	48
FIGURA 8: Forno elétrico da casa de farinha do Sr. José da Silva Carvalho.....	63
FIGURA9: Máquina de lavar elétrica, da casa de farinha do Sr. José da Silva Carvalho.....	63
FIGURA 10: Mandioca sendo cevada na farinhada do Sr. José da Silva Carvalho.....	64

## LISTA DE TABELAS

TABELA 1: Censo agropecuário 1995\ 1996\ 2006.....	23
TABELA 2: Calendário do plantio da mandioca.....	42
TABELA 3: Remuneração dos trabalhadores da farinha.....	57
TABELA 4: Divisão das atividades de trabalho na farinha.....	58

## **LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**

CEPRO	CENTRO DE PESQUISAS ECONÔMICAS E SOCIAIS DO PIAUÍ
CONAB	COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO
EMATER	EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL
IBGE	INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA
PI	PIAUI
PIMC	PROGRAMA UM MILHÃO DE CISTERNAS
PRONAF	PROGRAMA NACIONAL DE FORTALECIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR
STTR	SINDICATO DOS TRABALHADORES E TRABALHADORAS RURAIS

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO.....</b>	<b>14</b>
<b>2 A PRÁTICA DA MANDIOCULTURA NO DESENVOLVIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR DA MIROLÂNDIA .....</b>	<b>20</b>
2.1 A Prática da mandiocultura no Piauí .....	20
2.2 Aspectos históricos do município de Mirolândia-PI .....	24
2.3 As políticas públicas na agricultura familiar do povoado Mirolândia-PI.....	33
<b>3 MEMÓRIA E COTIDIANO DAS CASAS DE FARINHADA DE MIROLÂNDIA-PI: PRÁTICAS SOCIAIS DE SUBSISTÊNCIA ECONÔMICA E SOCIABILIDADES.....</b>	<b>40</b>
3.1 As etapas de produção da farinha: artes do fazer.....	41
3.2 O cenário da farinha em Mirolândia-PI.....	49
3.3A farinha como prática sociocultural formadora de identidade dos trabalhadores locais.....	53
3.4 Os sujeitos históricos.....	57
3.5 A modernização das casas de farinha da Mirolândia-PI.....	61
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>66</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>69</b>

## 1.INTRODUÇÃO

Historicamente, no Brasil, a farinhada se constituiu como uma prática social e tradicional para os moradores de uma determinada região em que se cultiva a mandioca e que a partir da sua colheita, numa determinada época do ano, promove a reunião de pessoas nas denominadas “casas de farinhada” para dar início ao processo de produção. Em algumas regiões do país, essa atividade ganhou tamanha importância que chegou a ser oficializada como um patrimônio histórico e cultural, a exemplo de Bombinhas-SC. A farinhada, portanto, deve ser entendida como uma atividade econômica para seus produtores, mas, também, deve ser encarada como um *evento* e uma *prática social* na medida em que, periodicamente, num determinado *lugar* um grupo de pessoas se juntam para ir à roça muito cedo da manhã para a realização da colheita da mandioca que logo se transformará na matéria-prima para o fabrico da farinha, goma e beijus, num cotidiano marcado pelas sociabilidades, experiências, vivências e práticas.

Sabendo da importância da farinhada para alguns grupos sociais, é que este trabalho busca compreender a importância do processo da colheita, raspagem e trituração da mandioca, sendo realizada pelo trabalho familiar ou pelo trabalho assalariado, na construção da identidade cultural do povoado Mirolândia-PI<sup>1</sup>, Picos-PI, através do estudo da economia local e do cotidiano dos trabalhadores das casas de farinha. Ainda, o interesse de estudar esse tema num trabalho monográfico justifica-se por laços afetivos da pesquisadora com a prática social da farinhada na comunidade Mirolândia-PI, por residir e observar que lá, apesar da grande importância das casas de farinha para os seus moradores, nota-se a falta de interesse deles em conhecer sua história e como se deu as primeiras casas de farinha na região.

A ideia de escrever o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) sobre as casas de farinha da Mirolândia-PI surgiu quando cursei a disciplina de “História e Memória” no ano de 2013, sendo ministrada pela Profa. Ma. Ana Paula Cantelli. Na ocasião, fez-se a leitura dos autores como Teresinha Queiroz (2006) que, em sua obra *Economia piauiense: da pecuária ao extrativismo*, nos permitiu entender que a cultura da mandioca é praticada desde o século XIX no Piauí como meio de subsistência para o consumo local, sendo essencialmente familiar. Assim, na comunidade Mirolândia não foi diferente e o cultivo da mandioca tornou-se uma nova fonte de renda para os moradores do povoado com a instauração das casas de

---

<sup>1</sup> Mirolândia é um povoado da cidade de Picos, localizado no sertão do estado do Piauí a 18 km da cidade de Picos, e com uma população de mais ou menos 1.200 habitantes. (IBGE).

farinha. Ainda se tratando da historiografia piauiense, pode-se destacar o livro *Braço forte: trabalho escravo nas fazendas da nação do Piauí (1822-1871)*, de Solimar Oliveira Lima (2005) para compreender que a prática da mandiocultura e a prática da farinhada foram inseridas no Piauí desde o período colonial e foi de suma importância para a sobrevivência da população. Por último, foi produzido um artigo científico intitulado de “Memória dos trabalhadores das casas de farinhas da localidade Mirolândia, município de Picos Piauí” e foi observada ao longo da pesquisa que, nos últimos anos, houve a diminuição da prática da farinhada no povoado Mirolândia-PI, além das mudanças no fazer farinha que vem acontecendo na região.

Tais constatações oriundas daquele estudo contribuíram para aumentar meu interesse de pesquisar mais sobre a temática, de maneira que fiz várias leituras sobre o assunto, o que possibilitou o amadurecimento da construção deste objeto de estudo para o TCC. A partir disso foi elencando uma série de questionamentos sobre o objeto de pesquisa, a saber: Qual a importância das casas de farinha na comunidade? Como esses trabalhadores se relacionavam? Quais as mudanças no fabrico da farinhada nos últimos anos? Quais os fatores que contribuíram para a diminuição da prática da farinhada na comunidade? Qual a importância da economia e da vivência cotidiana dos trabalhadores de farinhada para a construção da identidade cultural deste grupo?

Com isso, pretende-se através deste trabalho monográfico, construir uma narrativa histórica sobre as casas de farinha da localidade tendo como interesse o estudo da economia local e a construção da memória dos trabalhadores de farinhada daquela região. Além disso, almeja-se entender as relações cotidianas dos trabalhadores das casas de farinhada e os elementos que formam a identidade cultural do povoado Mirolândia-PI. Então, o presente trabalho tem como objetivo geral: analisar a farinhada como prática de subsistência e sua importância na organização social dos moradores do povoado Mirolândia, da cidade de Picos-PI, no período de 1970 a 2015, recorte temporal que privilegia os anos de 1970 aos anos de 2015, uma vez que na década de 1970 houve a construção das primeiras casas de farinha da localidade. Os objetivos específicos são: analisar as relações sociais desses indivíduos com a produção da farinhada; problematizar as transformações do fazer farinhada nas últimas décadas; compreender como as práticas da produção da mandioca, como uma cultura agrícola, que movimenta tanto a sobrevivência quanto o comércio local contribui para a construção da identidade cultural dos trabalhadores da farinhada.

A metodologia da pesquisa adotada para a construção deste TCC foi, primordialmente, a História Oral. Para tanto, foram realizadas entrevistas com os

trabalhadores residentes na localidade Mirolândia-PI e que ainda operam , ou já operaram, nas casas de farinha da referida comunidade no período de 1970 a 2015. Foram realizadas 6 (seis) entrevistas com os seguintes trabalhadores: Astrogildo Carvalho da Silva, Antônio Carvalho da Silva, João Pereira de Carvalho, José da Silva Carvalho, Luciana Lima da Silva Leal, Maria Marlúcia Leal de Carvalho. As fontes orais são riquíssimas de informações que vão desde o caráter econômico da produção da farinhada que visa o comércio, o lucro e a subsistência da população local, até o aspecto mais íntimo dos entrevistados ao contarem com detalhes sobre suas vivências, suas emoções, suas experiências de vida, seu cotidiano e sobre as sociabilidades presentes no *espaço* das casas de farinhada o que contribuiu para a construção da identidade social dos seus proprietários e produtores/trabalhadores.

Nesse sentido, a história oral foi de suma importância para a realização deste trabalho, pois possibilitou refletir e entender sobre a importância da prática da farinhada da comunidade Mirolândia-PI, uma vez que, sem sua utilização não seria possível apresentar o cotidiano através da memória dos seus envolvidos. Sônia Maria de Freitas (2002) nos ajuda a entender que:

A história oral possibilita novas versões da História ao dar voz a múltiplos e diferentes narradores. Este tipo de projeto propicia, sobretudo fazer da História uma atividade mais democrática, a cargo das próprias comunidades, já que permite produzir história a partir das próprias palavras daqueles que vivenciaram e participaram de um determinado período, através de suas referências e também do seu imaginário. O método da História Oral possibilita o registro das reminiscências das memórias individuais, a reinterpretação do passado, enfim, uma história alternativa á história oficial (FREITAS, 2002, p. 53).

Pode-se ainda considerar que, mesmo de forma inconsciente, fez-se o uso da metodologia/técnica da observação participante. Logo, como moradora da região pude acompanhar de perto o processo de produção nas casas de farinhada e na condição de pesquisadora observei *in loco* as suas etapas, produzindo fotografias que também são fontes riquíssimas de interpretação histórica. Assim, as entrevistas e as imagens são importantes para o historiador por conter informações sobre os sujeitos históricos que participaram e ainda hoje participam da organização do *espaço* das casas de farinha.

Além da metodologia da História Oral e da observação participante, foram realizadas também pesquisas em fontes documentais nas seguintes instituições: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), Sindicato dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais (STTR), Fundação Centro de Pesquisas Econômicas e Sociais do Piauí (CEPRO).

No tocante ao referencial teórico, o conceito de *memória* utilizado nesta monografia será o do teórico francês Maurice Halbwachs (1990). Para ele, a memória individual sempre existe a partir de uma memória coletiva, onde as lembranças são constituídas no interior de um grupo, ou seja, existe uma conciliação entre memória coletiva e a memória individual.

Halbwachs (1990) entende que a memória é individual e coletiva. Nessa perspectiva, compreende-se que as lembranças jamais se apresentam isoladas, envolvem outros indivíduos nas lembranças, pois nunca estamos sós. As memórias individuais são construídas a partir de vivências que os sujeitos experimentam no curso de suas vidas, no interior de grupos sociais, e são essas memórias coletivas trabalhadas nesse estudo.

Ainda em torno dos estudos da História Oral e da memória, o trabalho de Michael Pollak (1992, p. 1) nos ajudou a compreender “[...] a ligação entre memória e identidade social, mais especificamente no âmbito das histórias de vida, ou daquilo que hoje, como nova área de pesquisa, se chama de história oral”.

Assim, através dos fragmentos de memória de alguns dos indivíduos mais velhos que participaram e ainda participam das farinhadas na Mirolândia-PI que se pretende compreender o processo de produção econômica da farinha no povoado, no período de 1970 a 2015, a fim de construir uma narrativa histórica sobre o cotidiano dos trabalhadores das casas de farinha, bem como eram suas vivências, suas dificuldades, suas práticas sociais. Para tanto, Ecléa Bosi (1994) nos ajuda a compreender que:

Nelas é possível verificar uma história social bem desenvolvida: elas já atravessaram um determinado tipo de sociedade, com características bem marcadas e conhecidas; elas já viveram quadro de referência familiar e cultural igualmente reconhecível: enfim sua memória atual pode ser desenhada sobre um pano de fundo mais definido do que a memória de uma pessoa jovem, ou mesmo adulta (BOSI, 1994, p. 60).

A proposição teórica de Stuart Hall (2006) foi de fundamental importância para o entendimento do conceito *identidade cultural*. Dentro da perspectiva dos estudos culturais, o teórico jamaicano Stuart Hall (2006) explora a questão da *identidade* na modernidade tardia e apresenta um conceito de *identidade* como não unificado, fragmentado, estando num processo de mudança, ou seja, é o resultado da interação entre o eu e o mundo exterior. Para ele, a *identidade* é construída a partir da alteridade. Assim, seu conceito de identidade cultural nos permite entender como é construída a identidade dos produtores/trabalhadores no âmbito da farinha.

Deve ser apontado ainda o conceito de *cotidiano*, *lugar* e *espaço* que se concebe nesta monografia. Para tanto, a obra *A invenção do cotidiano: artes do fazer*, de Michel de Certeau (1990), foi importante para entender o cotidiano como algo que é nos dado dia a dia, que está no nosso íntimo, no nosso interior (CERTEAU, 1990). Também será utilizado o conceito de *lugar* e de *espaço* proposto por Michel de Certeau (1990, p. 201) por entender que:

Inicialmente, entre espaço e lugar, coloco uma distinção que delimitará um campo. Um *lugar* é a ordem (seja qual for) segundo a qual se distribuem elementos nas relações de coexistência. [...] Um lugar é portanto uma configuração instantânea de posições. Implica uma indicação de instabilidade. Existe espaço sempre que se tomam em conta vetores de direção, quantidades de velocidades e a variável tempo. O espaço é cruzamento de móveis. É de certo modo animado pelo conjunto dos movimentos que aí se desdobram. Espaço é o efeito produzido pelas operações que o orientam, o circunstanciam, o temporalizam e o levam a funcionar em unidades polivalentes de programas conflituais ou de proximidades contratuais. O espaço estaria para o lugar como a palavra quando falada, isto é, quando é percebida na ambiguidade de uma efetuação, mudada em um termo que depende de múltiplas convenções, colocada como um ato de um presente (ou de um tempo), e modificado pelas transformações devidas as proximidades sucessivas. Diversamente do lugar, não tem portanto nem a univocidade nem a estabilidade de um “próprio”. Em suma, *o espaço é um lugar praticado* [grifos do autor].

Sobre a história das casas de farinhada no Brasil, autores como Maria Dina Nogueira Pinto (2002), Guacira Werneck (2006), Alexandre Vinicius Campos Damasceno (2005) e Marisa Oliveira Santos Soares (2006), em seus estudos sobre a farinhada nos Estados do Amapá, Minas Gerais, Bahia, nos ajudaram a compreender o processo de produção da farinha e entende as casas de farinha como uma prática sociocultural. Os estudos do geógrafo Milton Santos (2006) nos valeram a refletir sobre a prática da farinhada como um *evento*, entendido como um elemento de possibilidades existentes, um conjunto de situações que necessitam de uma organização para sua continuação. Nessa perspectiva, a farinhada é entendida como um *evento*, onde sujeitos com suas ações e interações contribuem para que a atividade seja repassada de pai para filho mantendo a tradição familiar e a permanência da farinhada na Mirolândia-PI. Já os estudos das autoras piauienses, Maria dos Remédios Beserra (2011) e Andréia Águida do Nascimento (2014) foram de fundamental importância para compreendermos como se deu a formação e meios de subsistência desta comunidade do sertão piauiense.

Esta monografia se encontra dividida em dois capítulos. O primeiro capítulo intitulado “A prática da mandiocultura no desenvolvimento da agricultura familiar da Mirolândia” foi organizado em três tópicos. No primeiro tópico, faz-se uma análise sobre a prática da mandiocultura no Estado do Piauí, principalmente na região de Picos, ressaltando a importância da mandioca para a prática da agricultura familiar na região do semiárido piauiense. No segundo tópico apresenta-se uma abordagem sobre a chegada dos primeiros moradores da comunidade Mirolândia-PI ressaltando os aspectos da agricultura familiar, que era o plantio da mandioca e do cajueiro e a instauração das primeiras casas de farinha da comunidade, onde se desenvolveu o processo das farinhadas que envolvia toda a família e que foi de suma importância para o desenvolvimento da região. Já o terceiro tópico foi dedicado a analisar as políticas públicas do governo na localidade, ação que promoveu mudanças na agricultura familiar e na vida dos agricultores da comunidade.

O segundo capítulo, intitulado “Memória e cotidiano das casas de farinhada de Mirolândia-PI: práticas sociais de subsistência econômica e de sociabilidades”, foi dividido em cinco tópicos. No primeiro tópico busca compreender como se dá o processamento da mandioca desde a preparação do solo até sua transformação em farinha, analisando as etapas de sua produção, que são carregadas de significados, resultando em relações de sociabilidades entre os sujeitos que compõem as casas de farinha. No segundo tópico, busca compreender a organização das casas de farinha, retratando seu cenário, suas instalações, e o evento da farinhada, busca compreender ainda as experiências dos trabalhadores e os fatores que vem provocando a diminuição das farinhadas na comunidade Mirolândia-PI nos últimos anos. No terceiro tópico, busca analisar a prática da farinhada como formadora da identidade cultural dos indivíduos que nela trabalham, visando entender como estes sujeitos viam sua própria imagem, considerando que se trata de uma prática repassada de geração para geração. No quarto tópico apresenta os sujeitos históricos e sociais que compõe esses estabelecimentos, bem como aponta suas vivências, suas relações sociais, sua organização de trabalho e as crenças e superstições da farinhada da Mirolândia-PI para entender como esses ritos perpassam de geração a geração contribuindo para a tradição da farinhada. No último tópico, analisa as mudanças no processo da mandioca com a implantação de equipamentos modernos, o que provoca um cruzamento entre o tradicional e o moderno possibilitando uma mudança no *fazer* da farinha.

## **2 A PRÁTICA DA MANDIOCULTURA NO DESENVOLVIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR DA MIROLÂNDIA**

### **2.1 A prática da mandiocultura no Piauí**

A agricultura piauiense não foi uma economia de destaque e se desenvolveu paralelamente a pecuária. Como atividade quase que exclusivamente de subsistência, entre as culturas tradicionais que mais se destacaram foram o milho, o feijão, o arroz, a mandioca, o algodão e a cana-de-açúcar, como ressalta Alencar (2010). A autora ainda pontua que “a agricultura destinava-se a produzir alimentos (arroz, feijão, milho e mandioca) para a população local” (ALENCAR, 2010, p. 151). Não obstante, em seus estudos sobre a economia piauiense, a autora Teresinha Queiroz (2006) também destaca que a agricultura no século XIX, “em vista das condições em que era realizada e de sua caracterização enquanto atividade essencialmente de subsistência, [era] desenvolvida nos latifúndios pecuários as margens da atividade principal [...]” (QUEIROZ, 2006, p. 25).

Diante do exposto, cabe refletir quais atividades agrícolas foram à base de desenvolvimento do Nordeste, e especificamente do Piauí, onde a economia se desenvolveu em torno das atividades da agricultura e da pecuária, concomitantemente. Desse modo, Alencar (2010) destaca que:

No Nordeste, as atividades rurais ainda são a base da subsistência da população e sustentação da economia. No estado do Piauí ainda é insignificante a presença de atividades não agrícolas no espaço rural, principalmente no Semiárido, em que predomina o cultivo de produtos agrícolas para subsistência e criação de pequenos animais (ALENCAR, 2010, p. 141).

Segundo Cuenca e Mandarino (2006), uma das principais culturas de subsistência que se destacou no Piauí foi à mandioca. Sendo uma planta tolerante a diversos tipos de solo e clima, a mandioca é cultivada em todo o Brasil e está inserida no contexto social dos agricultores como uma prática herdada pelos indígenas e incorporada pelos portugueses. Em virtude do amplo cultivo da mandioca que se tem até hoje, ela é considerada uma tradição de grande valor e que se mantém viva nas diferentes gerações e é cultivada em todos os Estados do país.

A mandioca é originária do Brasil e é cultivada em todo território nacional, sendo explorada por pequenos agricultores em pequenas extensões constituindo-se de elevada importância sociocultural para as comunidades que a cultivam. De acordo com Cuenca e Mandarino (2006):

Existem atualmente no Brasil 38 milhões de hectares plantados com lavouras anuais, dos quais aproximadamente 1,7 milhões de hectares são ocupados com mandioca, sendo um dos cultivos anuais com maior área colhida do país. A cultura da mandioca é praticada em todo território nacional, com a utilização das mais variadas tecnologias (CUENCA; MANDARINO, 2006, p. 9).

Os autores também ressaltam que a região Nordeste é a grande produtora de mandioca do Brasil e o seu cultivo no Estado do Piauí é de grande relevância para a sobrevivência da agricultura de subsistência, encontrando-se cultivada na maioria dos municípios piauienses.

Com efeito, o cultivo da mandioca já era bastante utilizado na época do Piauí colonial e no período provincial teve continuidade nas fazendas particulares e nas Fazendas das Nações como prática de sobrevivência de mulheres e homens escravizados e livres, como discorre Solimar Oliveira Lima (2005, p. 74), na sua obra *Braço Forte: trabalho escravo nas fazendas da nação do Piauí (1822-1871)*, “na agricultura das fazendas, a mandioca, salvo engano, foi o plantio de maior importância naquelas terras do sertão por potencializar a existência de uma rede de integração socioeconômica em decorrência do processo de fabricação de farinha”.

Cabe evidenciar que a prática da mandiocultura no Piauí se estabeleceu desde o período colonial e vem garantindo a subsistência e a renda de grande parte da população da região, por ser a mandioca uma cultura capaz de atingir produções satisfatórias sob condições climáticas adversas.

Todavia, o Estado do Piauí, nas últimas décadas, vem sofrendo queda na produção da mandioca em decorrência de muitos fatores, como, por exemplo: mudanças climáticas e baixa produção. Tais fatores são apontados por Cuenca e Mandarino (2006, p. 14) quando salientam que “[...] em relação à produção da mandioca no Piauí, pode-se perceber que o Estado apresentou uma queda de 81% no período entre 1990 a 2004”.

A assertiva proporcionada por Cuenca e Mandarino (2006, p. 14) ficou ainda mais clara quando se analisou o Censo Agrícola do Município de Picos-PI, através dos dados do IBGE (anos de 2004\2006\2010\2014), onde mostra que, nos últimos anos, a produção da

mandioca vem sofrendo uma lenta queda na região. Em 2004, a área plantada de mandioca da região era de 385 ha (hectares), a quantidade produzida era de 4.620 t (toneladas) com um rendimento médio de 12.000kg/ha (quilogramas por hectare). Em 2006, a área plantada era de 210 ha, com uma quantidade produzida de 2.520 t, tendo um rendimento médio de 12.000kg/ha. Em 2010, a quantidade de área plantada de mandioca era 425 ha, com uma quantidade produzida de 5.100 toneladas, e com um rendimento médio de 12.000kg/ha. Em 2014, a área plantada era de 135 ha, com uma quantidade produzida de 203 t, e com um rendimento médio de 1.504 kg/ha.

*A priori*, os dados demonstram que no início do ano de 2000, havia no município de Picos-PI extensas hectares de terras com plantações de mandioca resultando na colheita de toneladas deste produto e rendimento médio significativo. Já no último censo agrícola, referente a 2014, observa-se uma queda tanto na área plantada como na quantidade produzida e no rendimento médio. Apesar da relativa queda na produção da mandioca, ela continua significativamente contribuindo para a geração de renda e emprego para os sertanejos da macrorregião de Picos-PI.

Em Picos-PI, a cultura da mandioca é plantada em consórcio, isto é, juntamente com outras culturas de subsistência, como feijão, mandioca, milho e castanha de caju que é de fundamental importância para prática da agricultura familiar.

Observa-se que essas culturas plantadas em consórcio já eram praticadas desde o período do Piauí provincial, na época das Fazendas da Nação do Piauí, como aponta o autor Solimar Oliveira Lima (2005, p. 74-75) ao afirmar que “embora seu cultivo também se desse de forma consorciada com feijão, milho, o que predominou foi um tipo de plantação específica chamada ‘roçado de mandioca’”.

De acordo com o Censo Agropecuário, dados disponibilizados pelo IBGE (anos de 1995\1996\2006), na macrorregião de Picos-PI, a agropecuária exerce uma função econômica para a população local, como veremos na Tabela 1, logo a seguir:

**TABELA 1- CENSO AGROPECUÁRIO 1995\1996\2006**

CONDIÇÃO DO PRODUTOR	ESTABELECIMENTO		ÁREA (ha)	
	1995\1996	2006	1995\1996	2006
Proprietário	1.190	1.609	26.850	17.316
Assentado sem titulação definida	-	01	-	X
Arrendatário	31	361	210	1.303
Parceiro	674	486	1.516	1.034
Ocupante	491	500	1.693	1.180
Produtor sem área	-	410	-	-

Fonte: IBGE, Censo Agropecuário- 1995\1996\2006

Com base na Tabela 1, acima, pode-se inferir que no município de Picos-PI, prevalece o minifúndio e vemos a elevada concentração de terras. Desse modo, observamos que a macrorregião de Picos-PI apresenta a mesma estrutura de concentração fundiária do Estado atualmente, onde impera a má distribuição de terras e, por isso, muitos produtores não são donos das terras em que trabalha/cultiva.

De acordo com os dados agropecuários de 1995\1996\2006, o cultivo e produção dessas culturas de subsistência, em Picos, são realizados em pequenas quantidades de terras, feitos de forma tradicional pelos produtores, ou seja, com pouco uso de máquinas agrícolas e sem o uso de um sistema de irrigação; e as técnicas utilizadas na produção são rudimentares, com o uso de ferramentas simples como as enxadas, foices. Consoante é o caso da localidade Mirolândia-PI, onde a produção das culturas de subsistência como a mandioca, feijão, milho se dá pela realização da produção em pequenas propriedades rurais e por pequenos agricultores de forma tradicional/rudimentar, não diferente de Picos, mantendo, assim, a tradição baseada nos saberes transmitido de geração para geração, sendo fundamentais as chuvas, uma vez que esses cultivos dependem, especialmente e constantemente, de boas condições climáticas.

Nesse sentido, a mandiocultura no Piauí e na macrorregião de Picos é basilar tanto para a economia local, como também para a própria subsistência das famílias produtoras, uma vez que, tradicionalmente, a cultura da mandioca se tornou uma fonte de renda, principalmente para os agricultores sertanejos que a cultivam em torno da agricultura familiar.

A mandiocultura, desde o período colonial, foi bastante praticada no Piauí, seja através de plantações nos quintais de casa, seja como agricultura tradicional praticada pelos

produtores sertanejos, transformando-se numa agricultura familiar. Cuenca e Mandarino (2006, p. 13) esclarecem que “a cultura da mandioca demonstrou ser de fundamental importância na sobrevivência da agricultura familiar piauiense, encontrando-se presentes em quase todos os municípios do Estado, ainda que em alguns municípios a sua presença seja inexpressiva”.

Desse modo, o cultivo da mandiocultura foi praticado no povoado Mirolândia-PI desde a chegada de seus primeiros moradores que viam nessa cultura uma nova fonte renda, tornando a farinhada, que é o processo da colheita, raspagem e trituração da mandioca, numa prática presente e de grande importância econômica e sociocultural nessa comunidade.

## **2.2 Aspectos históricos do município de Mirolândia-PI**

O povoado Mirolândia-PI começou a se formar a partir do ano de 1970 com a chegada das primeiras famílias que vieram de comunidades vizinhas, principalmente do Sadio<sup>2</sup>, Piçarreira<sup>3</sup>, Jenipapeiro<sup>4</sup> e Miroró<sup>5</sup>.

Cabe salientar que esses moradores que migravam para a Mirolândia-PI buscavam terras férteis e clima frio, propício a agricultura do milho, feijão, caju e mandioca. Como evidencia Beserra (2011, p. 9), os primeiros moradores da localidade “[...] vieram em busca de terras: terras para morar, produzir, ter liberdade; terras boas para o plantio da mandioca, cultura em expansão que possibilitasse a geração de renda”.

Tendo como ponto de partida as informações contidas no estudo de Beserra (2011), podemos perceber que os novos habitantes da comunidade vinham em busca de terras, onde muitas delas se estabeleceram em terras de heranças e logo começaram a construir suas casas, trabalhando com a agricultura de subsistência. Isso se dava, muitas vezes, em virtude dessa prática estar ligada a fatores naturais, como as condições propícias do solo. Dessa forma, começaram o plantio do feijão, milho e mandioca, sobrevivendo basicamente da agricultura familiar.

O feijão, o milho e a mandioca foram algumas das principais culturas alimentares e produtos oriundos da agricultura piauiense, sendo voltadas para o consumo interno desde o

<sup>2</sup> Sadio é a região que era denominada de Baixão e que foi ocupada por famílias até a década de 1980, distante aproximadamente 10 km da Mirolândia, onde se realizavam plantações de algodão, milho, arroz, cana-de-açúcar, feijão.

<sup>3</sup> Piçarreira é a localidade que fica entre a Mirolândia e o Sadio. O nome “Piçarreira” surgiu em virtude da quantidade de piçarra encontrada neste local, conta com cerca de 20 casas.

<sup>4</sup> Jenipapeiro localiza-se “adiante” do Sadio.

<sup>5</sup> Miroró refere-se ao Baixão localizado próximo do Sadio e a Mirolândia.

século XIX. Teresinha Queiroz (2006, p. 25), ao tratar sobre esse assunto, deixa claro que: “As culturas alimentares propriamente de subsistência e uso generalizado eram o arroz, o feijão, o milho e a mandioca e esses cultivos eram difundidos em toda a província”.

Cabe refletir que a economia local do povoado Mirolândia-PI se desenvolveu na agricultura familiar, onde os pequenos proprietários cultivavam a terra basicamente com a mão de obra do núcleo familiar. Andréia Águida do Nascimento (2014) expõe em seu trabalho “a importância da produção e comercialização da castanha de caju para o desenvolvimento do distrito de Mirolândia (1960-2014)”, ressaltando o tipo de economia da localidade e afirma que “a localidade Mirolândia encontrou na agricultura familiar sua principal base e durante a primeira metade do século XX, a localidade se desenvolveu através da cultura da mandioca [...]” (NASCIMENTO, 2014, p. 31).

Assim, com a chegada dos novos moradores, no início da década de 1970, deu-se início a construção dos primeiros “aviamentos<sup>6</sup>” da comunidade e a plantação da mandioca propiciava para esses novos moradores uma nova fonte de renda originária da mandioca, uma planta rústica que pode ser cultivada nas mais diversas condições de clima e de solo.

Devido a essas características, as primeiras famílias da comunidade começaram a prática do cultivo da mandioca e da sua transformação em farinha, garantindo, assim, suas rendas e subsistências em grande parte do ano. Como aborda Maria Dina Nogueira Pinto (2002, p. 2), “a mandioca é o produto mais popular da alimentação brasileira desde o início da colonização. Preparada de diferentes formas, a farinha seu principal produto é usado por todas as camadas da população”.

A cultura da mandioca de origem indígena é praticada desde o período colonial e está presente em vários capítulos da história brasileira, podendo ser cultivada em pequenas faixas de terras e necessitando de pequenos agricultores rurais envolvidos em suas atividades.

Considerando que o cultivo da mandioca e a produção de farinhada atravessaram séculos sendo repassada de uma geração para outra através da tradição oral e da prática social e cultural, avalia-se a importância de entender como tal prática permanece ainda no povoado de Mirolândia-PI no recorte temporal de 1970 a 2015. Entretanto, devido à falta de uma documentação escrita abundante que pudesse fornecer informações necessárias para a produção desta monografia, a História Oral é, também, a metodologia adotada para a coleta de informações através da construção de fontes orais por entender que a memória dos sujeitos que fizeram e fazem parte do processo de produção da farinha podem fornecer dados para a

---

<sup>6</sup> Como são denominadas as casas de farinha da localidade Mirolândia-PI.

construção de uma narrativa histórica sobre o tema proposto para estudo. Para tanto, recorreremos à memória das pessoas que vivenciaram essa época por entender que, como propõe Halbwachs (1990), a memória individual é um ponto de vista da memória coletiva e é constituída no interior de um grupo. Isto é:

A memória individual, construída a partir das referências e lembranças próprias do grupo, refere-se, portanto, a “um ponto de vista sobre a memória coletiva”. Olhar este, que deve sempre ser analisado considerando-se o lugar ocupado pelo sujeito no interior do grupo e das relações mantidas com outros meios (HALBWACHS, 1990, p. 55).

No primeiro momento desta pesquisa, as entrevistas realizadas com os sujeitos históricos residentes no povoado Mirolândia-PI se referem ao início do povoamento, a importância do cultivo da mandioca e a implementação das casas de farinhas no início dos anos de 1970.

Nesse sentido, a partir do relato do Sr. José da Silva Carvalho<sup>7</sup>, filho de agricultores da localidade Sadio, e desde pequeno trabalhava na roça com a capina de matos, plantação de culturas de subsistência, e na farinhada aprendeu o manejo da mandioca, sendo essa prática repassada hereditariamente na sua família. Através dos fragmentos de memória do Sr. José da Silva Carvalho percebe-se que o trabalho na farinhada era não só um meio de vida, mas, igualmente, uma prática econômica e sociocultural que possibilitou a manutenção da tradição de sua família. Tanto que, em 1970, foi construída a primeira casa de farinha do referido povoado, como relata o Sr. José da Silva Carvalho:

Olha! A primeira casa de farinha da serra da Mirolândia foi construída por mim juntamente com meus irmãos. Nós morava no Sadio e viemo pra cá e construímo a casa de farinha, fizemo seis cômodos, feita de tijolo e coberta com telhas e nossa família desempenhava todas as função, arrancava a mandioca, raspava, lavava a massa [sic.] CARVALHO, 2016).

O que se observa na fala do entrevistado é que a construção da primeira casa de farinha do povoado Mirolândia-PI, em 1970, possibilitou um novo meio de sobrevivência e subsistência para os seus moradores. O Sr. Carvalho aborda ainda que nos anos seguintes, nas décadas de 1980 e 1990, seus irmãos construíram suas próprias casas de farinha. Nesse sentido, a casa de farinha da família, construída em 1970, ficou com ele, funcionando de 1970

---

<sup>7</sup> José da Silva Carvalho nasceu na localidade Sadio (Picos-PI), em 17 de junho de 1937. Atualmente, é aposentado e tem 79 anos. Continua trabalhando na farinhada desde 1970, como produtor e proprietário de casa de farinha.

até o ano 2000. No entanto, a primeira casa de farinha da Mirolândia-PI, atualmente, se encontra “abandonada” e bastante deteriorada (ver Figura 1). Mesmo assim, o Sr. José da Silva Carvalho afirma em entrevista que não a derrubará, pois a considera como um patrimônio de sua família.

**Figura 1: Imagem da Primeira casa de farinha da Mirolândia-PI**



Fonte: Arquivo pessoal de Larisse Santos da Silva. Data 02\06\2016

O fragmento de memórias do Sr. José da Silva Carvalho aponta ainda para a importância da casa de farinha para determinados grupos sociais, não só em termos econômicos como também para a organização sociocultural e política que possibilitaram a formação dos núcleos familiares nas regiões interioranas do país. Sobre este assunto, Damasceno (2005, p. 59), ao analisar a cultura da farinha na região de Serra do Navio e Calçoene, municípios do Estado do Amapá, afirma que “os trabalhadores envolvidos nessa atividade geralmente são famílias da zona rural que produzem a farinha, seja ela para subsistência no consumo familiar ou para a comercialização”.

Além disso, a casa de farinha conseguia agregar em torno de suas atividades muitas pessoas praticando as tarefas manuais, como a raspção, lavção da massa e goma, torção e imprensao, e partir daí interagindo uma com as outras. O Sr. José da Silva Carvalho recorda ainda que logo após a construo da sua casa de farinha, outros moradores comearam gradativamente a erguerem suas casas de farinha, uma vez que a cultura da mandioca gerava muitos lucros na década de 1970. De acordo com as fontes orais, fica claro

que os sujeitos envolvidos no processo da farinhada fazem parte de um mesmo grupo social. São familiares, parentes, amigos, homens e mulheres que conjuntamente trabalham no processo de fazer farinha.

As casas de farinha na década de 1970 eram compostas por quatro espaços abertos, e dois espaços fechados, que era a cozinha para a preparação das refeições e outro quarto era para os trabalhadores dormirem. O espaço onde se depositava a mandioca, era também utilizado pelos trabalhadores que dormiam nas redes e até hoje as casas de farinha da comunidade Mirolândia-PI seguem esse padrão. Nas extensões dessas casas de farinha se encontravam o forno, as cisternas de lavar massas, como se pode observar nas Figuras 2 e 3 abaixo. Todos os equipamentos da casa de farinhada eram rudimentares o que exigia esforço físico dos trabalhadores para o seu manejo e para produção da farinha e seus derivados.

**Figura 2: Forno tradicional da casa de farinha do Sr. José da Silva Carvalho**



Fonte: Arquivo pessoal do Sr. José da Silva Carvalho. Data 12/07/1998.

**Figura 3: Cisterna de lavação de massa tradicional do Sr. José da Silva Carvalho**



Fonte: Arquivo pessoal do Sr. José da Silva Carvalho. Data 28/06/2000.

Os entrevistados que trabalharam nas casas de farinha na década de 1970 na localidade Mirolândia-PI narram com propriedade as dificuldades para operar estes equipamentos, visto que eram pesados e exigia grandes esforços físicos. Na Figura 2 observa-se o forno manual tradicional que necessitava dos trabalhadores muita força nos braços para manejar o rodo de madeira no processo de torração da farinha, uma vez que esta atividade é realizada através do movimento de vai e vem dos braços para mexer a farinha até chegar ao ponto. Na Figura 3 observa-se a cisterna de lavar massa manual e tradicional, nela a lavação da massa exigia grande esforço com o movimento de vai e vem das mãos com o uso da força para obtenção da massa. Em suma, os entrevistados asseguram que era necessária muita força física e disposição para trabalhar com estes equipamentos.

De certo é que a mandioca era plantada por famílias que tinham acesso a terra no povoado e foram elas quem construíram os primeiros estabelecimentos. As terras eram de heranças. O Sr. José da Silva Carvalho relata que o espaço de terra onde construiu sua casa de farinha e fazia as plantações de mandioca era herança do seu pai e não havia divisão de terras, ou seja, todos os irmãos faziam suas plantações conjuntamente. Explica ainda que a divisão das terras foi feita posteriormente, após a morte de seu pai, na década de 1980, onde através de inventários as terras foram divididas em partes iguais entre os irmãos. Os demais habitantes que não possuíam terras plantavam como meeiros<sup>8</sup>. O que significa dizer que os

<sup>8</sup> Meeiros se referem aos agricultores que fazem plantações em sítios de outras pessoas, dividindo a produção (NASCIMENTO, 2014, p. 12).

produtores que não dispunha de uma casa de farinha própria, realizavam a farinhada como meeiros e pagavam parte da renda para o dono da casa de farinha. Geralmente, o pagamento se dava por goma ou farinha, como narra o Sr. José da Silva Carvalho:

Muitos vizinhos plantavam mandioca com nós, mas, não tinha aviamento, porque nem todo mundo tinha condições de construir um. Aí, minha filha, eles realizava a farinhada como meeiro, junto com nós, e era a maior alegria o povo todo unido trabaiando junto. Aí, no final, eles pagava a renda com farinha ou goma [sic.] (CARVALHO, 2016).

A fala do Sr. José da Silva Carvalho deixa nítido que essa prática também era uma continuação da tradição das famílias desses moradores, ou seja, uma prática passada hereditariamente. Ele ainda esclarece que “[...] no Sadio a gente já fazia a farinhada, aprendi com meu pai, que aprendeu com meu avô e assim sucessivamente, né. É uma tarefa que a gente trabalha demais, mas é uma diversão danada com toda a família junta” [sic] (CARVALHO, 2016).

Já o Sr. Astrogildo Carvalho da Silva<sup>9</sup>, irmão do Sr. José da Silva Carvalho, também teve sua infância marcada pelo trabalho na roça desde os sete anos de idade, onde aprendeu o cultivo da mandioca e a prática da farinhada o que propiciou ao tornar-se um produtor de farinha. Nesse sentido, ele ainda faz questão de falar sobre a quantidade de mandioca que era colhida em terras da Mirolândia-PI, propiciando aos trabalhadores da localidade o aumento da produção, de maneira que, com o passar dos anos, foi necessário a construção de mais casas de farinha nos anos 1970:

Nos anos de 1970, a mandioca rendia bastante. Os mês de farinhada era pouco quando comparado com a demanda de mandioca que havia. Dava mandioca demais nas roça, e nós farinhava de dois a três meses e assim que acabava a farinhada, nós também cormercializava a farinha na feira de Picos, levava pra clientes certos em Oeiras, Santa Cruz [sic.] (SILVA, 2016).

O fragmento acima aponta diretamente para a importância da construção da casa de farinha para o desenvolvimento da localidade, bem como para a sobrevivência das famílias que viviam da produção agrícola da mandioca e viam nesses estabelecimentos uma nova fonte de renda. Para Nogueira e Waldeck (2006, p. 10):

---

<sup>9</sup> Astrogildo Carvalho da Silva nasceu na localidade Sadio (Picos-PI), em 18 de novembro de 1950. Atualmente, é aposentado e tem 65 anos. Na década de 1970 a 2010, ele era produtor e proprietário de casa de farinhada, mas devido aos invernos fracos, optou por parar com a prática da farinhada.

As casas-de-farinha são para as coletividades rurais uma referência essencial, lugar por excelência de encontro, de cooperação, núcleo de saber e aprendizado, de expressão de vida coletiva. Parte da paisagem rural em todas as regiões do país são um espaço simbólico, elo entre as diferentes dimensões de um mesmo processo.

Nota-se que as casas de farinha não se tratam somente de um processo que utiliza técnicas organizadas e sistematizadas, pois, além disto, deve-se considerar que no local, implícita ou explicitamente, há uma organização sociocultural de uma tradição herdada dos indígenas e se constitui como um *espaço* de trocas sociais comuns, um sistema de significados. A casa de farinha deve ser entendida como um “[...] local, fértil e disseminador de inter-relações pessoais e interações sociais, geradoras de processos cognitivos e de trocas simbólicas que fazem deste espaço único e singular”, como entende Damasceno (2005, p. 71).

Cabe ressaltar que o povoado Mirolândia-PI, desde sua formação inicial, teve sua principal base na agricultura familiar. Em meados do século XX, a localidade se desenvolveu a partir da cultura da mandioca e do caju, como assegura Beserra (2011, p. 52): “Na economia local destaca-se a cultura da mandioca, mas nos últimos anos, a cultura do caju vem despertando interesse crescente entre os produtores em razão do mercado promissor”.

De acordo com alguns entrevistados, os novos moradores começaram o cultivo do cajueiro que seria outra fonte de renda para eles. O Sr. Astrogildo Carvalho da Silva, por exemplo, ao falar sobre o assunto recorda:

Nós também cultivava os cajueiros e, aí, assim que terminava os mês da farinhada, nós começava a colheita do caju e da castanha para vender e, olha!, a safra era boa demais. Aí, muitos moradores e suas família começaram a construção das barraquinha pra vender as castanha e o caju [sic.] (SILVA, 2016).

Nesse cenário, houve a construção das barracas de castanha que, segundo Andréia Águida do Nascimento (2014, p. 34), “nos períodos de safra, o caju é colhido para a produção de seus derivados os doces e cajuínas, além de serem vendidos em caixa, em seguida os cajus caídos são colhidos e o pendículo é separado da castanha e utilizado na alimentação dos animais”.

Percebe-se que algumas famílias da comunidade encontravam uma nova fonte de renda e subsistência. Consoante a isso, muitos trabalhadores da nova comunidade garantiam mais um novo meio de subsistência, pois, no momento que a farinhada acabava, eles passavam a praticar as atividades relacionadas à produção da castanha para o comércio, onde

os trabalhadores quebravam a castanha, assavam e a despelavam para oferecer um produto de qualidade à venda. Em muitos casos, a própria família construía sua própria barraca de castanha para comercialização do produto.

O trabalho da castanha se dá pelo trabalho familiar assim como a farinhada. Não muito diferente do cultivo da mandioca, o cajueiro também necessita de cuidado, uma vez que se faz necessário limpar o cajueiro e, no período de safra, o caju é colhido sendo que uma parte da produção é vendida em caixotes para fábricas e a outra parte é utilizada nas barracas de castanha para a produção de mel e doces.

Em meados da década de 1970, o trabalhadores da agricultura familiar do povoado Mirolândia-PI, através da farinhada e da prática do comércio da castanha do caju, construía uma nova história para seu lugar, mantendo-se na localidade que ficou conhecida na macrorregião de Picos como a “terra da farinhada e do caju”.

A farinhada foi a grande fonte de renda na formação da referida localidade nos anos 1970. As famílias recém-chegadas começaram a construção das casas de farinha e foram as grandes percussoras dessa prática, não apenas do trabalho, mas de valorizar a cultura agrícola da mandioca, especialmente, que é repassada de geração em geração, e as relações sociais existentes entre seus membros que ainda se mantêm viva na comunidade até hoje.

A cultura da mandioca exercia não só uma função social, como também contribuía para a economia local e para o desenvolvimento da comunidade Mirolândia-PI e foi sua principal base econômica até os anos 2010. A farinhada se constituiu no período de sua formação e desenvolvimento como uma prática sociocultural de fundamental importância na reprodução da agricultura familiar. Como ressalta Pinto (2002, p. 14):

Economia de subsistência para boa parte da população rural, produção artesanal e industrial, relações sociais de produções familiares, comunitárias e/ou assalariadas, alimento básico da população mais pobre, importante componente do sistema culinário brasileiro, tradição histórica e valores culturais, revela múltiplas dimensões da vida social, configurando-se, por isso, como um fato social total.

Em vista do que já foi mencionado, o referido povoado possuía um solo apropriado para o plantio da mandioca, alimento que sempre constituiu a base alimentar da maioria dos brasileiros e, através disso, foram construías as casas de farinhas que tributou para o desenvolvimento das atividades desse produto nessa região.

Foi nesse cenário que os trabalhadores desenvolveram seus ofícios com a mandioca, onde essas casas de farinhas foram introduzidas desde o início do povoamento da Mirolândia até os dias atuais.

### **2.3 As políticas públicas na agricultura familiar do povoado Mirolândia-PI**

A comunidade de Mirolândia-PI se desenvolveu desde o período de sua formação com base na agricultura familiar na plantação de culturas de subsistência para a venda no mercado local e para o próprio consumo. Porém, diante da seca, que desde o ano de 2012 assola a comunidade, da miséria, da produção e preço baixo e a falta de mercado para a venda de seus produtos, observa-se uma crescente saída do homem do meio rural para o centro urbano.

Cabe ressaltar, com relação à seca, que a comunidade nos últimos anos sofre com a incidência de chuvas que se encontra em um nível baixo, o que dificulta o desenvolvimento da agricultura. Segundo os entrevistados José da Silva Carvalho e Astrogildo Carvalho da Silva, no ano de 2012, a Mirolândia-PI enfrentou uma grande seca, uma vez que não choveu quase nada nesse período e as plantações para o autoconsumo, como o feijão, caju e a mandioca, não se desenvolveram bem e diminuíram bastante. Os entrevistados ainda esclarecem que a distribuição das chuvas na comunidade, no normal, é cerca de 600 milímetros, porém, no referido ano foi apenas de 200 milímetros. Observa-se que a região semiárida piauiense se encontra com a convivência da seca desde os períodos mais remotos da história humana. De acordo com Maria Mafalda Balduino de Araújo (1985), que estudou a relação do poder político e a seca de 1877/79 no Piauí, no final do século XIX “[...] enfrenta esta grande província uma “Grande Seca” que se caracterizou não só como fenômeno físico de grandes proporções, mas especificamente, como um fenômeno de grandes implicações sócio-econômicas e políticas” (ARAÚJO, 1985, p. 36).

Compreende-se que a autora concebe o fenômeno da seca não apenas como uma questão referente ao clima e ao solo, mas como um fenômeno social, econômico e políticos complexos. O que significa dizer que a seca que assola os sertanejos piauienses e demais nordestinos/brasileiros não é um fenômeno recente, por pertencer a uma zona semiárida com o fator de períodos de estiagem convive com a seca desde o princípio de sua ocupação (ARAÚJO, 1985).

Decerto é que foi criada, sobretudo por meio da mídia, a imagem do sertão associada à miséria e à pobreza, em decorrência das secas. Sobre esse tema, Marta Emisia Jacinto Barbosa (2002, p. 427) esclarece que “ainda que as imagens de pobreza não sejam sempre de seca, as imagens de seca têm sido frequentemente utilizadas como referência de pobreza”.

Nesse sentido, observa-se que os meios de comunicação constroem uma imagem quase sempre negativa em torno da seca, sempre destacando a pobreza e o flagelo por ela ocasionados contribuindo para a representação do nordestino de forma estereotipada e a inferiorização dos sertanejos. Hoje se discute que essa imagem é uma carregada de intenções e manipulações, assim as imagens da seca no nordeste enfrentam várias questões e problemas, visto que o Nordeste sempre é associado à seca, miséria, flagelos e atrasos (BARBOSA, 2002).

Vale destacar que as secas fragilizam os agricultores familiares devido à perda e a redução da produção. Na Mirolândia-PI existe também o problema da falta de água que dificulta ainda mais a vida desses agricultores familiares, não muito distinta da realidade do Nordeste que é composto por diferentes regiões, dentre elas destaca-se a semiárida, marcada por irregularidades pluviométricas e intensas estiagens que afetam as estruturas econômicas, sociais e culturais dos sertanejos. Segundo Alencar (2010)

A região é caracterizada pela insuficiência e irregularidade de chuvas, com médias anuais que variam entre 268 e 800 mm, com altas temperaturas e elevadas taxas de evapotranspiração que se refletem na elaboração da paisagem. São características hidrológicas relacionadas ao clima semiárido regional (ALENCAR, 2010, p. 138).

Frente a essa realidade da região Nordeste e dos problemas que lhe aflige, como a seca, o Governo Federal e o Estado nos últimos anos vêm tomando medidas enérgicas através das políticas públicas, como o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf), Garantia Safra, Programa Um Milhão de Cisternas (P1MC), para o beneficiamento do homem do campo, medidas que já vem sendo tomadas no Nordeste desde séculos passados, como explana Luciane Azevedo Chaves (2014) ao propor uma análise sobre a implementação das políticas públicas em Sobral-CE na década de 1970:

As políticas assistencialistas predominaram no cenário dos sertões nordestinos durante décadas. Desde a época do Império a implementação dessas políticas tem atuado como medidas suavizadoras diante das estiagens que assolavam os sertanejos. Tais práticas aconteciam através de doações emergenciais como donativos que chegaram até os governos locais para

serem repassados aos denominados flagelados da seca (CHAVES, 2014, p. 1).

Com efeito, as políticas públicas promovem uma consequente redefinição da agricultura familiar, uma vez que era praticada pela própria família, com uma produção voltada para o autoconsumo do agregado familiar e com as técnicas baseadas nos conhecimentos passados de geração a geração. Todavia, tais propostas têm por intento modernizar a agricultura, uma vez que os subsídios das políticas públicas visam uma agricultura de mercado com a utilização de máquinas e pouco uso de mão de obra, provocando, assim, uma agricultura mecanizada.

O espaço rural vem passando por muitas modificações desde o século XX, o que tem estimulado o debate em torno desse espaço que se contempla nas recentes políticas públicas em benefício da agricultura familiar, até então vista como um setor excluído das políticas públicas. A agricultura familiar vista como atrasada e pouco produtiva, como acentua Alencar (2010, p. 22), ganha atenção “no novo cenário, o poder público vem sendo obrigado a repensar novas estratégias de planejamento, para o desenvolvimento rural [...]”.

Somente nas últimas décadas do século XX é que o Estado vem dando maior atenção para o campo, proporcionando ao agricultor novos incentivos na produção e financiamento para a diversificação da agricultura. Silva (2006, p. 473) argumenta que “as políticas oficiais passam a ser orientadas pela busca da ‘modernização econômica e técnica’ das atividades produtivas no semiárido”.

Embora o termo “agricultura familiar” não seja tão novo, ele vem sendo utilizado ultimamente nos movimentos sociais, meios políticos e acadêmicos. Sobre este assunto, Iara Altafin (2007) elucida:

Tendo em vista as tipificações acadêmicas ou a delimitação legal do conceito, constata-se que o uso do termo “agricultura familiar” no Brasil se refere a um amplo guarda-chuva conceitual, que abriga distintos tipos e situações, não apenas entre as regiões, mas dentro de cada região, de cada estado, de cada município ou de um território. Conhecer e compreender as especificidades de uma dada situação concreta torna-se imprescindível para todos os envolvidos em processos de desenvolvimento sustentável (ALTAFIN, 2007, p. 15).

A agricultura familiar é um fator responsável pelas dinâmicas rurais. Apesar de o agricultor familiar ser dono da terra que produz, ele não vende sua força de trabalho e, na maioria das vezes, não tem condição de contratar mão-de-obra assalariada. Assim, tudo que é

produzido por ele pertence ao seu núcleo familiar. Pedrosa e Lima (2012, p. 5) destacam que “a presença de agricultores familiares no meio rural nordestino é bastante expressiva. Os dados do Censo Agropecuário de 2006 mostram que 51% do total de estabelecimentos do País (2.187.295 estabelecimentos) estão localizados na Região Nordeste (Brasil, 2009)”.

Para que a agricultura familiar se desenvolva é necessário que sejam criadas políticas públicas que valorizem tal seguimento rural, sendo a agricultura uma fonte de renda e um meio de subsistência de muitos nordestinos, como salienta Beserra (2011, p. 26):

Na valorização da agricultura familiar parte do princípio de que a mesma representa o setor que produz, emprega e dá respostas rápidas as políticas públicas voltadas ao fomento e produção de alimentos, chamando atenção para a relação do custo benefício.

Em 1996, foi criado o Pronaf que é uma importante política pública que tem por finalidade desenvolver o segmento rural constituído pelos agricultores familiares por meio de créditos de financiamentos e, assim, propiciar o aumento da produção e geração de emprego e renda, garantindo a permanência do homem no espaço rural.

Segundo Campos e Cardoso (2004, p. 9):

O Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF) destina-se ao apoio financeiro das atividades agropecuárias e não agropecuárias exploradas mediante emprego direto da força de trabalho do produtor rural e de sua família’ (Resolução n 2.310/29.08.96; BANCO CENTRAL DO BRASIL, 2004).

Não obstante, Alencar (2010, p. 32) defende que “a agricultura familiar tem sido o centro de discussões no país, em especial após a implantação do PRONAF estando inserido dentro da política de desenvolvimento territorial sustentável [...]”.

Vale ainda esclarecer que o conceito de agricultura familiar para o Pronaf significa o segmento de pequenos agricultores rurais que desenvolvem suas atividades de produção mediante o trabalho familiar (ALENCAR, 2010). Esse conceito é de fundamental importância para os moradores da Mirolândia-PI, como relata o Sr. Astrogildo Carvalho da Silva: “Olha, pra nós aqui a agricultura é familiar, porque é nossa família que trabalha nas terra, todo mundo da casa vai pra roça ajudar nas plantação, é a família quem realiza os trabalho na roça”[sic.] (SILVA, 2016).

Na localidade Mirolândia-PI, o Pronaf se estabelece por meio de financiamentos através do Banco do Brasil e Banco do Nordeste e os empréstimos são bastante utilizados para

a criação de animais, como gado, porco, galinha, assim como para a aquisição de máquinas para as casas de farinha, como, por exemplo, a máquina de lavar elétrica e o forno elétrico. Desse modo, este programa tem a intencionalidade de apoio ao desenvolvimento rural a fim de fortalecer a agricultura familiar, com o apoio dos governos municipais, estaduais e federal, como também através da iniciativa privada, dando destaque ao papel dos agricultores familiares (ALENCAR, 2010).

Outro programa que possibilita benefício para os agricultores da comunidade Mirolândia-PI é o Garantia Safra. Segundo Pedrosa e Lima (2012, p. 11), o “programa garantia safra foi criado pela lei n 10.420 de 10\04\2012 e regulamentado pelo decreto n 4.962 de 22\01\2004. Ele contém alguns requisitos que permitem atender a um grupo específico de agricultores familiares da região semiárida”.

Compreende-se que o programa Garantia Safra tem por objetivo assegurar aos agricultores que tiveram perda de mais de 50% da produção agrícola devido à falta ou excesso de chuvas. Na Mirolândia-PI são os técnicos da Prefeitura quem decretam as perdas da safra do ano, e o pagamento é realizado através de cinco parcelas de valores iguais. Para que os agricultores recebam esse benefício faz-se necessário atender a uma série de requisitos e ser cadastrado no programa.

O povoado Mirolândia-PI já participa do programa Garantia Safra há alguns anos, constituindo-se numa política importante para as famílias desta comunidade que sofrem com problemas de falta de chuva. De acordo com a delegada do Sindicato dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais (STTR), Sra. Francisca Silva, atualmente, 75 (setenta e cinco) famílias do povoado recebem o Garantia Safra.

A comunidade conta ainda com o “Programa Um Milhão de Cisternas” (P1MC). Segundo Pedrosa e Lima (2012, p. 9-10),

O P1MC é implementado pela articulação do semiárido – ASA, uma Organização da Sociedade Civil de Interesse público – Oscip que articula mais de 750 organizações como associações de trabalhadores, entidades comunitárias, sindicatos e federações de trabalhadores rurais, movimentos sociais e organizações não governamentais.

Esta política pública se destaca pela construção de cisternas de placas para o armazenamento de água e a capacitação das famílias para a convivência com o semiárido. De acordo com Francisca Silva, delegada do STTR, a Mirolândia-PI já possui cerca de 90 cisternas devidamente instaladas.

O fato é que esses programas significam uma grande ajuda para as famílias agrícolas da Mirolândia-PI. Através do Programa Um Milhão de Cisternas, parte da população passou a ter uma cisterna em casa para armazenamento de águas, sobretudo da chuva, que é utilizada para diversos fins, por exemplo, para o consumo animal e para o cultivo de hortas. Os financiamentos através do Pronaf contribuem para a permanência da atividade agrícola da comunidade local, uma vez que afiança aos agricultores o investimento para a aquisição de maquinário para modernizar a produção, além da importância da Garantia Safra que é uma forma de subsídios aos agricultores familiares a permanecer na atividade agrícola.

Deve-se ainda destacar que existe no povoado a Associação Comunitária Dos Pequenos Produtores Rurais de Mirolândia-PI que se expressa como um espaço de participação dos produtores familiares e tem por objetivo construir uma ação política em defesa dos agricultores familiares. Beserra (2011) aborda sobre o processo de criação desta Associação Comunitária e salienta que “a mobilização para criação da associação se deu em torno da centralidade da falta de abastecimento da falta d água, e seu rebatimento na vida das famílias, e por extensão, na agricultura familiar” (BESERRA, 2011, p. 57).

A Associação da Mirolândia-PI conta com a participação dos pequenos produtores que se associam voluntariamente para adquirirem alguns benefícios, a saber: salário maternidade, auxílio doença, garantia safra, mudas de caju, sementes de feijão, mandioca e caju. Tais recursos que advém do Governo do Estado e do Governo Federal são distribuídos pela Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), Secretaria de Agricultura do Município, Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater), que repassam para a associação, a qual faz a distribuição para os agricultores. Verifica-se o papel da Associação no contexto das políticas públicas, na fiscalização de alguns benefícios como, por exemplo, o Garantia Safra, a associação fiscaliza os agricultores que necessitam deste benefício, por meio da produção das culturas de subsistência, como também a associação nos últimos anos vem contemplando associados com o recebimento do Programa Um Milhão De Cisternas.

Analisa-se que as políticas públicas contemplam muitas famílias do povoado Mirolândia-PI que vivem da agricultura familiar e que sofrem com as secas e o problema da falta de água. Diante da implantação de tais medidas, a produção na comunidade Mirolândia-PI vem se modernizando com a introdução de tratores, motores nos cultivos das culturas de subsistência. No entanto, ainda predomina a forma de produção tradicional com o uso de instrumentos tradicionais, tais como enxada, foice, roçadeira e machado.

A farinha, portanto, se insere nesse contexto como uma atividade de trabalho e renda da agricultura familiar que, apesar do trabalho intenso, é apresentada como uma prática

social, cultural e econômica composta por trabalhadores que transformam o seu ambiente de trabalho num lugar alegre e divertido e que se mantém viva na história e na memória dos agricultores familiares da localidade Mirolândia-PI.

### 3 MEMÓRIA E COTIDIANO DAS CASAS DE FARINHADA DE MIROLÂNDIA-PI: PRÁTICAS SOCIAIS DE SUBSISTÊNCIA ECONÔMICA E SOCIABILIDADES

Falar de práticas e das artes do fazer nos remete diretamente ao pensamento do teórico Michel de Certeau (1990) e sua obra célebre *A invenção do cotidiano: artes do fazer*. Esta obra nos faz refletir sobre os sujeitos que em seu cotidiano estão permeados de saberes e valores que são compartilhados, inventados e criados a partir de suas práticas sociais.

De acordo com Michel de Certeau (1990, p. 202), um *espaço é um lugar praticado*. Nesse sentido, entendem-se as casas de farinha do povoado Mirolândia-PI como um *espaço* no qual os produtores da farinha e da goma executam *operações*, promovem ações que vão além dos interesses econômicos e de mercado, posto que o período da farinha é também um momento de descontração, lazer, sociabilidade e de tradição para os moradores da região. Neste sentido, Certeau (1996) entende que “o cotidiano é aquilo que nos é dado cada dia (ou que nos cabe em partilha), nos pressiona dia após dia, nos oprime, pois existe uma opressão no presente. [...] O cotidiano é aquilo que nos prende intimamente, a partir do interior [...]”. (CERTEAU, 1996, p. 31). O autor concebe o cotidiano como algo presente em nosso dia a dia, que está no interior de nosso íntimo, uma vez que, é o que está invisível.

O entendimento deste conceito contribui para a investigação do cotidiano dos trabalhadores nas casas de farinha da Mirolândia-PI, uma vez que nos remete às práticas que os narradores se (re)apropriam dos espaços através da produção sociocultural de fabricar a farinha, goma e beijus em determinados períodos do ano. Para tanto, o conceito de *lugar* e de *espaço* são cruciais para compreender como os trabalhadores da farinha destacam os processos de interações cotidianas relativas às operações do fazer. Michel de Certeau entende que “um lugar é a ordem (seja qual for) segundo a qual se distribuem elementos nas relações de coexistência [...]. Um lugar é, portanto uma configuração instantânea de posições” (CERTEAU, 1990, p 201). Entende-se que *lugar* é um ponto fixo, um território constituído, delimitado, que depende dos movimentos dos indivíduos para resignificar-se (CERTEAU, 1990). Assim, a casa de farinha enquanto lugar possui sua estabilidade, demarcação, que se encontra num ponto fixo, que anualmente é ressignificado pelos sujeitos no “laboro” da farinha, mas também um *espaço* que, para Michel de Certeau (1990), é a prática do lugar, a partir do momento em que os sujeitos o transformam através das suas ocupações, apropriações e vivências, ou seja, através das artes do fazer.

Com efeito, as artes de fazer “constituem as mil práticas pelo qual os usuários se reapropriam do espaço organizado pelas técnicas de produção sócio-cultural” (CERTEAU, 1990, p, 41). Assim, as práticas do fazer farinha podem ser entendidas como as artes e maneiras de fazer, visto que tais práticas decorrem das operações e ações dos sujeitos nos usos de suas técnicas no processamento da farinhada.

Assim este capítulo, abordará este *espaço*, suas etapas de produção, o lugar formador de identidade bem como o cotidiano dos sujeitos históricos que através de suas memórias narram suas vivências na farinhada. Assim, a memória é de fundamental importância para o entendimento deste lugar carregado de simbologias e ritos.

Nesta perspectiva, através da memória de cada entrevistado apresenta seu ponto de vista sobre a prática da farinhada. Todavia, em seus relatos acrescentam informações sobre outros indivíduos, visto que as memórias são coletivas e “só temos capacidade de nos lembrar, quando nos colocamos no ponto de vista de um ou mais grupos e de nos situar novamente em uma ou mais correntes do pensamento coletivo” (HALBWACHS, 1990, p. 36). Diante do exposto, será através da memória dos sujeitos, que fazem ou fizeram parte da farinhada, através de seus relatos e informações que este capítulo foi sendo elucidado.

### **3.1 As etapas de produção da farinhada: artes do fazer**

A farinhada é uma manifestação que faz parte da cultura da comunidade Mirolândia-PI sendo difundida, de geração a geração, por meio das experiências dos moradores com a atividade. Trata-se, pois, de uma atividade compartilhada e coletiva formadora de laços afetivos com trabalho de núcleo familiar e também complementada pelo trabalho assalariado. Como aborda Damasceno (2005, p. 57):

A farinhada em si, por ser uma atividade que consegue congrega grupos de pessoas e permitir que as mesmas estejam próximas, praticando tarefas manuais e se relacionando no mesmo ambiente de trabalho, por determinado tempo e durante todo processo de fazer farinha.

Diante disso, cabe evidenciar que a atividade do fazer farinha não é apenas uma forma de produção que vai para o mercado. Ela vai muito além disso, logo, é uma produção coletiva, solidária que envolve diversos sujeitos desde a preparação do solo até a sua transformação em farinha, carregada de crenças e superstições. Ainda, é mister sua importância para a agricultura familiar da comunidade, uma vez que, é através de sua matéria

prima – a mandioca – que se tem a produção de goma e de farinha destinada para o mercado, garantindo, assim, a subsistência dos donos das casas de farinha e sua família e de todos os sujeitos que estão envolvidos neste processo.

Com efeito, antes das etapas de produção do fazer farinha têm-se também as etapas do trabalho na roça que se estabelecem a partir das influências climáticas. De acordo com os entrevistados, pode-se caracterizar quatro fases do processo de plantio da mandioca até a colheita, a saber: preparação do solo, plantio, capina da terra e colheita. Cada uma dessas fases corresponde ao período de inverno e/ou verão que são determinantes para o sucesso ou falência da colheita. Tal situação pode ser mais bem observada na Tabela 2 a seguir, na qual se apresenta um calendário do plantio da mandioca e que foi definido a partir das informações concedidas pelos entrevistados da pesquisa, sujeitos com larga experiência no cultivo da mandioca e com experiência de vida e profissional no trabalho agrícola e nas casas de farinha:

**TABELA 2: CALENDÁRIO DO PLANTIO DA MANDIOCA**

	<b>PREPARAÇÃO DO SOLO</b>	<b>PLANTIO</b>	<b>CAPINA DA TERRA</b>	<b>COLHEITA</b>
<b>Meses</b>	Novembro/Dezembro	Fevereiro/Março	Durante todo o ano, após o plantio.	18 meses após o plantio. Julho até agosto
<b>Condições climáticas</b>	Verão	Inverno	Inverno\ Verão	Verão

Fonte: Dados levantados em trabalho de campo pela pesquisadora em 07\06\2016 na comunidade Mirolândia-PI.

De acordo com os dados da Tabela 2, observa-se que as atividades estão intimamente relacionadas com as condições climáticas da região, uma vez que cada etapa, desde a preparação do solo até a colheita, deve ser realizada na época certa para que a mandioca se desenvolva e dê bons resultados para a realização da farinha e produção. Na comunidade Mirolândia-PI, os agricultores reservam o momento da plantação para os meses de melhor inverno, visto que o solo deve estar bem úmido para que haja um bom enraizamento da mandioca.

Os dados apresentados na Tabela 2 são evidências registradas nos relatos orais. O Sr. Astrogildo Carvalho da Silva, um dos entrevistados da pesquisa, narra como era feita a preparação do solo:

Minha filha! Nós antes da plantação da mandioca, a gente prepara o solo nos mês de novembro a dezembro, nós faz a limpeza dos mato, toco, pedras, arada a terra, aí, depois é que nós vamo plantar, pra ficar bem limpa né, e ai quem fazia essa limpeza era eu e contratava outras pessoas também pra mim ajudar[sic] (SILVA,2016).

Nota-se através da fala do entrevistado que a primeira etapa do trabalho na roça é a limpeza da terra onde será plantada a mandioca, considera esse passo de suma importância, à limpeza do solo, para que a plantação da mandioca se desenvolva em boas condições, e com a utilização de instrumentos simples, como enxada, roçadeira. Em sequência, a segunda etapa de trabalho na roça é o plantio da mandioca. Neste momento, é realizada a abertura das “covas”, com o uso de enxadas, e são plantadas as mudas chamadas “manivas<sup>10</sup>”. A escolha dos meses de fevereiro a março para a plantação deriva do período chuvoso, como bem explica o Sr. José da Silva Carvalho, no seguinte fragmento: “Olha! a plantação é feita no período de chuva, por que as mandioca enraíza melhor, e nasce boa demais [sic.]” (CARVALHO, 2016).

Cabe evidenciar que, da preparação do solo até a colheita da mandioca, os produtores das casas de farinha vão a suas roças fazer a limpeza do solo. Estes sujeitos saem em determinados meses do ano, ao amanhecer do dia, para ir à roça e fazer a capina da plantação de mandioca. Ou seja, “as práticas cotidianas estão na dependência de um grande conjunto [...] pode ser designado como a dos procedimentos” (CERTEAU, 1990, p. 11), Nesse sentido, os procedimentos que estes trabalhadores fazem, garantem um bom rendimento da mandioca.

Dividida em fases, a colheita só acontece depois de dezoito meses após a plantação da mandioca. Nesta atividade, nota-se a presença exclusivamente dos homens, como narra o senhor Jose da Silva Carvalho:

As mulher não participa da arranca não, porque tem que ter muita força nos braço, né, e é uma atividade muito pesada que era pra ser feita por nós homem. Aí, na hora da arrancação era eu e contratava mais dois trabalhador. As mulher não ia não, tinha que ter força pra arrancar as mandioca e colocar nos caxotes [sic.] (CARVALHO, 2016).

<sup>10</sup> Também denominada de manaíba, são pedaços de caules da parte média da planta.

O que se observa na fala do entrevistado é que desde a década de 1970, as mulheres não participavam da fase da colheita da mandioca visto que exigia um grande esforço físico para sua realização, logo os agricultores a “arrancam” pela força braçal, e a falta da presença feminina nesta atividade continua presente até nos dias de hoje, como se pode observar na Figura 4, a seguir, que são apenas homens que realizam esta atividade.

**Figura 4: Fase da “arranca” e colheita da mandioca na roça do Sr. João Pereira de Carvalho, no povoado Mirolândia-PI**



Fonte: Arquivo pessoal de Larisse Santos da Silva. Data 11/07/2015

Observa-se que desde a preparação do solo para a plantação da mandioca até a sua produção em farinha e goma, esse processo é marcado por atividades encadeadas e envolve, praticamente, todos os moradores da localidade Mirolândia-PI que possuem roças de mandioca e que se engajam nas casas de farinhadas a fim de participarem da etapa produtiva.

Nesses estabelecimentos têm-se as divisões das etapas do processo de produção da farinha, onde há o envolvimento de homens, mulheres para a realização da farinhada. A etapa da raspagem da mandioca envolve os trabalhadores da farinhada como também a ajuda de parentes, vizinhos que munidos de facas amoladas e sentados em semicírculos, em tamboretas ou no chão sem apoio nas costas, raspam a mandioca.

Nesta atividade havia ainda uma divisão na qual os raspadores<sup>11</sup> se dividiam em “botador de meia”, ou seja, aqueles que raspam a mandioca até a metade e repassa para outra pessoa que, na sequência, descasca a metade da mandioca que são os chamados “tiradores de

<sup>11</sup> Os trabalhadores recebem essa denominação pelo ato de raspar\descascar a mandioca.

meia”, assim, esses trabalhadores se reúnem em torno de um monte de pilha de mandiocas, raspando uma a uma, concluindo assim esta etapa.

*A priori*, essa etapa é um momento de grande relevância da farinhada, contando geralmente com cerca de quatro raspadores. Nesse momento, também tem a chegada das demais pessoas que vem voluntariamente ajudar, sendo interessante observar que havia a participação de pessoas de todas as idades, homens, mulheres, crianças, idosos, como bem descreve seu Antônio carvalho da Silva<sup>12</sup>, com 48 (quarenta e oito) anos de idade, agricultor e raspador de mandioca há vinte anos:

No momento da raspção vinha os vizinhos, né, vinha também os raspador dos outros aviamentos, vinha pra o nosso, pra ajudar e nois quando acabava mais cedo ia lá também ajudar, e esse momento era de descontração, muita animação, bate papo, a gente até coloca um rádio no aviamento pra ouvir as músicas, sabe. Aí, tirava brincadeira dizendo essa música aí tá machucando o coração (risos), assim a gente ficava ouvindo, comentando as reportagens, é o melhor momento pra mim da farinhada [sic.] (SILVA, 2016).

Diante da fala do entrevistado, percebe-se que este é um momento de grande descontração, ao som do compasso e ritmo das facas amoladas descascando a mandioca. Logo, muitas histórias são contadas, alegrias são compartilhadas, tensões são criadas, assuntos da comunidade são discutidos, crianças brincam e aprendem como é o trabalho da mandioca, ou seja, um momento de sociabilidades, onde se tem o estreitamento de laços sociais. O momento da raspagem da mandioca é de produção econômica e também de sociabilidade para os moradores da comunidade Mirolândia-PI que se ocupam na atividade de produção nas casas de farinhada da localidade. Asseguram os entrevistados que a duração desta etapa da farinhada é cerca de oito horas, pois sua duração depende do tamanho da mandioca, isto é, quanto maior a raiz da mandioca, mais rápido é a raspção. Relatam ainda que este momento é o mais aguardado por todos que visitam a farinhada, o que implica dizer que é o momento em que os moradores da região participam efetivamente do processo de produção. A Figura 5, abaixo, representa uma das etapas iniciais da farinhada que é a raspção, como já foi descrito. Trata-se da farinhada do Sr. José da Silva Carvalho realizada em 12 de julho de 2015 e tal prática evidencia que, ainda no século XXI, várias pessoas da comunidade se reúnem na etapa/atividade da raspção, tanto com interesses comerciais para a

---

<sup>12</sup> Antônio Carvalho da Silva nasceu na localidade Sadio (Picos-PI), em 13 de janeiro de 1968. Atualmente é agricultor e possui 48 anos. Na farinhada, geralmente, executa a atividade de raspador, mas já desempenhou outras atividades na farinhada, tais como: preneiro, forneiro e arrancador.

produção da farinha e da goma para o mercado, quanto para a distração e lazer considerando que essa etapa é um momento de sociabilidade para os sujeitos envolvidos.

**Figura 5: Pessoas reunidas raspando mandioca, na Farinhada do Sr. José da Silva Carvalho**



Fonte: Arquivo pessoal de Larisse Santos da Silva. Data 12\07\2015

Nota-se como a etapa da raspagem da mandioca é imprescindível na farinhada, pois além de ser um momento formador de sociabilidades a partir da interação entre os sujeitos envolvidos, é uma tarefa que exige manejo e paciência em sua execução, visto que a raiz da mandioca deve ser, uma por uma, bem raspada e limpa para que a farinha e a goma sejam de “boa qualidade” para alcançar valor no mercado. Segundo os entrevistados, se a raspagem demorar muito tempo, as atividades seguintes são afetadas, considerando que é a partir da raspagem que as próximas etapas são desencadeadas, como esclarece Marisa Oliveira Santos Soares (2007): “[...] etapa que influencia todo o andamento da farinhada. Se houver qualquer atraso neste estágio, todos os outros procedimentos seguintes estão comprometidos” (SOARES, 2007, p. 71).

Dando continuidade as etapas de produção, logo depois de raspada a raiz da mandioca é passada no “cevador”, instrumento no qual a mandioca é triturada/ralada sendo transformada em massa. O Sr. João Pereira de Carvalho<sup>13</sup>, produtor e dono de casa farinha há mais de trinta anos na localidade, descreve esse processo:

<sup>13</sup> João Pereira de Carvalho nasceu na localidade Sadio (Picos-PI) em 17 de novembro de 1946. Atualmente é aposentado e possui 69 anos, desde a década de 1980 trabalhava na farinhada como produtor e dono de casa de farinha, mas no ano de 2015 encerrou as atividades da farinhada.

Depois da mandioca raspada, ela é passada no cevador para ser triturada, aí, depois disso lava a massa e separa da manipueira, aí, tem a lavagem da goma, aí, quando é no outro dia escorre a água da goma e espera ela enxugar né, pra depois ser arrancada e repartida para ser colocada no girau. A produção da farinha acontece dessa forma: primeiro tem que imprensar a massa na prensa e depois tem que peneirar em seguida tem a torração dela para ser transformada em farinha [sic.] (CARVALHO, 2016).

Como relata o Sr. João Pereira, a mandioca após sua transformação em massa é dissolvida na água por dois raspadores que em baldes a despeja na máquina de lavar, para que seja separada da manipueira<sup>14</sup>. A manipueira fica recolhida numa pequena cisterna na parte interna da máquina, sendo escorrida através de um cano para outra cisterna que irá receber a manipueira, que depois de algumas horas de repouso é escorrida e fica a goma para ser dissolvida na água e lavada até que esteja pronta para ser arrancada e colocada no girau para secar, como podemos observar na Figura 6, desse modo é que a goma é produzida. De acordo com o Sr. João Pereira de Carvalho, a goma demora cerca de oito a dez dias para estar bem seca. Depois desse período, é recolhida pelo dono da farinhada e armazenada em sacos, antes os pedaços de goma são repartidos em pequenos pedaços e colocados enfileirados, visto que é essencial dias ensolarados para sua secagem.

**Figura 6: Girau com goma, na farinhada do Sr. José da Silva Carvalho**



Fonte: Arquivo pessoal de Larisse Santos da Silva. Data 12\07\2015

<sup>14</sup> Líquido de cor amarelada que sai da mandioca durante o processo de fabricação da farinha

Já para a produção da farinha, a massa da mandioca é colocada na prensa com o intuito de ser prensada, sendo enrolada em sacos de nylon, que condicionam a massa em 10 cm de altura, sendo separadas por “telas” de madeira, para facilitar a escoação do líquido manipueira. O encarregado dessa função é o preneiro, que deve ter força física, para a imprensagem da massa, já que, com o auxílio de um cano de aço, ele vai se movimentando no sentido horário, com força e espremendo a massa até que a mesma fique bem “enxuta”, como notamos na Figura 7. Essa fase tem duração de cerca de oito horas, de acordo com os entrevistados.

**Figura 7: Massa sendo imprensada, na farinhada do Sr. José da Silva Carvalho**



Fonte: Arquivo pessoal de Larisse Santos da Silva. Data 13\07\2015

Logo depois da massa ser bem espremida e enxuta, o preneiro leva a massa para a próxima etapa, a saber: a peneiração, onde a massa enxuta depois da imprensada é colocada numa gamela de madeira para ser “quebrada”, ou seja, amassada com um pedaço de madeira ou enxada, e logo depois é peneirada para a retirada dos resíduos grossos, denominados “crueira”, e é levada para a torração.

A atividade/momento da torração também é de grande importância na farinhada. Logo, nesta atividade se confere a qualidade da farinha grossa/fina e também se articula o momento em que ela deve ser retirada, ou seja, se deve ficar mais torrada ou não. Essa atividade é desempenhada por um profissional, o forneiro, que atualmente conta com a ajuda das máquinas modernas. Sendo assim, apenas um homem consegue desempenhar as duas funções de preneiro e forneiro. Após a torração, o forneiro retira a farinha para armazenar em

sacos. Cabe evidenciar que após a torração, o forno ainda se encontra quente, neste momento, os produtores da farinhada aproveitam para preparar o beiju.

De certo, é que a farinhada é um processo oportuno econômica e socioculturalmente, onde tudo se aproveita. Além da produção da goma e da farinha ser utilizada no consumo da família e da comunidade, ainda tem sua venda para o mercado, garantindo, assim, a subsistência das famílias produtoras. Além destes produtos, o cascalho da mandioca é geralmente vendido para outros agricultores, que o utiliza como ração para os animais, além da manipueira que devido a sua substância tóxica pode ser aproveitada para a fabricação de inseticidas.

### **3.2 O cenário da farinhada em Mirolândia-PI**

A casa de farinha é o *lugar* onde se realiza a farinhada e é o *espaço* onde relações sociais são estabelecidas, ideias, informações, experiências, histórias/estórias são transmitidas. Um espaço marcado de solidariedade e trabalho dos sujeitos que coletivamente se unem em torno de um mesmo objetivo, constituindo como um espaço de grande expressividade na comunidade.

De acordo com as fontes orais, verifica-se que, na Mirolândia-PI, o uso do termo “casa de farinha”, também chamados de “aviamentos”, decorre da familiaridade que ela representa, sendo referenciada como um espaço de união, amizade, vista como uma morada. Segundo Soares (2007, p. 18), são “casas, porque além da transformação artesanal, a esta também, estão atrelados os laços consanguíneos, irmanados e a extrema diferenciação no modelo de produzir e execução”.

As “casas de farinha” são edificações que fazem parte da paisagem da comunidade Mirolândia-PI. Entretanto, Nogueira e Waldeck (2006, p. 14) destacam que o termo deve ser usado no plural, posto que as edificações e as práticas sociais nela desempenhadas diferenciam de região para região. Por isso, as autoras asseguram que:

Falar de casa de farinha, no singular, certamente não dá conta da diversidade dessas edificações nas várias regiões do país que, apesar das diferenças nas construções e adaptações de equipamentos, guardam semelhanças no que diz respeito ao encadeamento das etapas nos modos de fazer a farinha, remanescentes da tradição indígena, na natureza coletiva da atividade e na sociabilidade intensa entre os participantes (NOGUEIRA; WALDECK, 2006, p. 14).

As casas de farinha da localidade Mirolândia-PI são construídas geralmente nos quintais das casas dos produtores, sendo edificadas com uso de tijolos e cobertura de telha. Atualmente, os aviamentos da comunidade possuem máquinas de lavar moderna, forno elétrico e prensa de ferro.

A maioria das casas de farinha é dividida em cerca de seis cômodos cobertos com telha, seguindo o mesmo padrão das casas de farinha na década de 1970, onde se realizam as atividades da raspagem da mandioca, lavagem da massa, imprensamento da massa e torração da farinha, além de um quarto fechado onde funciona como cozinha e armazenamento dos sacos de goma e farinha. Além desta estrutura, os aviamentos se constituem dos espaços abertos, onde fica a cisterna feita de cimento para armazenamento de água para o trabalho na farinhada. Na parte de trás da casa de farinhada se encontram o girau feito de paus de madeira para a colocação da goma para secar e as cisternas com cerâmicas para a lavagem da goma.

No período das farinhadas, as casas ficam abertas durante todo o dia e sua porta só é fechada à noite. O seu horário de funcionamento se inicia bem cedo, ao raiar do sol, e às cinco horas da madrugada os sertanejos da comunidade iniciam mais um dia de trabalho.

Cabe evidenciar que a farinhada é um evento periódico para os moradores da região, pois acontece anualmente na comunidade Mirolândia-PI, confirmando, assim, a unidade do grupo que realiza a atividade. Mesmo passando por mudanças e ressignificações ao longo dos anos, a farinhada não perdeu boa parte do seu traço cultural e de sua tradição. As transformações ocorridas com a introdução de máquinas modernas nas casas de farinhada, impondo uma transição do trabalho familiar na farinhada para o assalariado, não promoveu a perda de sua característica tradicional da prática social dos trabalhadores e moradores de, no período, reunir pessoas com o objetivo de produzir farinha, goma, beijus etc. De acordo com Milton Santos (2006):

Os eventos não se dão isoladamente, mas em conjuntos sistêmicos – verdadeiras "situações" – que são cada vez mais objeto de organização: na sua instalação, no seu funcionamento e no respectivo controle e regulação. Dessa organização vão depender, ao mesmo tempo, a duração e a amplitude do evento. Do nível da organização depende a escala de sua regulação e a incidência sobre a área de ocorrência do evento (SANTOS, 2006, p. 97).

Entende-se a farinhada como um evento porque ela acontece por meio das ações e interações dos seus participantes e a organização e duração de sua existência dependem, indubitavelmente, da combinação das operações e dos procedimentos da prática social e da interação dos seus sujeitos históricos.

O cenário da farinhada foi narrado pelos sujeitos sociais que lá trabalharam e ainda trabalham. Os fragmentos de memórias contidos nas fontes orais são ricos em histórias, experiências e vivências daqueles que fazem desses estabelecimentos um meio de vida econômica e sociocultural. De acordo com Thompson (1992, p. 179), “A natureza da memória coloca muitas armadilhas para os incautos [...] oferece[m] também recompensas inesperadas para um historiador que esteja preparado para apreciar a complexidade com que a realidade e o mito, o "objetivo" e o "subjetivo", se mesclam inextricavelmente em todas as percepções que o ser humano tem do mundo, individual e coletivamente.”

Nesse sentido, a entrevistada D. Maria Marlúcia Leal de Carvalho<sup>15</sup>, aos 44 anos, conta que era filha de agricultores da comunidade Mirolândia-PI e que desde a década de 1990 trabalha como “raspadeira” na casa de farinha do seu pai. Ao rememorar de suas experiências e vivência no exercício da atividade afirma:

Eu desde moça nova trabalho na farinhada sabe. Meu pai me colocava como raspadeira pra não ter que pagar mais um trabalhador. Aí, era eu meus irmão e outras pessoa que meu pai contratava, e eu sempre gostei de raspar. Apesar do esforço físico, era uma alegria danada com o povo da farinhada, nós tudo junto conversando, contando história [sic.] (CARVALHO, 2016).

Ao longo da narrativa de D. Maria Marlúcia Carvalho, percebe-se que o cotidiano nas casas de farinha, quando lembrado, é sempre associado a alegrias e que embora lá fosse um espaço de trabalho, lá também se configurava como um momento de encontro onde se exprimem sentimentos, laços afetivos, discórdias, esperanças, sonhos, de um grupo social formado pelos sujeitos históricos da referida comunidade. Assim, no período da farinhada, na localidade, havia a reunião de homens e mulheres que compartilhavam valores e experiências, fazendo parte do cotidiano do sertão nordestino. Nesse sentido, Marisa Oliveira Santos (2007) em seus estudos sobre os sistemas de produção em casas de farinha na comunidade de Campinhos, no Estado da Bahia, aborda:

A farinhada ou a produção dos subprodutos da mandioca sela entre os participantes da produção a reafirmação entre os laços, que vão além do caráter produtivo, mas extrapola para os laços da amizade, da confiança, do respeito, da lealdade na pessoa que o contratou e na equipe que toma para si o trabalho em execução (SOARES, 2007, p. 95).

---

<sup>15</sup> Maria Marlúcia Leal de Carvalho nasceu na cidade de Picos-PI, em 01 de janeiro de 1972. Atualmente, é agricultora e possui 44 anos, trabalha na raspagem da mandioca desde jovem na farinhada de seu pai.

A prática social e produtiva da farinhada na localidade vem sofrendo uma grande diminuição nas últimas décadas. Por esse motivo, alguns dos produtores que ainda hoje estão realizando a atividade afirmam que dificilmente continuarão com suas plantações e pontuam alguns dos motivos da diminuição da cultura da mandioca na comunidade.

O senhor João Pereira de Carvalho, que é produtor de farinha desde a década de 1980, destaca que o motivo que o levou a construir sua casa de farinha foi os bons rendimentos que a cultura da mandioca oferecia aos produtores da comunidade. Em entrevista, ele fala com tristeza sobre a atual situação da produção da mandioca e, conseqüentemente, da diminuição da farinhada, ao relatar que: “[...] os inverno fracou, chove bem pouquinho e quando assitua a mandioca, quando vai fazer a desmancha, ela não rende” [sic.] (CARVALHO, 2016).

A partir da análise dos dados obtidos na entrevista realizada com o Sr. João Pereira de Carvalho, podemos apontar que o fator climático é, preponderantemente, um dos motivos da diminuição da farinhada da comunidade em voga. A falta de chuvas na região vem desmotivando os produtores sertanejos de Mirolândia-PI a continuarem com a produção da farinhada, colocando em ameaça a permanência da prática social e de tradição na localidade.

Não obstante, o Sr. Astrogildo, que foi produtor de farinhada até o início dos anos 2000, também relata que foi por causa da falta de chuvas que deixou de plantar a mandioca. Atualmente, sua casa de farinha fica no quintal de sua casa, e se encontra abandonada e em estado de degradação, como foi assinalado no primeiro capítulo desta monografia. Além desse fator, em seu relato o entrevistado assinala outro motivo de ter parado a produção:

Eu parei pelo fator inverno. Não tem mais inverno bom como antigamente. E a questão de trabalhador, que não acha mais. Os filho hoje em dia estuda, aí, tem que contratar outras pessoas. E minha filha, hoje em dia o povo não é mais tão disposto como antigamente não [sic.] (SILVA, 2016).

Na citação acima, o Sr. Astrogildo garante que além das mudanças climáticas, o que vem causando a diminuição da produção da farinhada na Mirolândia-PI é também a falta de pessoas que se disponha a trabalhar nesta atividade. Segundo o entrevistado, não só a falta de braços prejudica a produção da farinhada, bem como, atualmente, os trabalhadores não são tão corajosas como eram antigamente.

A falta de trabalhadores oriundos do próprio seio familiar tem sido um problema enfrentado pelos produtores de farinha que necessitam, pois, recorrer à contratação de

“funcionários” a fim de manter a produção de farinha e goma, por exemplo. De acordo com Sr. José Carvalho, todos esses motivos já Apontados tem promovido a diminuição da farinhada, logo, a falta de chuvas, a falta de mão de obra familiar e a contratação de trabalhadores contribuem para o encarecimento da produção e manutenção das casas de farinhada na Mirolândia-PI. Num tom de tristeza, o Sr. José Carvalho relata: “Olha!, os inverno foi embora, né, faz cinco ano que não tem e o custo de produzir o produto, né, as diárias são caras e não compensa” [sic] (SILVA, 2016). Todavia, o Sr José Carvalho e João Pereira são exemplos de dedicação a farinhada e apesar das dificuldades de se produzir farinha hoje em dia, eles mantém o cultivo e a tradição da farinhada.

A prática social da farinhada é tradição na comunidade Mirolândia-PI e as casas de farinha são *espaços*, por excelência, de produção econômica e de troca de experiências, de valores e sentimentos no ato de fazer farinha. Não é a toa que se observa na narrativa dos entrevistados a tristeza pela diminuição da prática da farinhada e o saudosismo pelos tempos em que ela rendia bons lucros aos seus produtores.

### **3.3 A farinhada como prática sociocultural formadora de identidade dos trabalhadores locais**

A farinhada é também um *espaço* de construção de identidade, onde os sujeitos históricos que atuam nesses estabelecimentos mantêm-se unidos em torno das atividades e do processo de fazer farinha, goma e beijus num cotidiano marcado pelo trabalho e por vínculos de pertencimento aos sujeitos históricos da comunidade Mirolândia-PI.

A construção da identidade dos trabalhadores da farinhada se dá a partir dos sentidos, sentimentos, modos de trabalho dos sujeitos históricos que pertencem a este grupo social. Com efeito, a identidade cultural está relacionada à memória coletiva, uma vez que através das falas do referidos depoentes tem-se a construção cultural dos grupos sociais que fizeram parte durante sua época de trabalho.

Percebemos que a identidade social dos trabalhadores da farinhada da localidade Mirolândia-PI é construída cotidianamente pelos produtores e profissionais das casas de farinha. Sendo assim, é uma identidade coletiva que envolve os sujeitos ligados às ações no processo de fazer farinha. Para Stuart Hall (2006), “a identidade é formada na “interação” entre o eu e a sociedade”. O sujeito ainda tem um núcleo ou essência interior que é o “eu real”, mas este é formado e modificado num diálogo contínuo com os mundos culturais “exteriores” e as identidades que estes mundos oferecem” (HALL, 2006, p. 11). Nesse

sentido, entende-se que a farinhada é um elemento formador de identidade social dos sertanejos da Mirolândia-PI.

Segundo Hall (2006), a identidade é formada pelo sujeito de acordo com o “mundo cultural” ao qual pertence e mantém vínculos afetivos, sociais, culturais, econômicos, políticos etc. Assim, a identidade dos sujeitos sociais da localidade Mirolândia-PI é também construída a partir do acontecimento da farinhada, que carrega um conjunto de símbolos e valores que modificam seus atores e forma uma identidade. A construção da identidade do produtor e agricultor das casas de farinha, bem como dos trabalhadores que fazem parte desses estabelecimentos, se dá pelo reconhecimento desses sujeitos como participantes da prática social da farinhada e que possui grande valor no seu trabalho e função.

De acordo com o Sr. João Pereira de Carvalho, a casa de farinhada se constitui num *espaço* cujas experiências no trabalho da farinhada no povoado Mirolândia-PI permitem construir sua própria imagem associada ao prazer que sentia no seu trabalho. Em seu relato, o Sr. João Pereira de Carvalho informa ainda que o período da farinhada era de comunhão entre os trabalhadores, portanto, dias de alegrias e de afetos, como pode ser observado neste fragmento: “Olha, era a melhor coisa do mundo era quando chegava o mei do ano pra farinha. Nossa!, não tinha coisa melhor não, apesar de trabalhar muito, eu me sentia feliz demais” [sic.] (CARVALHO, 2016).

Consoante a isso, em suas lembranças ele expressa com orgulho e emoção no olhar o sentimento de reconhecimento das pessoas pelo que ele fazia:

Eu me sentia bem demais minha filha! Eu convidava muitos amigos pra vim pra minha farinhada, né, pra comer beiju e era um prazer e uma satisfação de ser reconhecido, no povoado e nas cidades tinha o reconhecimento além do nome que eu tinha, “a farinhada de João Pereira”. Isso dava era moral a gente, valoriza nós, dava prestígio e conhecimento, dava era gosto de ouvir [sic.] (CARVALHO, 2016).

A fala do entrevistado acima aponta claramente para a imagem destacada que o dono e o produtor de uma farinhada alcançavam na localidade pelos “frutos” colhidos após dias de muito trabalho, labuta e confraternização entre os trabalhadores. Desse modo, a fala do Sr. João Pereira de Carvalho também evidencia como a identidade dos donos e/ou dos proprietários das casas de farinhada era construída partir da alteridade e, de certa forma, de disputas. A satisfação em serem lembrados pelo sucesso da produção de suas casas de farinha e o reconhecimento que adquiriam por suas práticas sociais acabava lhe rendendo *status* social frente aos demais moradores que não ofereciam esse trabalho na Mirolândia-PI.

A “*memória é um fenômeno construído*”, afirma Michael Pollak (1992, p. 4, grifos do autor) considerando que ela é tanto individual quanto coletiva e é resultante de um verdadeiro trabalho de organização. Não obstante, nas falas dos produtores de farinha fica registrado o orgulho de ser reconhecido na comunidade pelo fato de produzir a farinha, goma, beijus etc., ou seja, uma identidade construída socialmente a partir do trabalho com a farinhada. Para Michael Pollak (1992, p. 5):

Nessa construção da identidade - e aí recorro à literatura da psicologia social, e, em parte, da psicanálise - há três elementos essenciais. Há a unidade física, ou seja, o sentimento de ter fronteiras físicas, no caso do corpo da pessoa, ou fronteiras de pertencimento ao grupo, no caso de um coletivo; há a continuidade dentro do tempo, no sentido físico da palavra, mas também no sentido moral e psicológico; finalmente, há o sentimento de coerência, ou seja, de que os diferentes elementos que formam um indivíduo são efetivamente unificados. De tal modo isso é importante que, se houver forte ruptura desse sentimento de unidade ou de continuidade, podemos observar fenômenos patológicos. Podemos portanto dizer que a memória é um elemento constituinte do sentimento de identidade, tanto individual como coletiva, na medida em que ela é também um fator extremamente importante do sentimento de continuidade e de coerência de uma pessoa ou de um grupo em sua reconstrução de si.

Decerto é que os produtores de farinha que foram entrevistados ao longo da pesquisa assumiam uma identidade social pertencente a um grupo e que na busca de uma reconstrução de si destacando o reconhecimento que alcançaram na comunidade pelo fato de produzir farinha, tornando-se uma referência na região por serem conhecidos popularmente, por exemplo, pela “*farinhada de João Pereira*”. Percebe-se a relevância destes sujeitos no contexto sociocultural desta localidade. Nota-se que a identidade social estabiliza o sujeito com o mundo cultural em que está inserido, como aponta Hall (2006): “O fato de que projetamos a “*nós próprios*” nessas identidades culturais, ao mesmo tempo em que internalizamos seus significados e valores, tomando-os “*parte de nós*”, contribui para alinhar nossos sentimentos subjetivos com os lugares objetivos que ocupamos no mundo social e cultural” (HALL, 2006, p. 12).

Vale destacar que não era só os donos e os produtores como também os trabalhadores das casas de farinha que se sentiam reconhecidos socialmente por suas funções nas casas de farinha. O Sr. Antônio Carvalho, que ocupava a função de raspador na casa de farinhada, declara que era reconhecido na região como raspador de mandioca e por desempenhar bem a função.

Olha! Eu era um raspador bom. Raspava mandioca rápido e lavava massa rápido também, e eu me sentia reconhecido e valorizado, como uma pessoa útil pelo meu trabalho. Nossa!, eu me sentia, é, presenteado por elogios que eu recebia, e isso me dava motivação para continuar com a função de raspador de mandioca [sic] (SILVA, 2016).

É perceptível o orgulho que esses trabalhadores tinham de prestar suas funções nas casas de farinha da comunidade, se sentiam estimados, gratificados por participarem da prática social nesses estabelecimentos. A entrevistada Sra. Luciana Lima da Silva Leal<sup>16</sup>, aos 37 anos, narra que desde criança conviveu com a farinhada porque seu pai possuía um aviamento. Entretanto, quando retomou os estudos, em 2001, ela informa que parou de raspar mandioca. Em entrevista, ela fala com saudades da época que raspava mandioca e do orgulho de ser raspadeira:

Minha filha, a gente sente como o trabalho da gente tava sendo visto, né, tava sendo valorizado por alguém que tava vendo o que a gente tava fazendo. Eu me sentia muito orgulhosa por esse reconhecimento e até hoje, sabe, as pessoas me perguntam o que era que eu fazia antes e eu digo com a boca cheia; “Eu era raspadeira de mandioca”. É uma coisa que eu aprendi e amava fazer [sic] (LEAL, 2016).

No tocante aos papéis identitários construídos nestes estabelecimentos, a Sra. Luciana Leal ainda pontua que geralmente os proprietários das casas de farinha procuram os trabalhadores que eram considerados “bons”, ou seja, que possuíam qualidades, tais como: agilidade, destreza e, principalmente, postura séria. Sobre o assunto, a Sr. Maria Marlúcia esclarece que os raspadores que eram ágeis não toleram brincadeiras e “corpo mole” dos demais trabalhadores. Logo, estes trabalhadores sabem da importância de seus papéis no contexto da farinhada, bem como pretendiam manter reconhecida positivamente a sua imagem de “bom profissional”.

A farinhada na comunidade Miroândia-PI é um elemento indenitário dos sujeitos históricos neles envolvidos e que fazem desse *lugar* um *espaço* para produção econômica e também de sociabilidades, tradição, *labour* carregado de simbologias e valores promotores de identidades sociais ao trabalharem coletivamente na farinhada e na busca de ser reconhecido pelo exercício de sua função.

---

<sup>16</sup> Luciana Lima da Silva Leal nasceu em São Bernardo do Campo (SP), em 21 de maio de 1979. Atualmente, trabalha como professora e possui 37 anos. Desde pequena trabalhava como raspadeira na casa de farinha do seu pai, mas, devido ter retornado os estudos, parou com a atividade da raspção.

### 3.4 Os sujeitos históricos

Os sujeitos históricos envolvidos no processo de produção da farinha são mulheres, homens, jovens, idosos e crianças. Geralmente, os trabalhadores da farinhada fazem parte da mesma família, isto é, pai, mãe, avós, irmãos, tios, primos, amigos que ocupam esses *espaços* na época da farinhada. Cabe evidenciar que nem todos os aviamentos são constituídos nesta lógica. Muitas vezes, a farinhada na localidade Mirolândia-PI acontece por meio do trabalho assalariado a partir da função que os trabalhadores exercem, sendo eles denominados: raspadores, arrancadores, preneiros, forneiros.

Comumente, o produtor e dono da casa de farinha, que pode ser um homem ou uma mulher, cumpre a função de gestor, e quando a família não supre todas as funções da farinhada, cabe a ele procurar trabalhadores para sua farinhada a fim de completar seu quadro de “funcionários”. Além disso, o gestor deve também coordenar os serviços, estipular o valor do pagamento das diárias de acordo com a função que cada um executa, contabilizar as despesas e, muitas vezes, faz função de arrancador, ou seja, ele já tem seus papéis definidos.

Sobre a remuneração do trabalho nas casas de farinhada da Mirolândia-PI, atualmente acontece por meio do pagamento de diárias de acordo com cada atividade, como podemos observar na tabela abaixo:

**TABELA 3: REMUNERAÇÃO DOS TRABALHADORES DA FARINHADA**

	Arrancador	Raspador	Preneiro\Forneiro
Valor remuneratório	R\$ 40,00/dia	R\$ 40,00\dia	R\$ 55,00\dia
Horas trabalhadas	6 horas	8 horas	8 horas

Fonte: Dados levantados em trabalho de campo pela pesquisadora em 07\06\2015 na comunidade Mirolândia-PI.

Partindo da análise dos dados da Tabela 3, percebe-se que o valor remuneratório não se estabelece de acordo com as horas trabalhadas, mas, sim, pelo esforço físico desempenhado em cada atividade. Isto é, o valor pago pelas atividades realizadas nas casas de farinha varia conforme a função realizada por cada sujeito. O “arrancador” cumpre a função de extrair a raiz da mandioca da terra além da atividade da “cevação”, embora tais atividades desenvolvidas por ele requeira grande esforço físico para promovê-las, sua remuneração diária é de 40 (quarenta) reais.

Os “raspadores” que desempenham a função de raspar a mandioca, lavagem da massa, e lavagem da goma, atividades consideradas mais leves, sua remuneração é igual do arrancador. E o “preseiro/forneiro”, que nas casas de farinha mais modernas da localidade contam com o forno elétrico não sendo necessário o trabalho manual de torrar a farinha, pois a própria máquina desempenha essa função, tem sua remuneração maior que os demais, por executar duas atividades.

Na divisão e remuneração dos trabalhos na casa de farinha da Mirolândia-PI observou-se que, diferentemente de outras instituições, as mulheres recebem o mesmo valor remuneratório que os homens e trabalham a mesma quantidade de horas. Entretanto, nota-se que os homens desempenhavam as funções mais pesadas como, por exemplo, arrancar a mandioca e transportá-la até seu descarrego na casa de farinha, cevar a mandioca, prensar e torrar. Já as mulheres executavam as funções consideradas mais leves, tais como raspar a mandioca, lavar a massa e a goma. A divisão do trabalho nas casas de farinha por gênero pode ser mais bem averiguada na Tabela 4 a seguir:

**TABELA 4: DIVISÃO DAS ATIVIDADES DE TRABALHO NA FARINHADA**

<b>ATIVIDADES</b>	<b>DIVISÃO DAS ATIVIDADES DAS ESTAPAS DO TRABALHO</b>
Plantação da mandioca	Atividade masculina com presença feminina
Arrançamento da mandioca	Atividade masculina
Descarregação da mandioca	Atividade masculina
Raspação da mandioca	Atividade com presença feminina e masculina
Cevação da mandioca	Atividade masculina
Lavagem da massa	Atividade com presença masculina e feminina
Lavagem da goma	Atividade com presença masculina e feminina
Prensar	Atividade masculina
Peneirar	Atividade masculina com presença feminina
Torrar	Atividade masculina
Fazer beiju	Atividade com presença masculina e feminina
Ensacar a farinha	Atividade masculina

Fonte: Dados levantados em trabalho de campo pela pesquisadora, em 07 de junho de 2015, na comunidade Mirolândia-PI.

Frente aos dados apresentados na Tabela 4, compreende-se que os trabalhos nas casas de farinha eram divididos de acordo com a força física dos trabalhadores o que acabava estabelecendo a divisão do trabalho por gênero. A Sra. Maria Marlúcia, assegura que tanto os homens podiam desempenhar as atividades das mulheres como estas poderiam desempenhar suas funções. Ambos os sexos interagiam de forma complementar no processo de fazer farinha, como aponta Damasceno (2006, p. 57):

Apesar de não funcionar como uma regra fixa, os trabalhos que exigissem um esforço físico bem maior como plantar, prensar, fazer fornada, transportar os produtos eram classificados de forma implícita como tarefa masculina e as demais com exigência menor de esforço físico ficavam destinadas ao sexo feminino.

Vale destacar ainda que não só a exigência da força física era definidora da divisão social das tarefas entre homens e mulheres. Alguns dos entrevistados destacam que as funções “perigosas”, por serem mais suscetíveis a acidentes de trabalho, eram destinadas aos homens. Dentre as atividades consideradas perigosas destaca-se o ato da cevação que requer maior atenção, pois qualquer descuido com o uso do maquinário, o motor pode decepar a mão ou dedos do trabalhador.

Cabe ressaltar que na prática da farinhada, apesar de algumas atividades se apresentarem mais leves que outras todas exigiam esforço físico, ocasionando em cansaços. A atividade da raspção, mesmo sendo considerado de leve, o trabalhador tinha que passar horas sentado o que lhe ocasiona problemas na coluna.

Vale destacar que as crianças participam da farinhada como “ajudantes”, e não como um trabalho obrigatório, e representava para elas um momento de *labour*, brincadeira e diversão com o manejo da mandioca. Não obstante, na *arte de fazer* a farinhada elas aprendiam as tradições e o processo de “transformação” da mandioca em farinha, goma e beijus de maneira divertida, ato que também servia de disciplinarização para o futuro delas no trabalho e na vida cotidiana.

Nesse *espaço* de trabalho e de sociabilidades, as crenças estão presentes em todo o momento da farinhada, como, por exemplo, a plantação da mandioca que deve obedecer às fases da lua e o dia da semana para iniciar a farinhada. Ao ser indagado sobre o assunto, o Sr. Astrogildo Carvalho rememora: “Ah, na lua nova ninguém plantava, porque a mandioca nascia fraca. É bom plantar na lua cheia que a mandioca rende mais e, outra coisa, a gente

sempre começava na terça e nos demais dias, só não na segunda porque não era boa coisa não” [sic] (SILVA, 2016).

O conjunto de crenças e superstições ainda presentes no imaginário dos trabalhadores da farinhada da Mirolândia-PI foi repassado pelos produtores mais antigos da farinha. Segundo os entrevistados, todos os envolvidos na farinhada perpetuam essas crenças e superstições através da tradição oral o que a legitima como uma prática sociocultural permeada de valores, regras e estórias. Nesse sentido, Sandra Pesavento (2006) pontua:

A cultura é vista como uma produção social e histórica a se expressar, através de tempo, em valores, modos de ser, objetos, práticos. A cultura é ainda uma forma de leitura e tradução da realidade que se mostra de forma simbólica, ou seja, admite-se que os sentidos conferidos as palavras, as coisas, as ações e aos atores sociais apresentam-se de forma cifrada, portanto já um significado e uma apreciação valorativa (PESAVENTO, 2006, p. 46).

No campo da Nova História Cultural, termo “cultura” parte da diversidade de concepções, costumes, atitudes, práticas e modos de vida diferentes e exerce um papel de unidade promovendo a harmonia dos membros de um grupo (PESAVENTO, 2006). Entendida como uma prática sociocultural, a farinhada envolve um conjunto de simbologias onde há a interação e compartilhamento de valores, e o aspecto lúdico está presente em todos os momentos do fazer farinha. Ainda sobre as superstições existentes entre os trabalhadores da farinhada, o Sr. Antônio Carvalho conta, aos risos, que seus companheiros temiam que a galinha subisse ao monte da mandioca quando exerciam a raspção e encaravam isso como um presságio. Esta história/estória e outras compunham as superstições que eram compartilhadas oralmente entre os trabalhadores da farinhada, como explica o Sr. Antônio Carvalho:

Quando a galinha subia em cima do monte de mandioca dava azar e a raspção ia terminar bem mais tarde. Aí, todo mundo ficava desanimado. E outra superstição era quando as colegas pegavam uma mandioca com casca verde, elas davam logo para a colega solteira, aí, ela tinha que raspar e colocar no seu cascalho e o primeiro rapaz que chegasse seria seu pretendente [sic.] (SILVA, 2016).

A partir da fala do entrevistado, nota-se que as superstições são crenças passadas pelas antigas gerações que se perpetuaram na farinhada da comunidade. O aspecto lúdico deste processo se fazia presente desde a observação dos astros até as etapas da produção da farinhada, como a atividade da raspção, aspecto sociocultural que contribui para o

fortalecimento da identidade cultural das casas de farinha, sendo um espaço carregado de atribuições de significados que expressa a realidade vivida desta comunidade sertaneja. Nesse sentido, Pinto (2002) aborda o valor cultural da mandioca ao afirmar que:

Os múltiplos e variados aspectos que envolvem o seu cultivo e transformação em alimento conferem-lhe considerável importância histórica, econômica e social. Da produção ao consumo final, um conjunto de práticas, relações sociais, cosmologias e representações simbólicas expressam significados cujos conteúdos revelam elevado valor cultural (PINTO, 2002, p. 2).

Cabe evidenciar que, durante todo o processo da farinhada, o aspecto lúdico se encontra presente nas brincadeiras, nas estórias contadas pelos idosos que participam da atividade da raspção e contam histórias/estórias das farinhadas antigas e de suas experiências de vida. Nesse sentido, as crianças que se encontram presentes nesses estabelecimentos, no momento em que estão se divertindo, vão aprendendo o manejo do fabrico da farinha e desta forma, possivelmente, quando crescerem se tornaram futuros produtores ou raspadores da mandioca.

O processo de transformação da mandioca em farinha e seus derivados é carregado de significados que regem a arte de fazer farinha, existindo entre os trabalhadores o sentimento de companheirismo e de solidariedade, fruto da interação de valores entre os membros. Nesse contexto, a farinhada possui seus ritos, crenças, superstições que fazem parte do seu cotidiano e da organização social de seus participantes. Portanto, ela se constitui como um rito que perpassa a gerações e é responsável por manter a unidade e as tradições do fazer farinha.

### **3.5 A modernização das casas de farinha da Mirolândia-PI**

A serra da Mirolândia-PI, desde o final da década de 1990, vem passando por mudanças no processo de produção da farinha, ancoradas pela implantação de máquinas modernas. De certo é que a instalação de instrumentos modernos nas casas de farinha promoveu, por um lado, o aumento da produção de farinha e, por outro lado, a substituição de alguns trabalhadores pelas máquinas. É mister destacar que essas transformações que vem ocorrendo não acontecem de forma plena, pois, em muitos aviamentos ainda há o entrelaçamento do tradicional com o moderno na produção da farinha e pelo cruzamento de técnicas mais antigas com técnicas mais modernas. Pinto (2002) destaca que:

O processamento da farinha apresenta formas diferentes que vão das mais simples, com tecnologia rudimentar e trabalho manual, como nas casas de farinha tradicionais, às mais modernas, em fábricas equipadas com tecnologia avançada, como algumas localizadas na região sudeste e Paraná, cuja produção abastece o mercado nacional e internacional (PINTO, 2002 p. 6).

O grande fator que propiciou a modernização das casas de farinha foi à chegada da energia elétrica na região, pois, antigamente, o processamento da farinha se dava inteiramente de forma manual, por isso a produção era lenta tendo como resultado a pouca qualidade dos produtos. No período noturno, a farinhada acontecia sempre à luz da lamparina, o que dificultava o desempenho das etapas do processamento, uma vez que a escuridão atrapalhava o andamento dos serviços. A chegada da energia elétrica facilitou e agilizou todo o processo da desmancha.

O Sr. João Pereira aponta outro fator que impulsionou essa modernização dos estabelecimentos de farinhada da comunidade que foi o incentivo do Governo através de empréstimos aos agricultores, por acreditar que o uso de equipamentos mais modernos na fabricação da farinhada dá mais qualidade aos produtos e “resolveria” o problema da mão de obra que está cada dia mais escassa, como já foi relatado em tópico anterior.

No feitiço tradicional da produção da farinha utilizava-se de um forno a lenha de tijolo e cimento de formato de um círculo ou quadrado sendo a sua parte interna “oca” para ser colocada a lenha para aquecer sua superfície e, com isso, torrar a farinha. Quando já aquecido, na parte superior do forno é colocada a massa da mandioca já processada. Nessa fase, faz-se necessário que o “forneiro”, munido de um rodo feito com um pedaço de tábua de madeira e uma vara numa das pontas, mexa frequentemente a massa para torrará-la até que seja transformada na farinha. Atualmente, quando as casas de farinha já contam com o forno elétrico, o equipamento continua em formato redondo, porém, dispensa a parte manual de torrar a farinha que é feita mecanicamente, cabendo ao forneiro tão-somente averiguar a torração da massa (Ver Figura 8). Por esse motivo, ultimamente na comunidade Mirolândia-PI, o forneiro desempenha também a atividade de preenseiro, uma vez que, com o uso forno elétrico, o tempo é aproveitado em outra atividade.

**Figura 8: Forno elétrico da casa de farinha do Sr. José da Silva Carvalho**



Fonte: Arquivo pessoal de Larisse Santos da Silva. Data 13\11\2015

Outro equipamento moderno utilizado nos aviamentos da localidade é a máquina de lavar (ver Figura 9). Antigamente, a lavagem da massa da mandioca era feita por quatro raspadores numa pequena cisterna quadrada, com a utilização de redes. Atualmente, com a instalação da máquina de lavar elétrica nas casas de farinha, apenas dois trabalhadores realizam essa etapa e a lavagem é muito mais rápida.

**Figura 9: Máquina de lavar elétrica, da casa de farinha do Sr. José da Silva Carvalho**



Fonte: Arquivo pessoal de Larisse Santos da Silva. Data 13\07\2016.

A introdução da máquina de lavar elétrica em algumas das casas de farinha da Mirolândia-PI, a mão de obra foi diminuída, sem falar na duração dessa etapa do processo que se tornou mais rápida, como salientam os entrevistados desta pesquisa.

A mandioca no fazer atual é ralada no “cevador” (ver Figura 10) que é um equipamento construído de madeira e com um encaixe na superfície interna, onde a mandioca é cevada por uma tábua com um formato de serrote. Este instrumento funciona de forma tradicional e com a força humana, onde um trabalhador, no caso o “arrancador”, rala a mandioca e o outro trabalhador, usando caixotes, joga a mandioca para ser ralada.

**Figura 10: mandioca sendo cevada na farinha do Sr. José da Silva Carvalho**



Fonte: Arquivo pessoal de Larisse Santos da Silva. Data 13/07/2015.

A prensa utilizada nas casas de farinha mais modernas da localidade Mirolândia-PI é feita de ferro em forma de um quadrado, contendo sacos onde se coloca a massa, dividido por uma tela de madeira com espaçamentos para escoação do líquido. Antigamente, a prensa era feita totalmente de madeira em forma de um caixão, usava-se palha de carnaúba para colocar a massa e não utilizava as telas.

Vale destacar que, em finais do século XX, na comunidade Mirolândia-PI, a transformação da mandioca passou a contar com a utilização de equipamentos modernos na sua produção, com o objetivo de uma produção maior e de melhor qualidade para a sua venda no comércio. Entretanto, os produtores de farinha entrevistados nesta pesquisa salientam que, apesar da boa qualidade dos produtos a partir da introdução destes equipamentos, como também a diminuição da mão de obra em algumas etapas, há que se considerar que estes equipamentos consomem grande quantidade de energia elétrica.

Todavia, nem todos os aviamentos da localidade possuem este tipo de equipamento moderno, visto que é produto caro. Observa-se ainda que mesmo com a introdução dos equipamentos elétricos, como o forno e a máquina de lavar, a arte de fazer farinha conta ainda com etapas cujo trabalho ainda é realizado de modo tradicional, a exemplo da raspção da mandioca que continua sendo feita de maneira manual, considerando que ainda não se tem uma máquina capaz de raspar a raiz.

Com efeito, a pesquisa nos mostrou que a farinhada é prática econômica, de subsistência, e, principalmente, sociocultural de grande importância na localidade Mirolândia-PI, sendo ela formadora de uma identidade entre seus envolvidos, além do sentido sociocultural, carregado de valores, crenças e ritos. A farinhada é entendida como um momento de alegria e de trabalho, num *espaço* constituído de saberes, vivências e práticas na arte de fazer farinha tradicional e moderna.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

A farinhada é uma prática sociocultural de grande importância na comunidade Mirolândia-PI, sendo exercida pelo trabalho familiar ou assalariado há muito tempo e é formadora de crenças e valores na produção da farinha, goma e beijos, produtos tão estimados no Norte e Nordeste brasileiro seja para o consumo familiar, seja para o mercado.

Na Mirolândia-PI, os sujeitos históricos da localidade se reúnem a cada ano para realizar a farinhada. Desta maneira, vão reafirmando a tradição repassada hereditariamente por seus antepassados, envolvidos em laços sociais e num conjunto de interações que formam suas identidades. É notório que a identidade construída neste *evento* é resultado das relações entre estes atores históricos que através dos sentimentos, alegrias, esperanças se uniam em torno de um mesmo objetivo, realizar a farinhada.

A tradição é herdada dos indígenas e foi aperfeiçoada pelos portugueses. Desde então, a tradição de fazer beiju e os mitos indígenas relacionados à mandioca foram apropriados pelos portugueses e a ressignificaram a partir de sua cultura. Daí, o posicionamento das casas de farinha no quintal de casa, os equipamentos feitos de madeira que foram e ainda são utilizados na localidade e regiões vizinhas, além da prática de perpetuar os ensinamentos no modo de fazer a farinhada. Todavia, ultimamente a farinhada vem passando por um conjunto de ressignificações em sua prática, há um cruzamento entre o fazer farinha tradicional e moderna, sendo mister destacar que, na comunidade Mirolândia-PI, o processo da produção da farinhada vem acontecendo cada vez mais de forma técnica e mecanizada, perdendo espaço a cultura tradicional.

Assim, percebe-se que as mudanças não coincidem apenas pelo lado técnico, mas pelo âmbito familiar também. Ultimamente o núcleo familiar vem passando por transformações, a saber: busca dos filhos por empregos na cidade, aumento do nível de escolaridade dos filhos, analogia da farinhada como uma atividade que exige grande esforço físico, exemplo disso é a família de seu José da Silva Carvalho, na década de 1990 toda a sua família produzia a farinhada, mas, nos últimos anos, por conta dessas transformações a realização da farinhada se dá pelo trabalho assalariado. Tais dados apontam que esta prática social e cultural vem diminuindo gradativamente na localidade, ainda mais quando se contabiliza o baixo lucro dos produtos no mercado, sobretudo, em decorrência das condições climáticas. Como foi abordado no capítulo dois, os fracos invernos dos últimos anos acabou

por desanimar os agricultores a ponto de alguns deles sinalizarem que não continuarão mais com as plantações.

Portanto, as transformações no processamento da mandioca na localidade Mirolândia-PI vem passando por mudanças, que se explicam cotidianamente pelo intercâmbio de uma cultura que desenha e reinventa novos significados no fazer farinha. Nem por isso, a farinha perdeu sua importância para os sujeitos históricos envolvidos na arte de fazer a farinhada. Constatou-se com esta pesquisa que a farinhada continua sendo componente formador da identidade social dos sujeitos que estão envolvidos neste processo, onde se organizavam coletivamente e se sentem valorizados pelos papéis que cumpriam, ou ainda cumprem, na atividade. Logo, se observou o quão significativo é a farinhada para esta região sertaneja, pois quando perguntado sobre sua importância para os trabalhadores da comunidade, foi respondido: “A farinhada é tudo, não tem como não pensar na Mirolândia sem associar a farinhada”.

Mesmo ciente que este trabalho monográfico deixou lacunas, o que carece de outra(s) investigação(ões) histórica sobre a temática, considera-se que de alguma forma ele contribuiu para a história o surgimento das casas de farinhada no Piauí, especificamente na comunidade Mirolândia-PI com ênfase na memória dos produtores/trabalhadores envolvidos no processamento da farinhada desde os anos 1970 até 2015. Para tanto, avaliou-se necessário entender o cotidiano dos trabalhadores nas casas de farinha, inclusive observando *in loco*, como se dá todas as suas etapas, compreender melhor o cenário onde estas atividades acontecem, as relações de complementaridade e sociabilidade dos atores sociais e históricos que fazem dessa prática que é tanto um meio de subsistência quanto de tradição. Assim, as memórias dos trabalhadores das casas de farinha da Mirolândia-PI se constitui como uma fonte de informações que indicam que aquele *espaço* é também armazenador de sentimentos e emoções que são constituidores da identidade social desses sujeitos envolvidos na arte de fazer a farinhada. A história oral, portanto, foi de suma importância para (re)construção dessas memórias, visto que, “[...] o uso da voz humana, viva pessoal, peculiar, faz o passado surgir no presente de maneira extraordinariamente imediata” (THOMPSON, 1992, p. 17).

A importância desta pesquisa foi por vezes ressaltada pelos entrevistados, que diziam que nunca havia sido feito um trabalho que valorizasse a prática da farinhada na comunidade, e é perceptível a felicidades destes sujeitos com o estudo que evidencia uma tradição que vem diminuindo bastante na região. Espera-se que este estudo possa contribuir para que outros pesquisadores possam se interessar em se aprofundar nesta temática, de tão grande

importância na cultura brasileira. Contudo, este trabalho não se acaba aqui, mas que sirva de suporte e possibilidades para novas pesquisas.

Considerando que há pouquíssimos trabalhos historiográficos sobre a história das casas de farinhada no Piauí, o presente trabalho tem sua relevância por apresentar uma narrativa histórica sobre as casas de farinha da Mirolândia, no período de 1970 a 2015, recorte temporal da pesquisa. Deve-se destacar ainda que a farinhada se constitui no povoado como uma cultura de subsistência e de sociabilidades e que continua a movimentar o quadro social e econômico da localidade Mirolândia, Picos- PI. Assim, este trabalho acadêmico terá uma contribuição relevante para o conhecimento historiográfico da comunidade de Mirolândia-PI, como também da História do Piauí, ampliando as reflexões em torno desta temática, uma vez que procurou compreender a importância da prática social da farinhada no desenvolvimento da comunidade e da a história local da região de Picos-PI.

## 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 Cristóvão, 2010.
- ALTAFIN, Iara. **Reflexões sobre o conceito de agricultura familiar**. Brasília: CDS\UnB, 2007.
- ARAÚJO, Maria Malfada Baldoíno de. **O poder e a seca de (1877-1879) no Piauí**. Recife: 1985. (Dissertação de Mestrado em História do Brasil, pela Universidade Federal de Pernambuco).
- BARBOSA, Marta Emisia Jacinto. **Imprensa e fotografia: imagens de pobreza no Ceará entre final do século XIX e início do século XX**. Projeto História São Paulo, n. 24, p. 421-429, jun. 2002.
- BESERRA, Maria dos Remédios, **Associativismo rural: estratégia de participação para consolidação da agricultura familiar na Associação Comunitária de Pequenos produtores Rurais de Mirolândia, em Picos- Piauí** \ Maria dos Remédios Beserra- Recife: O autor, 2011. Dissertação (Mestrado em Serviço Social) – Universidade Federal de Pernambuco.
- BOSI, Ecléa. **Memória e sociedade: lembrança de velhos**. 3ª Ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.
- 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.
- CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano: artes de fazer**. Petrópolis: Vozes, 1990.
- \_\_\_\_\_. GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano: 2, morar, cozinhar**. Petrópolis: Artes de Fazer, 1996.
- CHAVES, Luciane Azevedo. **Implementação de políticas públicas em Sobral: os sertanejos em períodos de estiagem na década de 1970**. In: Anais eletrônicos do XXII Encontro Estadual de História da ANPUH-SP. Santos- 2014.
- 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.
- DAMASCENO, A. V. C. **A cultura da produção de farinha: um estudo da matemática nos saberes dessa tradição**. 2005. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal.
- FREITAS, Sônia Maria de. **História oral: possibilidades e procedimentos**. São Paulo: Humanitas/FFLCH/USP: Imprensa Oficial do Estado, 2002. 143 p.

- HALBWHACHS, Maurice. **A memória coletiva**. 2. ed. São Paulo: Editora Revista dos Tribunais LTDA, 1990.
- HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. [Tradução Tomaz Tadeu da Silva, Guaracira Lopes Louro]. 11. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.
- LIMA, Solimar Oliveira. **Braço forte: trabalho escravo nas fazendas da nação do Piauí (1822-1871)**. Passo Fundo: UPF, 2005.
- NASCIMENTO, Andréia Águida do. **A importância da produção e comercialização da castanha de caju para o desenvolvimento do distrito de Mirolândia (1960-2014)**. Picos, 2014. Monografia (Conclusão do curso de Licenciatura Plena em História) – Universidade Federal do Piauí.
- NOGUEIRA, M. D.; WALDECK, G. **Mandioca: saberes e sabores da terra**. Rio de Janeiro: IPHAN- CNFCP, 2006.
- PEDROSO, Carolina; LIMA, Marcos Antônio Alves de. **Perspectivas de redução da vulnerabilidade no núcleo de Gilbués – PI: ação governamental e sociedade civil**, 2012.
- PESAVENTO, Sandra Jatahy. **Cultura e representações uma trajetória**. Anos 90, Porto Alegre, v, 13, n. 23\24, p. 45-58, jan.\dez. 2006
- PINTO, Maria Dina Nogueira. **Mandioca e farinha: subsistência e tradição cultural**. In: **Encontros e Estudos**. n. 5. Rio de Janeiro: Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular\Iphan, 2002.
- POLLAK, Michael. **Memória e identidade social**. In: **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, vol. 5.n. 10, 1992, p. 200-212.
- QUEIROZ, Terezinha. **Economia piauiense: da pecuária ao extrativismo**. 3. ed. rev. Teresina: EDUFPI, 2006.
- SANTOS, Milton. **A natureza do espaço: técnica e tempo, razão e emoção**. 4. ed. 2. Reimpr. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2006.
- SILVA, R. M. A. **Entre o combate 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.
- SOARES, Marisa Oliveira Santos. **Impactos socioambientais das casas de farinha no desenvolvimento das comunidades de Campinhos e Simão- Vitória da Conquista (BA)**. 2007.115f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional e Meio Ambiente) – Universidade Estadual de Santa Cruz, Ilhéus, Ba.
- THOMPSON, Paul, 1935. **A voz do passado: história oral**. Tradução Lólio Lourenço de Oliveira. - Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

**Centro de Pesquisas econômicas e Sociais.** Disponível em: [www.cepro.pi.gov.br](http://www.cepro.pi.gov.br) ,acesso em 04 de janeiro de 2016. **IBGE.** Disponível em: < [www.cidades.ibge.gov.br](http://www.cidades.ibge.gov.br) >. Acesso em: 08 jan. 2016.

**FONTES ORAIS:**

CARVALHO, João Pereira de. **Entrevista concedida a Larisse Santos da Silva.** Mirolândia (Picos-PI), 08 de junho de 2016.

CARVALHO, José da Silva. **Entrevista concedida a Larisse Santos da Silva.** Mirolândia (Picos-PI), 08 de junho de 2016.

CARVALHO, Maria Marlúcia Leal de. **Entrevista concedida a Larisse Santos da Silva.** Mirolândia (Picos-PI), 09 de junho de 2016.

LEAL, Luciana Lima da Silva. **Entrevista concedida a Larisse Santos da Silva.** Mirolândia (Picos-PI), 09 de junho de 2016.

SILVA, Antônio Carvalho da. **Entrevista concedida a Larisse Santos da Silva.** Mirolândia (Picos-PI), 09 de junho de 2016.

SILVA, Astrogildo Carvalho da. **Entrevista concedida a Larisse Santos da Silva.** Mirolândia (Picos-PI), 08 de junho de 2016.



TERMO DE AUTORIZAÇÃO PARA PUBLICAÇÃO DIGITAL NA BIBLIOTECA  
"JOSÉ ALBANO DE MACEDO"

**Identificação do Tipo de Documento**

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

Eu, Laísse Santos da Silva,

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

HISTÓRIA E MEMÓRIA DAS CASAS DE FARINHA DA MIRO-

LÂNDIA (PI): Prática econômica e social da mandiocultura no desenvolvimento da apicultura familiar do passado de 1970 a 2015

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 14 de março de 2017.

Laísse Santos da Silva  
Assinatura

Laísse Santos da Silva  
Assinatura