



UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA – UNEB
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E ENSINO DE PÓS-GRADUAÇÃO
Departamento de Ciências Exatas e da Terra – DCET/Campus I
Programa de Pós-Graduação em Estudos Territoriais – PROET

EFIGÊNIA ROCHA BARRETO DA SILVA

**MEU PUNHADO DE FARINHA: O SABOR DA ANCESTRALIDADE NO SABER-
FAZER DA FARINHA DE MANDIOCA NO POVOADO DE JUREMA DE PEDRO
LEITE, SÃO GABRIEL, BAHIA**

SALVADOR-BA
2024



UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA – UNEB
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E ENSINO DE PÓS-GRADUAÇÃO
Departamento de Ciências Exatas e da Terra – DCET/Campus I
Programa de Pós-Graduação em Estudos Territoriais – PROET

EFIGÊNIA ROCHA BARRETO DA SILVA

MEU PUNHADO DE FARINHA: O SABOR DA ANCESTRALIDADE NO SABER-FAZER DA FARINHA DE MANDIOCA NO POVOADO DE JUREMA DE PEDRO LEITE, SÃO GABRIEL, BAHIA

Dissertação apresentada ao curso de Pós-graduação em Estudos Territoriais, do Departamento de Ciências Exatas e da Terra I, da Universidade do Estado da Bahia, Campus I, Salvador, como requisito obrigatório para a obtenção do grau de Mestre em Estudos Territoriais.

Linha de Pesquisa 2 – Processos territoriais e dinâmica urbano-regional

Orientadora:
Profa. Dra. Jamille da Silva Lima-Payayá

SALVADOR-BA
2024



UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA – UNEB
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E ENSINO DE PÓS-GRADUAÇÃO
Departamento de Ciências Exatas e da Terra – DCET/Campus I
Programa de Pós-Graduação em Estudos Territoriais – PROET

FOLHA DE APROVAÇÃO

EFIGÊNIA ROCHA BARRETO DA SILVA

Dissertação apresentada ao curso de Pós-graduação em Estudos Territoriais, do Departamento de Ciências Exatas e da Terra I, da Universidade do Estado da Bahia, Campus I, Salvador, como requisito obrigatório para a obtenção do grau de Mestre em Estudos Territoriais.

Salvador, 29 de janeiro de 2024.

Banca Examinadora:

Jamille da Silva Lima
Jamille da Silva Lima-Payayá

Universidade do Estado da Bahia – UNEB

Doutora em Geografia, Universidade Estadual de Campinas – Unicamp

Jussara Fraga Portugal
Jussara Fraga Portugal

Universidade do Estado da Bahia – UNEB

Doutora em Educação e Contemporaneidade, Universidade do Estado da Bahia – UNEB

Andréa Maria Narciso Rocha de Paula
Andréa Maria Narciso Rocha de Paula

Universidade Estadual de Montes Claros – UNIMONTES

Doutora em Geografia Humana, Universidade Federal de Uberlândia – UFU

Lucia Helena Batista Gratão
Lucia Helena Batista Gratão

Universidade Estadual de Londrina – UEL

Doutora em Geografia Física, Universidade de São Paulo – USP

FICHA CATALOGRÁFICA

Biblioteca Professor Edivaldo Machado Boaventura – UNEB – Campus I
Bibliotecária: Célia Maria da Costa - CRB-5/918

S586s Silva, Efigênia Rocha Barreto da
"Meu punhado de farinha": o sabor da ancestralidade no
saber-fazer da farinha de mandioca no povoado de Jurema de Pedro Leite,
São Gabriel, Bahia / Efigênia Rocha Barreto da Silva. – Salvador, 2024.
119 f.

Orientadora: Jamille da Silva Lima-Payayá.

Dissertação (Mestrado Acadêmico) – Universidade do Estado da Bahia.
Departamento de Ciências Exatas e da Terra. Campus I. Programa de Pós-
Graduação em Estudos Territoriais – PROET, 2024.

Contém referências.

1. Mandioca. 2 Mandioca – Cultivo – Jurema de Pedro Leite (São Gabriel, BA). 3. Farinha de mandioca - Jurema de Pedro Leite (São Gabriel, BA). 4. Farinha de mandioca – Indústria – Jurema de Pedro Leite (São Gabriel, BA). 5. Fenomenologia. I. Lima-Payayá, Jamille da Silva. II. Universidade do Estado da Bahia. Departamento de Ciências Exatas e da Terra. Campus I. III. Título.

CDD: 633.682098142

Dedicatória

*Dedico à minha mãe **Diana** e à minha vó **Zuleide**
Eu vou porque vocês foram!
Eu sou porque vocês são!
Somos, seremos!!!*

AGRADECIMENTOS

Agradeço a minha querida orientadora **Jamille Payayá** pelo companheirismo, cuidado, amizade, paciência e resiliência na condução deste trabalho. Obrigada por não ter desistido de mim, não ter soltado a minha mão em meio ao caos nesta jornada conturbada. Que sorte a minha!

Agradeço as professoras Andréa Narciso e Jussara Portugal pela participação na banca de qualificação, assim como o aceite para avaliação final. Agradeço também a Lúcia Helena pelo aceite em avaliar este trabalho.

Agradeço a todos que experienciaram a farinhada desta pesquisa. Muito Obrigada!

SILVA, Efigênia Rocha Barreto da. MEU PUNHADO DE FARINHA: o sabor da ancestralidade no saber-fazer da farinha de mandioca no povoado de Jurema de Pedro Leite, São Gabriel, Bahia. 119 f. **Dissertação** (Mestrado em Estudos Territoriais) – Universidade do Estado da Bahia, Salvador, 2024.

RESUMO

Essa pesquisa tem como objetivo investigar o sentido ancestral do sabor expresso na territorialidade do saber-fazer da casa de farinha do povoado Jurema de Pedro Leite, em São Gabriel, Bahia. A produção artesanal de farinha de mandioca vem se perdendo nos últimos anos por diversos motivos, dentre eles a desvalorização do modo de vida rural que desencadeou a inoperância de algumas casas de farinha, quadro que se radicalizou com o período de limitação da circulação de pessoas durante a pandemia da COVID-19, especialmente entre 2020 e 2021. No entanto, a forte relação com a farinha de mandioca e sua essencialidade alimentar ainda se faz presente como expressão identitária sertaneja. Com base na abordagem fenomenológica, realizamos pesquisa de imersão na experiência, por meio de vivência em campo, participando dos diversos momentos que envolvem desde o plantio, a capina e a colheita da mandioca, até as atividades de produção da farinha de mandioca. O trabalho evidencia a importância da farinha de mandioca na cultura alimentar sertaneja e seu caráter comunitário territorializado, evidenciando atravessamentos indígenas e negros não apenas na produção, mas nos significados e sentidos do sabor da farinha, como um saber-fazer geográfico ancestral.

Palavras-chave: Territorialidade. Experiência. Casa de farinha.

SILVA, Efigênia Rocha Barreto da. The flavor of ancestry in the know-how of manioc flour in the village of Jurema de Pedro Leite, São Gabriel, Bahia. 119 f. **Dissertation** (Master's in Territorial Studies) – State University of Bahia, Salvador, 2024.

ABSTRACT

The aim of this research is to investigate the ancestral sense of flavor expressed in the territorial know-how of the flour house in the village of Jurema de Pedro Leite, in São Gabriel, Bahia. The artisanal production of manioc flour has been lost in recent years for various reasons, including the devaluation of the rural way of life, which has led to the inoperability of some flour houses, a situation that has become more radical with the period of limited movement of people during the COVID-19 pandemic, especially between 2020 and 2021. However, the strong relationship with manioc flour and its food essentiality is still present as an expression of sertanejo identity. Based on the phenomenological approach, we carried out research to immerse ourselves in the experience, by living in the field, participating in the various moments that involve everything from planting, weeding and harvesting cassava to the production of cassava flour. The work highlights the importance of manioc flour in sertanejo food culture and its territorialized community character, showing indigenous and black crossings not only in production, but also in the meanings and senses of the flour's flavour, as an ancestral geographical know-how.

Keywords: Territoriality. Experience. Flour mill.

LISTA DE ABREVIACOES E SIGLAS

CONEP – Comissão Nacional de tica em Pesquisa

COVID-19 – Coronavírus

EMBASA – Empresa Baiana de águas e Saneamento

Km – Quilmetro

Kg – Quilograma

IDEC – Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

INRC – Inventário Nacional de Referências Culturais

MPA – Movimento dos Pequenos Agricultores

SABGEO – Laboratório Saberes Geográficos e Alteridade

UNEB – Universidade do Estado da Bahia

TCLE – Termo de Consentimento Livre Esclarecido

PROET – Programa de Pós-Graduao em Estudos Territoriais

LISTA DE FIGURAS

Figura 1	Mapa de Localização do povoado Jurema de Pedro Leite.....	21
Figura 2	Mapa de Localização do povoado Jurema de Pedro Leite e área de atuação indígena e negra	22
Figura 3	Organograma das etapas metodológicas da pesquisa.....	27
Figura 4	Pé de mandioca na terra rachada.....	28
Figura 5	Roda em volta da ruma de mandioca	31
Figura 6	Fluxograma das etapas do processo de fazer farinha do povoado Jurema de Pedro Leite.....	33
Figura 7	Entrada da cidade de São Gabriel- Bahia.....	37
Figura 8	Árvore jurema-branca	39
Figura 9	Casa de Pedro Leite, no povoado Jurema	47
Figura 10	Pedra da prosa	48
Figura 11	Caldeirões nas Pedreiras	50
Figura 12	Roupas estendidas nas pedreiras	50
Figura 13	Banheiro nas Pedreiras	51
Figura 14	Lavadeira nas Pedreiras	52
Figura 15	Cisternas no povoado Jurema	53
Figura 16	Parte Lateral da casa de farinha	57
Figura 17	Tipos de mandiocas cultivadas no povoado Jurema	60
Figura 18	Arranque da planta mandiogueira	61
Figura 19	Carrinho de mão carregando mandioca	62
Figura 20	Raspadeira pezeira em atividade.....	63
Figura 21	Cevador triturando a mandioca	64
Figura 22	Lavagem da massa	65
Figura 23	Preseiro apertando o maçado na prensa.....	66
Figura 24	Manipueira depositada no buraco	67
Figura 25	Torra da farinha.....	68
Figura 26	Monte de lenha.....	69
Figura 27	Criança ajudando ajuntar as mandiocas	71
Figura 28	Processo de decantação após a lavagem da massa da mandioca no povoado Jurema de Pedro Leite	74

Figura 29	Caroços de farinha finalizados na torra de farinha do povoado Jurema de Pedro Leite.....	76
Figura 30	Meninas na iniciação de raspadeira.....	77
Figura 31	Criança ajudando no arranque da mandioca	78
Figura 32	Giral de tapioca no povoado Jurema de Pedro Leite	83
Figura 33	Croqui da casa de farinha do povoado Jurema de Pedro Leite	86
Figura 34	Filtro de barro na casa de farinha.....	87
Figura 35	Raspadeiras em volta da ruma de mandioca no povoado Jurema de Pedro Leite	88
Figura 36	Mandiocas raspadas por completo em lona no povoado Jurema de Pedro Leite	90
Figura 37	Pé de mandioca em crescimento	90
Figura 38	Calendário anual de escoamento da produção	100
Figura 39	Significados do fazer farinha para os produtores no povoado Jurema de Pedro Leite	103
Figura 40	Feituras de beijus	106
Figura 41	Receitas	108
Figura 42	Receitas	109
Figura 43	Receitas	109

LISTA DE QUADROS

- Quadro 1 Períodos propícios para as atividades farinheiras segundo o ciclo lunar.....29
- Quadro 2 Especializações da casa de farinha do povoado Jurema de Pedro Leite59

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	12
1. EXPERIENCIAR A PESQUISA.....	24
2. A TERRITORIALIDADE ANCESTRAL NA CASA DE FARINHA	
JUREMA DE PEDRO LEITE	36
2.1 “Farinha mais ou menos torrada?”: território de aprendizagem	36
2.2 Territorialidades das relações parentais e ancestrais.....	57
2.3 Desvendando o saber-fazer e as especializações	70
3. A PRODUÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA COMO ELEMENTO	
IDENTITÁRIO	81
3.1 Meu punhado de farinha: a farinha de mandioca do povoado Jurema	81
3.2 “Quem põe a mão na massa?” O sabor da experiência.....	85
3.3 Saborear a farinha: alimento com responsabilidade de sustentar	91
4. O SABOR DA ANCESTRALIDADE NO SABER-FAZER DA FARINHA	95
4.1 A resistência do saber-fazer ancestral da produção de farinha no povoado	95
4.2 Saberes e fazeres: a continuidade das práticas farinheiras.....	97
4.3 Os sentidos e significados de fazer farinha.....	100
4.4 A essência do sabor: A natureza do “Comer farinha” e “Comer com farinha”	102
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	110
REFERÊNCIAS.....	113

INTRODUÇÃO

*Ô Cirandeiro
Cirandeiro Ô
A pedra do teu anel
Brilha mais do que o sol*

*Mandei fazer uma casa de farinha
Bem maneirinha
Que o vento possa levar*

*Oi passa sol
Passa chuva
Ou passa vento
Só não passa o movimento do Cirandeiro a rodar*

*Ah chegou bonito
Meu amor brincar
Ciranda maneira
Vem cá cirandeira, vem cá balançar*

*Ah chegou bonito
Meu amor brincar
Ciranda faceira
Vem cá Cirandeira
Vem me namorar*

*Mandei fazer uma casa de farinha
Bem maneirinha
Que o vento possa levar
Oi passa sol Passa chuva
Ou passa vento
Só não passa o movimento do Cirandeiro a rodar*

Cirandeiro/Casa de farinha
Escola de Música A Casa do Som

A produção de mandioca no Brasil possui grande expressividade e está entre os produtos que compõem a base alimentar do brasileiro. É considerada a cultura destaque de produção agrícola no estado da Bahia, alcançando 16% do valor de contribuição econômico rural (Sebrae, 2003).

Segundo Lody (2019, p. 5), a mandioca é um alimento de forte presença na alimentação brasileira, e deste alimento se desdobram diversos outros que são demarcados pela ancestralidade dos povos originários. O manejo, o cultivo e o preparo da mandioca provêm dos ensinamentos e conhecimentos dos povos indígenas, que

foram os responsáveis pelo desenvolvimento das técnicas e da tradição alimentar provinda da mandioca desde muito antes da chegada dos europeus.

“A farinha de mandioca é o produto mais popular da alimentação dos brasileiros desde o início da colonização. Produzida de diferentes formas, a farinha, seu principal produto, é usada por todas as populações das regiões vizinhas” (Pinto, 2002, p. 2). Ela é um produto popular, um alimento de grande valia difundido em todo o país.

Entre os anos de 2002 e 2006 foi realizado o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC) sobre a farinha de mandioca em seis estados, dentre eles o estado da Bahia, a relevância social e cultural da farinha de mandioca e dos saberes-fazeres que a envolvem. (Iphan, 2020).

Os historiadores Reis e d’Aguiar em seu artigo intitulado “‘Carne sem osso e farinha sem caroço’: o motim de 1858 contra a carestia na Bahia”, destacam que na Bahia do século XIX, a farinha de mandioca consistia em um dos alimentos de primeira necessidade junto com a carne, ou seja, sendo um dos alimentos de maior importância da alimentação baiana. Foi inclusive a dificuldade de abastecimento um dos motivos para o referido motim discutido pelos autores.

A farinha de mandioca se faz presente na alimentação sertaneja, apresentando riqueza simbólica, imaterial e cultural, como um alimento de sustento, como destacado por Josué de Castro em sua obra “A Geografia da Fome”, publicada na década de 1960, na qual o autor descreve e analisa a composição alimentar dos brasileiros, destacando o sertanejo brasileiro. Na mesma direção Albertim afirma “A farinha ainda é um dos produtos de maior notoriedade social para o sertanejo”, como evidenciado por Albertim em “Nordeste: Identidade Comestível” (Albertim, 2020, p. 181).

O tema de pesquisa parte das experiências, trajetórias pessoal e acadêmica, tendo em vista o processo de formação nos espaços de casa de farinha ao longo da vida, uma territorialidade construída pela vivência nos processos do saber-fazer: no plantio da mandioca, na vivência junto à roça, na produção, no beneficiamento, na venda da farinha, na alimentação farinheira.

No entanto, por vezes, quando imersos em um processo não identificamos as dimensões plurais de um movimento, dos sentidos e significados da ação desenvolvida. Neste ínterim, mesmo vivenciado o fenômeno ao longo da existência, foi no ano de 2020, com a pandemia da COVID-19¹ que despertamos para os contornos da

¹ Em março de 2020 a Organização Mundial da Saúde declarou estado de emergência pela pandemia mundial do coronavírus intitulado COVID-19. Com o estado de emergência foram imposto o isolamento

problemática pela perspectiva da ciência geográfica, potencializado pela forma de pensar, sentir, perceber e compreender o fenômeno vivido. A pandemia impôs o isolamento social em escala mundial. Em 2020, assistíamos na televisão números de óbitos diariamente, tudo acelerado, uma autêntica corrida contra o tempo para salvar vidas e produzir vacinas, evidenciando as consequências de um mundo globalizado.

Ainda assim, a territorialidade da casa de farinha de Jurema de Pedro Leite, em São Gabriel (BA), mesmo afetada pela pandemia do coronavírus, se adequou às novas condições temporais e organizativas para a realização de suas atividades. Marcadas por uma temporalidade e gestualidade próprias, uma vez que a mandioca é soberana no indicativo do seu tempo em relação ao relógio analógico, ou mesmo ao calendário gregoriano.

Dessa forma, foi iniciado o processo de produção da farinha desenvolvido apenas com os pares dos povoados vizinhos. Em momentos outros em que não se imperava a pandemia, outros conhecidos, amigos, parentes eram agregados na atividade da produção de farinha. No entanto, respeitando os decretos do isolamento, a comunidade se restringiu ao acordado entre os pares sobre os cuidados para evitar contágio, sem que isto limitasse a quantidade produzida do seu alimento, devido à importância da farinha e sua relação com a responsabilidade de alimentar.

A maneira de conceber a necessidade da presença da farinha enquanto alimento é permeada pela valorização simbólica e material de uma percepção da “sustança” de uma comida que possui qualidade para alimentar. “Uma crença antiga, ‘comida de sustança deve passar pelo fogo’, afirmam os sertanejos brasileiros”, lembra a geógrafa Livia de Oliveira (2012, p. 28). A farinha de mandioca sertaneja é um alimento cuja feitura é finalizada pelo fogo, no processo de torragem.

Há também uma dimensão da farinhada, nesse saber-fazer da farinha que é de sustância que extrapola aquela física, corpórea e nutricional: a sustância da alma, imersos nos significados, nas dores e sabores do fazer, da própria realização que sustenta o individual e o coletivo.

O conhecimento acerca dos diversos processos que envolvem o saber-fazer com a terra, o plantio, a colheita e o beneficiamento, é provindo das experiências aprendidas com os mais velhos, dos mais velhos, por gerações. São os avôs e as avós, os bisavôs e

social, fechamento de fronteiras, estágio de calamidade e cuidados nas mais variadas escalas, foram indicados cuidados preventivos para evitar contágio da doença mortal. De acordo com dados divulgados pela OMS só no ano de 2020 a COVID-19 foi a causa da morte de 4,5 milhões de pessoas no mundo.

as bisavós, os tios avôs e as tias avós ancestrais. A oralidade é marcante, de forma que não se denota a virada do tempo entre o desconhecimento e a aprendizagem, apenas se produz e reproduz nas ações.

Esses saberes ancestrais são conduzidos pela ancestralidade por meio da oralidade, a qual se expressa no saber-fazer, ou seja, na feitura, assim como na organização, que perpassa por diversas dimensões, desde a organização produtiva e a organização social do povoado relacionado.

A casa de farinha² se pauta por uma organização de base familiar, em um sentido comunitário ampliado. Ocorrem também relações de ajuda mútua, de trocas de mudas, de experiências, aprendizagens, de mutirões entre os conhecidos de longa data, entre os vizinhos e os novos conhecidos que vão se agregando à atividade, seja por remuneração financeira ou por movimento de retomada de atividades “por um bocado de farinha”.

As trocas são realizadas de acordo com a necessidade. Os acordos são firmados apenas pela oralidade, pela força e confiança da palavra: o cumprimento do acordado. Entre os ensinamentos do saber-fazer dos mais velhos, os avôs ensinam e reafirmam a importância do “combinado não sai caro”, ditado popular que o estabelecido seja cumprido como acordado. Do mesmo modo, o “mantenha a palavra” denota a responsabilidade de cumprir aquilo que se comprometeu a realizar.

Os acordos orais, quase que contratuais em alguns casos específicos, são presentes em organizações camponesas nas quais haja um arranjo baseado na solidariedade e ajuda coletiva. As organizações camponesas (de bases indígenas e negras) em suas diversidades e complexidades, possuem em pequena ou grande escala um ideal coletivo de reciprocidade e união.

Há uma dimensão da importância e valor da oralidade que extrapola a perspectiva ocidental, especificamente em sua contratualidade ser realizada pela escrita, seguida de assinatura e carimbo se for o caso, para ter validade e garantia de cumprimento de tarefas, metas, prazos. Para os povos indígenas, quilombolas, “a palavra basta”, pois possui firmeza e compromisso.

O antropólogo Sabourin (1999, p. 44), enfatiza que “Na zona rural do Sertão, as comunidades, as redes de proximidade, as relações familiares e interfamiliares, as prestações de ajuda mútua constituem formas de relacionamento e de organização ainda

² Casa de farinha é uma denominação regional, tendo em vista que na literatura de outras regiões do país, aparece o engenho de farinha, retiros, farinheiras, bolandeiras, fábricas, engenho de mandioca como sinônimo. Disponível em: <https://idoc.pub/documents/mandioca-saberes-e-sabores-da-terra-5143x7vdyg4j>. Acesso em: 09 out. 2023.

reguladas pela reciprocidade camponesa”. Neste sentido, destacamos a relação interdependente entre os atores nos processos de produção da farinha e fora dela. A produção de farinha de base comunitária é desenvolvida em rede de articulação no povoado, em ambiente de socialização, de solidariedade, de fraternidade, de temporalidade própria, que expressa a importância para os atores sociais realizarem o processo da produção de farinha, envoltos na garantia do seu alimento de sustento financeiro, nutricional e espiritual para sua própria existência.

A partir de então, mantivemos as inquietações sobre o saber-fazer da farinhada, até o último ano de graduação, quando cursamos, como aluna especial, a disciplina “Alteridade, território e lugar”, no Programa de Pós-Graduação em Estudos Territoriais – PROET, da Universidade do Estado da Bahia – UNEB, ofertada pela professora Jamille Payayá que, posteriormente, se tornou a orientadora desta pesquisa. Ao longo da disciplina, foi possível um amadurecimento acadêmico e intelectual profícuo, a partir da leitura e debates dos textos, com uma bibliografia densa que subsidiou a emergência de outras reflexões. A essas referências reuniram-se outras que compuseram o projeto de pesquisa submetido ao processo seletivo para matrícula regular do PROET.

A temática da pesquisa perpassa também a trajetória acadêmica, que envolve um deslocamento e abertura para a construção de pesquisas de uma ciência geográfica decolonial e de epistemologias do sul, movimento iniciado já na graduação, com base em leituras, na participação de cursos de extensão promovidos pelo Laboratório Saberes Geográficos e Alteridade (SABGEO), da Universidade do Estado da Bahia, *Campus IV*, do qual faço parte, mas também de outros cursos com essa temática promovidos em outras instituições, eventos e escrita do Trabalho de Conclusão de Curso intitulado “Qual o Lugar da Agroecologia em São Gabriel, BA? lugar da identidade e do pertencimento” (Silva, 2021).

Os processos de experiências e vivências no território, a territorialidade emergida na escrita desta dissertação foi experienciada ao longo dos anos na casa de farinha e na roça. Trata-se de experiências advindas do coletivo, de atravessamentos entrecruzados com as vivências dos parentes, companheiros, conhecidos, amigos, portanto a escrita se desdobra em “nós”, pela pluralidade do grupo.

Santos (2010) ressalta o papel dos novos pesquisadores que foram excluídos da ciência moderna, que investem na construção de outras epistemes. Outras epistemes despertam para as possibilidades de pesquisas com novas temáticas, com a abertura para

temas tensionados pelos povos, pela sociedade civil, que são despertados por meio dos sentidos e experiências individuais e coletivas. O giro descolonial de Maldonado Torres (2007) e as epistemologias do sul de Santos e Menezes (2010) possibilitam uma visibilidade dos múltiplos saberes que foram apagados ou negligenciados pela comunidade científica, sendo vistos como exóticos muitas vezes.

Cabe ressaltar que a perspectiva dessa pesquisa não estabelece hierarquia entre conhecimentos e saberes: o saber é evocado dos povos como afirmação dos seus modos de vida, não devendo ser mensurado a partir de uma perspectiva do conhecimento como menos ou mais válido. Essa perspectiva contribui para uma oxigenação de métodos outros, epistemes outras que nos permitem, em nosso caminhar, uma imersão em um amálgama de costuras e entrelaçamentos.

Logo após o ingresso no PROET, nos deslocamos para o município de Canavieiras, localizado no Território de Identidade³ do Litoral Sul, Bahia. Se trata de uma Reserva Extrativista envolta de outras dimensões culturais, materiais, imateriais, com outras territorialidades marinhas e pesqueiras. Foi uma vivência de outros elementos culturais, identitários, percepções, cosmovisões, sentidos, dialetos, sons, saberes e sabores dos mangues, das barcas, dos pescados e mariscos.

O contraste de alimentos e sabores constituintes da alimentação nesse outro território oportunizou uma reflexão, que está sendo retroalimentada constantemente a respeito dos territórios alimentares e culturais em diversas escalas do estado da Bahia, em sua heterogeneidade. Esse deslocamento permitiu uma abertura: a construção de um novo imaginário permeado por choques culturais provocados por uma diástase da territorialidade.

Vale destacar que a diástase da territorialidade aqui proposta é a de afastamento para compreensão da emergência da territorialidade situada, como um movimento de abertura para as aproximações e distanciamentos das expressões culturais, identitárias dos territórios.

Vivenciamos a ruptura de uma territorialidade demarcada por expressões culturais alimentares da sertanidade sem a estranheza de ser, pela experiência do vivido,

³ Território de Identidade é uma regionalização interna do estado da Bahia, nos quais são agrupados os municípios a partir das características sociais, econômicas, políticas e culturais. São 27 Territórios de Identidade. Sendo eles: Irecê, Velho Chico, Chapada Diamantina, Sisal, Litoral Sul, Baixo Sul, Extremo Sul, Médio Sudoeste da Bahia, Vale do Jiquiriçá, Sertão do São Francisco, Bacia do Rio Grande, Bacia do Paramirim, Sertão Produtivo, Piemonte do Paraguaçu, Bacia do Jacuípe, Piemonte da Diamantina, Semiárido Nordeste II, Litoral Norte e Agreste Baiano, Portal do Sertão, Sudoeste Baiano, Recôncavo, Médio Rio de Contas, Bacia do Rio Corrente, Itaparica, Piemonte Norte do Itapicuru, Metropolitano de Salvador, Costa do Descobrimento.

da experiência e não do imaginário construído de um sertão inexistente que era apresentado por aqueles que desconhecem os sertões e sua pluralidade, qual eram expostos pelas piadas depreciativas e estigmatizações. Mas, sim uma territorialidade pulsante, singular e plural com signos e significados próprios da experiência vivida. Como consequência, a territorialidade foi sendo constantemente acionada, costurada, reinventada na tentativa de reafirmação e garantia das expressões identitárias sertanejas desterritorializado do sertão.

As provocações e mesmo o desdenho pela sertanidade permeada pela existência dos modos de ser, ser-tão, fervilharam em questionamentos, a partir de estereótipos negativos associados à pretensa limitada capacidade intelectual do sertanejo, à homogeneidade ou baixa diversidade do próprio sertão, e até da pretensa limitada variedade alimentícia sertaneja. Estas provocações nos provocaram desconforto e rasuras na alma, sendo tonificados na necessidade da realização dessa pesquisa, que articula farinha e ancestralidade que funda os chamados sertanejos, especificamente os da Bahia.

Os historiadores Stachuk e Oliveira (2018) apontam que as primeiras expedições científicas tiveram como contribuição a elaboração de um imaginário dicotômico, associando o sertão com o atraso e o litoral com o progresso. O estranhamento e os afrontes à sertanidade são frutos de processos históricos, que ainda hoje são reforçados por meio do desconhecimento ou classificação que fazem parte da estratégia colonial.

Dessa forma, a pesquisa tem como potencialidade a valorização social do sertão e da farinha de mandioca enquanto alimento cultural marcante nas relações sociais em comunidades sertanejas, como as do interior da Bahia. A farinha de mandioca é sustento, a partir da variedade alimentícia oriunda da mandioca e seus derivados. Seu sabor permite o alargamento do conhecimento para o sertanejo, associado diretamente ao modo de vida rural. Sua reprodução social é garantia de permanência em seus territórios e a continuidade de suas atividades.

A pesquisa com ênfase na ancestralidade é um convite para o reconhecimento dos saberes intergeracionais, das marcações, das tradições, da memória dos mais velhos, da oralidade que narra as vivências pessoais e coletivas, por meio da experiência ancestral que provém dos sentidos próprios e de tantos outros.

Estudar a produção de farinha de mandioca também nos coloca em íntima relação com a comunidade do povoado Jurema, permitindo-nos pensar sua

fenomenalidade para além deste território, pois constitui um elemento de importância social e econômica para o sertanejo brasileiro.

A cientista social Andrea Coutinho salienta (2013, p. 25): “A farinha de mandioca, no sertão baiano, representa um grupo e é por ele representada, ocupando o posto de principal alimento de alguns repertórios alimentares”. A farinha de mandioca se constitui como alimento prestigiado e caracterizado pelos sertanistas baianos, com capacidade e mérito para ser referida significativamente aos modos dos grupos que a estimam.

Isso destaca a relevância de geografar e geografizar os sabores, para indicar as geografias da ação de saborear a farinha que consiste nessa experiência ancestral, de consagração da produção no território, bem como a territorialidade envolta nesse modo de experimentação e conhecimento.

Mesmo diante de sua importância, a produção de farinha de mandioca vem perdendo as condições de continuidade nas pequenas propriedades rurais, assim como vem ocorrendo no município de São Gabriel. Muitas casas de farinha dos povoados circunvizinhos à Jurema foram sendo desativadas. A inoperância das propriedades está diretamente ligada à desvalorização dos estabelecimentos rurais e seu modo de vida, estimulando o deslocamento das pessoas do rural para o urbano com o “ir pra rua”, que consiste na ação de saída da “roça” para “ir pra a cidade” em busca de melhores condições, movimento demarcado como símbolo de evolução, de desenvolvimento. A desvalorização do modo de vida rural demonstra a hierarquia estabelecida pela modernização, fruto da colonialidade, que assemelha a vivência e a permanência no campo com o atrasado e o arcaico.

No entanto, mesmo com a desvalorização do modo de vida rural e a perspectiva positiva de desenvolvimento de ir para a cidade, a farinha de mandioca, a tapioca, os produtos oriundos da agricultura familiar vão para a rua, alcançando pessoas como produtos de qualidade, que carregam pertencimento e expressões identitárias.

Há uma famosa frase reproduzida pelo Movimento dos Pequenos Agricultores (MPA): “Se o campo não planta, a cidade não janta” (MPA, 2020). Essa frase revela a necessidade da valorização do campo na segurança alimentar da cidade, uma vez que os produtos escoam os limites do campo e atravessam as mesas compondo a alimentação.

Esse movimento marca uma contraversão à colonialidade que impõe uma temporalidade de aceleração, de lucratividade, de maior produção e rendimento. Cruz (2017, p. 21) afirma que “as populações e as comunidades são tratadas como se

estivessem numa fila histórica que vai do estágio dos mais ‘selvagens’ até os mais ‘civilizados’”, o que reflete nas classificações impostas às populações tradicionais como atrasadas, antiquadas, rústicas. Porto-Gonçalves (2005) alertou sobre a confiança natural contida na novidade, ao anunciado de modernidade e de velocidade, sendo estas evidentes demarcações da colonialidade.

A valorização da organização produtiva, e o destaque da farinha de mandioca com seu valor simbólico e social presente na alimentação sertaneja, constitui o processo de resistência e continuidade de suas atividades, e o modo de vida rural. A pesquisa contribui para uma construção epistêmica da ciência geográfica que se contrapõe à colonialidade.

Assim, uma Geografia se desdobra no pesquisar os sabores, os sentidos e as territorialidades dos sabores, com destaque para uma geografia dos sabores que, ao longo dos últimos anos, tem demonstrado a multiplicidade na ação de saborear o alimento e sua geograficidade. De mesma forma, contribui para uma ciência que se propõe acionar, discutir, visibilizar, aprofundar uma ciência que percebe a ancestralidade e sua significativa contribuição nos modos de vida, nas cosmovisões diversas dos povos.

Coutinho (2013) evidencia que a origem da mandioca e da produção de farinha provém da cultura dos povos indígenas, sendo difundida na cultura brasileira ao longo do processo de colonização. A mandioca se faz presente para os indígenas desde antes da invasão dos europeus e o domínio das técnicas e o manuseio foram dos povos indígenas e suas habilidades com a atividade mandioqueira, sendo importante ressaltar que a presença nos hábitos alimentares do brasileiro implica uma influência direta da cultura indígena.

A casa de farinha *locus* dessa pesquisa está localizada no povoado de Jurema de Pedro Leite, no município de São Gabriel, no Território de Identidade de Irecê, no estado da Bahia, como demonstra a figura 1 do mapa abaixo.

O povoado se encontra há nove quilômetros da sede municipal, há 486 km da capital do estado, no Território de Identidade de Irecê, e na mesorregião do Centro Norte Baiano.

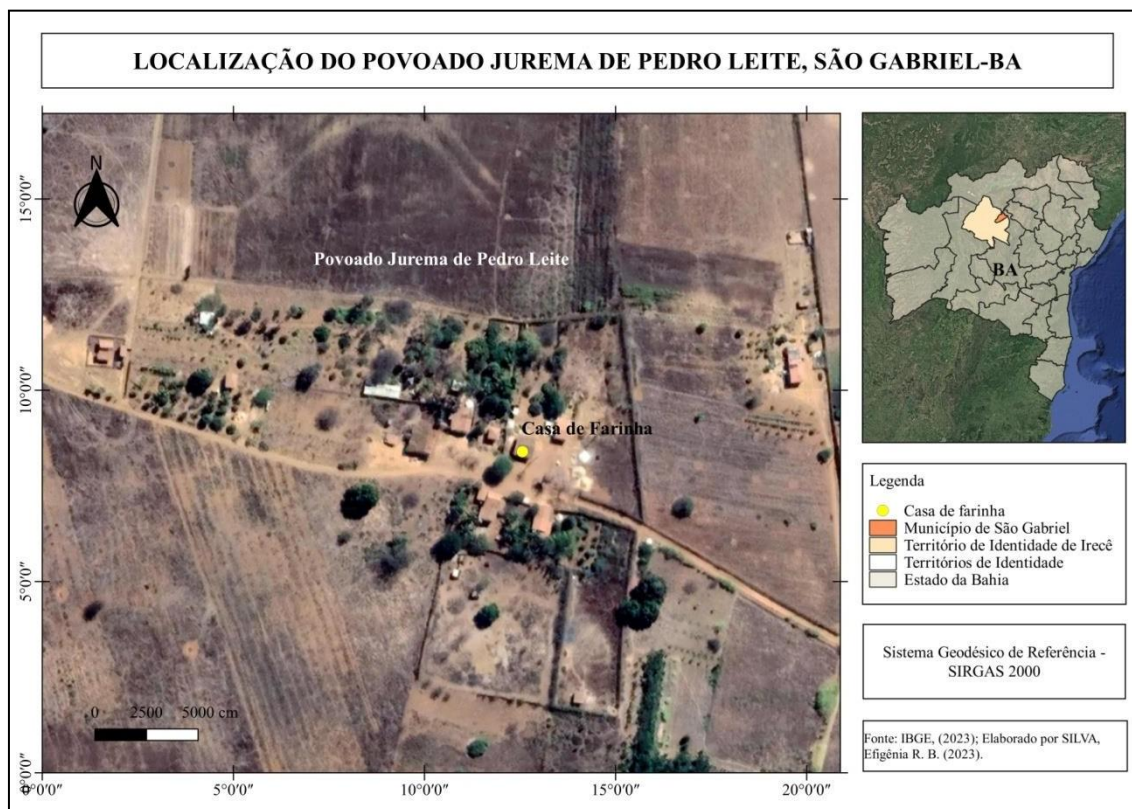


Figura 1- Mapa de Localização do povoado Jurema de Pedro Leite
 Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2023.

O Território de Identidade de Irecê é circunvizinho do Território de Identidade da Chapada Diamantina, no qual está localizado o Território Indígena Payayá, que é um dos povos indígenas mais articulados do interior do estado da Bahia. Assim como é circunvizinho do Território de Identidade do Piemonte da Diamantina, no qual se encontra os povos indígenas Kiriri, conformando assim uma região de forte atuação indígena.

Oliveira (2019), em sua dissertação sobre a produção de cerâmica dos povos indígenas Kiriri identificou andanças dos povos Kiriri em municípios no território de Identidade de Irecê, como o próprio município de Irecê, Central e Xique-Xique.

Essas andanças dos povos Kiriris não foram datadas, pois os registros constam de histórias e lembranças dos povos concedidas por meio da pesquisa, mas vale ressaltar que a pesquisa consta a data desde 1957, ano esse que São Gabriel ainda constava como povoado integrante do município de Irecê. Este consiste em um indício forte da presença indígena no município e possivelmente no povoado foco de nossa investigação.

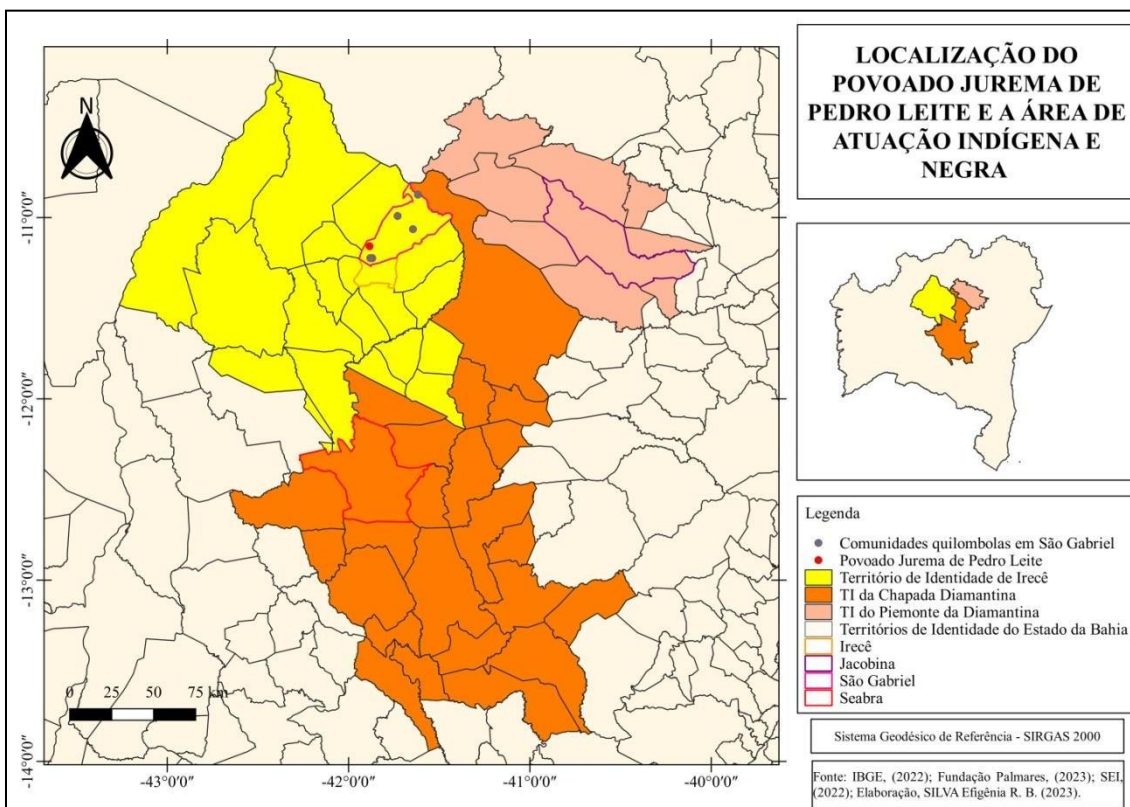


Figura 2- Mapa de Localização do povoado Jurema de Pedro Leite e área de atuação indígena e negra
Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2023.

Há também uma presença marcante de população negra no município de São Gabriel, inclusive nas adjacências do povoado Jurema. Segundo a Fundação Cultural Palmares (2023), o município de São Gabriel possui cinco comunidades quilombolas certificadas, estão os povoados da Lagoinha, Caroazal, Boa Hora, Buqueirão dos Carlos e Currealinho.

A pergunta norteadora da pesquisa é: de que maneira se manifesta a territorialidade dos saberes-fazeres na experiência dos sabores ancestrais da farinhada na casa de farinha? A pesquisa se orienta pela fenomenologia, constituída de procedimentos com enfoque na experiência. Esta foi realizada pela imersão em campo, com conversações, anotações em diário de campo, registros de fotografias. As conversações se deram de forma fluída.

O trabalho está estruturado, além desta introdução, em quatro capítulos mais as considerações finais. No primeiro capítulo, intitulado “Experienciar a Pesquisa”, explicitamos os caminhos metodológicos percorridos ao longo da pesquisa. No segundo capítulo, “A territorialidade ancestral na casa de farinha Jurema de Pedro Leite”, abordamos as territorialidades das relações parentais e ancestrais na casa de farinha e sua relação com o território de aprendizagem desvendando o saber-fazer desse povoado

e a ocorrência das especializações. No terceiro capítulo, “A produção da farinha de mandioca como elemento identitário”, discutimos sobre a importância da produção de farinha e sua presença marcante como elemento identitário e cultural sertaneja. Por fim, no quarto capítulo, “O sabor da ancestralidade no saber-fazer da farinha”, objetivamos evidenciar os sentidos, saberes e fazeres, demarcados como possibilidades pelo sabor da ancestralidade do saber-fazer da farinha.

A pesquisa evidenciou a relevância social e cultural da farinha de mandioca no sertão baiano, a partir da continuidade do saber-fazer da farinha no povoado Jurema. Assim como indicou os elementos de atravessamento indígena e negro na relação com a farinha e sua constituição cultural, identitária e alimentar no povoado e arredores, que simboliza um processo de resistência ancestral de produção e territorialidade do modo de vida rural.

1. EXPERIENCIAR A PESQUISA

*Sou feita de mandioca
Passada no caititu
Qualquer mistura me agrada
Nas mesas de norte a sul*

*Nada contra quem pensava
Que eu fosse de macaxeira
Sou irmã da tapioca
Que sai da manipueira*

*Me escalda o caldo de tudo
Carne, peixe, ovo e galinha
Quem me consome eu saúdo
Me orgulho de ser farinha...*

*Farinha de mandioca
Farinha de cada dia
Farinha que mata a fome
Farinha que delicia*

*Farinha que faz farofa
Farinha que faz pirão
Farinha que faz paçoca
Arrumadinho e bolinho de feijão*

Farinha É de Mandioca
Eliezer Setton

A implicação da farinha no/com o mundo se dá em nossa experiência, pela relação familiar e convivente ao longo dos anos no povoado Jurema desde a infância. Ali realizamos nossas primeiras formações no trabalho da casa de farinha e na roça, o que é uma das potencialidades da pesquisa, pois, conforme mostra Severino (2002, p. 145), “a temática deve ser realmente uma problemática vivenciada pelo pesquisador, em vista de sua relação com o universo que o envolve”. Esta experiência é, portanto, o elo potencial de abertura da proposição de pesquisa.

A pesquisa se orienta pela fenomenologia, com a qual buscamos compreender o fenômeno da experiência da ancestralidade na produção de farinha. A respeito da pesquisa fenomenológica, Ferreira (2020, p. 23) destaca sua multiplicidade e unicidade:

Ainda que compartilhe premissas semelhantes, as pesquisas fenomenológicas não dispõem de um modelo único e pré-estabelecido a ser seguido, havendo

diferentes possibilidades de ferramentas e aporte teórico. Além disso, não há um único modo de fazer uma pesquisa fenomenológica, pois ela também irá se distinguir a partir de quem a constrói.

A autora destaca que o método fenomenológico possui abertura para construções metodológicas, visto que não possuem um modelo padronizado, no entanto é necessário que se caminhe dentro da perspectiva e do aporte teórico do referido campo. A pesquisa fenomenológica abre possibilidades, compreendendo diversas dinâmicas singulares e plurais que podem ser mobilizadas. Marandola Jr. (2014, p. 101) destaca:

A fenomenologia nos permite ver o homem de uma maneira integrada, independente de todos os fenômenos de diferentes naturezas e escalas que concorram para a sua constituição e formação. Consciência, percepção e razão concretizam-se numa experiência específica do espaço-tempo, em seus atributos próprios. Para compreender a experiência, portanto, é tão importante a espacialidade (a materialidade do mundo social e geográfico) quanto a geograficidade (a essência geográfica dos fenômenos). Uma está implicada na outra, e a manifestação delas na experiência é holística.

O aporte fenomenológico compreende experiência em sua completude, para abarcar a geograficidade humana e sua situacionalidade de ser-no-mundo. Dessa maneira, a partir do método, a experiência foi acionada na pesquisa, na busca pela imersão, pela vivência, pelo envolvimento em campo. Desta forma, Lima (2019, p. 22) contribui:

Nesta perspectiva, a pesquisa é, em si, uma experiência, que se dá de forma compartilhada constituindo-se como um horizonte de sentido e significação. Não se trata de sujeitos de pesquisa ou de pesquisados: são seres-no-mundo em relação, coexistentes e com-viventes. O pesquisar não nos subtrai desta condição, a qual situa corpos-no-mundo em um movimento hermenêutico contínuo voltado para o sentido de desvelamento dos fenômenos.

A perspectiva da autora demonstra a dimensão orgânica da pesquisa, em que se permite o envolvimento e a não delimitação de causalidade dos sujeitos como pesquisador e pesquisados, e sim a relação de experiências conjuntas entre os pares para a compreensão dos fenômenos e o aprofundamento dos significados.

O geógrafo Marandola Jr. (2016, p. 145) destaca elementos da escrita do texto a partir da perspectiva experiência.

Assim se vislumbra a ligação fundante entre escrita mundo-experiência: pensar nesta estética, ou seja, neste sentido do texto, compreendendo este momento como o decisivo na realização da fenomenologia: a composição que permite, na escrita-leitura, como ato único, o pensar sentir o fenômeno.

Essa dimensão consiste em acionar a experiência como a principal fonte da pesquisa. De Paula (2010, p. 47) destaca: “É na vivência que os fenômenos surgem; e é a partir da experiência que a produção científica pode acercar sua constituição”. A partir da contribuição da autora reiteramos a perspectiva fundamental da experiência como base desta pesquisa. Marandola Jr. (2014, p. 107) aponta: “Ao descrever a experiência, identificamos aquilo que é circunstancial e aquilo que é essencial, permitindo tanto a compreensão da essência do particular quanto do universal”.

A escolha pelo enfoque da experiência se deu pela tentativa de confluir com o sentido de pesquisa científica ancorada nas Epistemologias do Sul (Santos, 2010) e na contra-colonialidade (Santos, 2015). Foi priorizado o envolvimento e a interação, que por vezes outras metodologias e métodos não abarcam de maneira elucidativa para os objetivos aqui propostos. Ou seja, pode-se dizer que houve uma apropriação a partir do sul das bases fenomenológicas.

Essa pesquisa se coloca como elo entre os vários sentidos do corpo, se desprendendo do olhar como única possibilidade de percepção do campo e dos fenômenos, entendendo que a ancestralidade pode ser compreendida além de um único sentido, no conjunto de sentidos para apreender e compreender a realidade experienciada.

Hannah Arendt, em seu livro “Sobre a violência”, destacou a negligência da violência enquanto fenômeno: “Ninguém interroga ou examina o que é óbvio para todo mundo” (Arendt, 2011, p. 23). A partir da reflexão destacada pela autora, afirmamos a importância de não enxergarmos o fenômeno como dado, que está posto e naturalizado, mas sim, que consigamos perceber os fenômenos e, a partir de então, busquemos os seus fundamentos.

Portanto, esta pesquisa se propõe à compreensão das nuances dos fenômenos, do aprofundamento das reflexões, das tessituras nas entrelinhas, para despertar e desvendar as possibilidades de entendimento a partir das experiências.

A relação com o lugar, o conhecimento e o aprofundamento já existentes com a terra, o território e a territorialidade presente, potencializa a metodologia abordada para imersão em campo e as estratégias de investigação. A interação, a intensa relação com o campo e com as pessoas, a facilidade a partir das relações já construídas ao longo da vida, nos permitiram e, ao mesmo tempo, nos demandaram uma pesquisa imersa.

Nesse sentido, a pesquisa foi realizada a partir de um conjunto de etapas com procedimentos diversos.

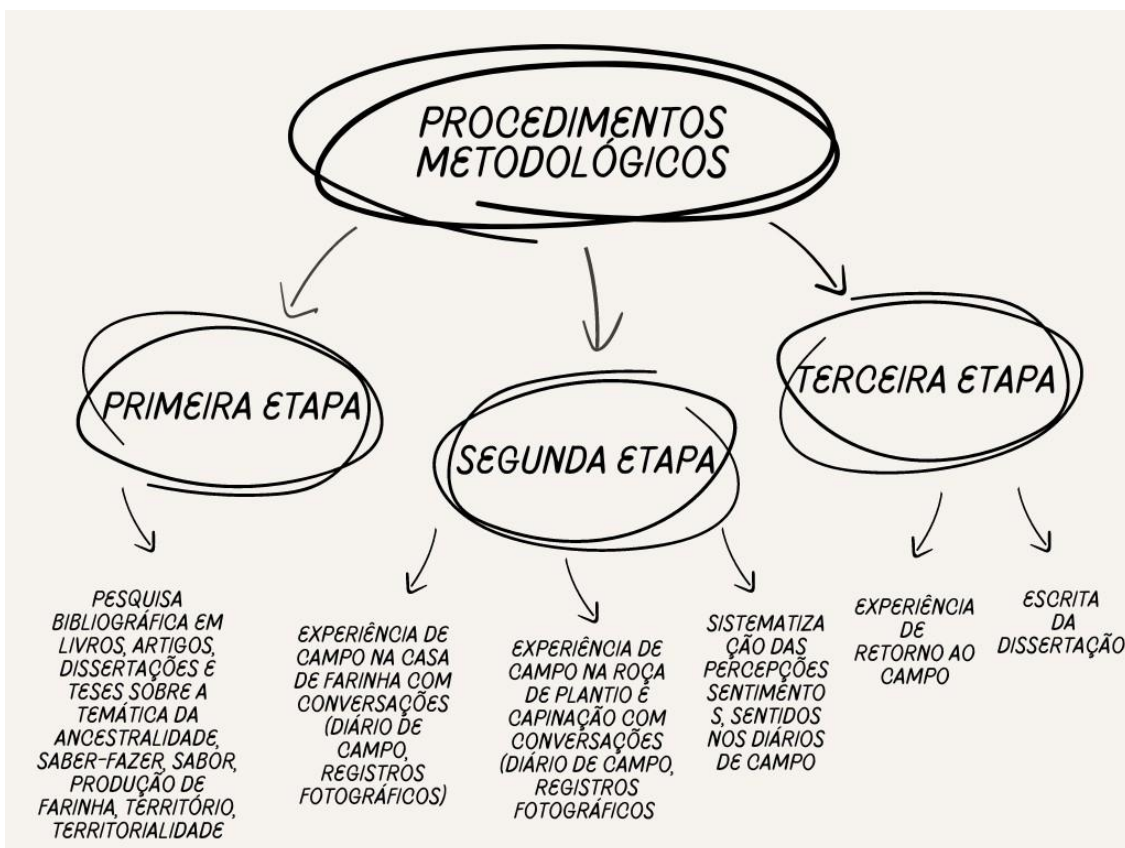


Figura 3- Organograma das etapas metodológicas da pesquisa
 Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2023.

A primeira etapa envolveu a pesquisa bibliográfica em livros, artigos, teses e dissertações, a qual possibilitou uma sistematização das produções acerca da temática da produção de farinha de mandioca no sertão, a experiência do sabor, ancestralidade, a relação indígena e negra com a farinha de mandioca. Nesta etapa, para enriquecimento da pesquisa buscamos a interdisciplinaridade com outras áreas do conhecimento como Antropologia, a História e a Filosofia, sendo realizada durante toda a pesquisa, tendo em vista a demanda do campo que solicitou pesquisa e leitura de outras temáticas e autores que fundamentaram a escrita.

A segunda etapa consistiu na imersão por meio do trabalho de campo, que se desdobrou em dois momentos: o primeiro campo ocorreu na última semana do mês de agosto e na primeira semana do mês de setembro de 2022, pois dependeu da movimentação do quadrante de lua nova, que indicou o momento propício para a ação. Assim como o quadrante lunar, há outros dois indicativos da planta da mandioca indicando o momento do beneficiamento, que é o cair da folha, e a terra rachada em volta do caule da planta, como demonstra a figura 4.



Figura 4- Pé de mandioca na terra rachada.
Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2022.

Há uma interdependência do quadrante da lua para o processo produtivo da farinha, desde o plantio, a capinação, o arrancar da mandioca e os demais processos, no qual a lua interfere e indica o melhor momento para a realização das etapas, ocorrendo no risco de desandar os processos, caso não haja o respeito à temporalidade adequada, que é singular, pois não corresponde a temporalidade do relógio e do calendário ocidental, como demonstra o quadro de temporalidades dos quadrantes lunares.

A maioria das atividades são realizadas em dois quadrantes de luas que são a lua nova e a lua crescente, estes são quadrantes lunares subsequentes. Com base nas atividades seguidas do calendário lunar, o segundo trabalho de campo ocorreu entre as últimas semanas do mês de novembro e as primeiras semanas do mês de dezembro de 2022, pois foi necessário aguardar as chuvas e o quadrante da lua propício para a realização do plantio, da capinação, do cuidado e do preparo da terra.

	LUA NOVA	LUA CHEIA	LUA MINGUANTE	LUA CRESCENTE
PREPARAR A TERRA/PLANTAR	<input checked="" type="checkbox"/>			
CAPINAR		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
ARRANCAR	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>
RASPAR	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>
CEVAR	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>
TIRAR	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>
PRENSAR	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>
CEVAR	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>
TORRAR	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>
PENEIRAR	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>

Quadro 1- Períodos propícios para as atividades farinheiras segundo o ciclo lunar.

Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2022.

O acesso ao povoado Jurema de Pedro Leite se dá por meio de estrada vicinal, caminho esse com três planaltos, que são nomeados localmente como altos: alto da Oropa, alto do Sisal, e alto da Jurema. Metade da estrada possui pavimentação de asfalto, outra metade não possui. Percorremos o trajeto das mais variadas formas: a pé, de bicicleta, de carroça guiados por animal, de moto, de carro, de trator, com caronas oferecidas por pessoas conhecidas diretamente ou indiretamente que são os conhecidos dos familiares – as relações se dão ao longo da vida nos mais variados formatos.

Essas caronas dos “conhecidos dos conhecidos” são permeadas pelos questionamentos sobre os paradeiros de familiares, sobre a saúde dos conhecidos, esclarecimentos de mortes, conversações sobre as chuvas, plantações ou mesmo a falta delas. No primeiro trabalho de campo, experienciamos o processo de arranca da mandioca desde a roça até a chegada à casa de farinha. A aproximação se deu por meio da participação de conversação e combinação prévia acerca da decisão conjunta entre os pares sobre o momento propício para realização da atividade. Assim foi articulado o momento de experienciar o campo.

Para a realização do campo houve uma comunicação prévia com os companheiros da Jurema acerca o momento oportuno que seria realizada a atividade. Como nesse momento, estávamos em outro território, ainda atuando na Resex Canaveiras, foi necessário um deslocamento até a cidade de São Gabriel e em seguida até o povoado Jurema de Pedro Leite. Neste sentido, o campo foi experienciado também pela saudosidade ao reencontrar os parentes, companheiros. Na oportunidade, foram surgindo e despontando questões sobre as experiências, os contrastes das sertanidade, da farinha e do modo de vida, tensionando e impulsionando essa pesquisa.

Nesse campo, o ir e vir da roça, a conversa, e a efervescência da territorialidade foram experienciadas junto a onze companheiros, sendo oito mulheres e três homens, e mais quatro crianças que, também acompanhavam seus familiares nos processos.

A percepção da temporalidade e a relação da mandioca com as luas, especialmente a “fala da mandioca” quando o solo comunica por meio da rachadura da terra. A percepção e o respeito necessário a esse tempo, que é singular em cada quadrante lunar, são fundamentais. Essa etapa do trabalho de campo possibilitou experienciar o processo da colheita da mandioca e compreender a territorialidade do saber-fazer da farinhada.

Desde a construção do projeto até o ingresso no mestrado, houve conversações sobre a temática. A pesquisa se desdobrou pela participação imersiva em campo, por meio do conhecimento e estima pelo lugar e pelas pessoas que acompanharam o desenvolver da vida, de forma que o campo e a presença já conhecidos ocorreram de forma fluida. Participamos de uma roda de conversa na “raspa de mandioca” em volta da ruma junto às “raspadeiras” que são os atores responsáveis pelo descasque da mandioca.

Na figura 5, podemos visualizar a circularidade da organização em volta da ruma de mandioca, em que nos assentamos. Cada pessoa está disposta em volta das mandiocas. As conversações foram realizadas em conjunto nestas rodas e separadamente (diálogos individuais) a partir da disposição dos conversantes. No entanto, à medida do desdobramento da conversa, entrecruzamos entre as conversas dos mais velhos e os mais jovens, tendo em vista suas distintas dinâmicas experienciais e suas trajetórias no fazer farinha. Vale ressaltar que não estabelecemos hierarquias entre as temporalidades das conversas.



Figura 5- Roda em volta da ruma de mandioca.
Fonte: AZEVEDO, Sophya, 2020.

Sobre a condução da conversação, Marandola Jr. (2014, p. 110) alerta que “o pesquisador deve construir as pontes para que a conversação se estabeleça, senão será um inquérito de mão única. Uma conversa tem a vantagem de permitir esses laços, já que a diretriz do conhecer supera a determinação de uma lista de perguntas”.

A conversação na experiência não se deu de forma aleatória e sem propósito. Ela teve como objetivo a compreensão dos sentidos, a condução entre a experiência com o fazer farinha e a ancestralidade do sabor ao longo de suas trajetórias. A conversação teve como princípio o respeito e a horizontalidade da interação, na qual não estabelecemos hierarquias. Para experienciar essas conversações na casa de farinha e nos demais momentos do campo, os conversadores foram convidados a assinar o Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE), no qual foi estabelecido a confidencialidade de suas identidades, caso aceitassem experienciar a pesquisa, sendo identificados apenas pela especialidade e a sequência alfabética. Dessa forma os trechos e citações das conversações em campo estão nomeadas pelas funções que cada conversador desempenhou na farinhada, na tentativa de garantir a confidencialidade de suas identidades. Temos, por exemplo, raspadeira A, raspadeira B identificadas assim sequencialmente.

A imersão em campo permitiu uma percepção mais aguçada e atenta aos processos envolvidos na experiência do grupo, uma vez que, por fazermos parte do processo enquanto convivente do povoado, algumas atividades e processos poderiam, a

princípio, parecer óbvias, dadas, compreendidas em si mesmas e não na relação que circunstanciava aquela participação. O envolvimento na experiência do saber-fazer e do sabor na casa de farinha no âmbito de sua coletividade possui complexidade. Para isso, foi e tem sido necessário um re-viver a própria dinâmica da farinhada, bem como um desprendimento de certezas conceituais e aplicações teóricas.

O processo de produção de mandioca perpassa várias etapas, desde o plantio da matéria-prima, o beneficiamento da farinha e de outros produtos como a tapioca, farinha e tantos outros. Na figura 6 podemos visualizar na cor vermelha os nomes das etapas constituintes do processo de plantio até o cultivo da mandioca. Estas são subsequentes em um mesmo período como preparar a terra; escolher as manivas; separar e cortar manivas; em outro momento são realizadas as atividades de plantar, pois depende das chuvas e do período lunar. No mesmo período realizam capinação; esperar; capinar; aguardar; período de crescimento da mandioca.

As etapas apresentadas na figura 6, consistem nas etapas da produção da farinha da casa de farinha do povoado Jurema de Pedro Leite, desdobraremos cada etapa a seguir:

- Preparar a terra: preparar a terra para o plantio com a aração da roça.
- Separar a maniva: Selecionar, retirar e cortar o caule da mandioca se denomina maniva que é a semente para plantio.
- Plantar: Cavar, depositar a maniva e enterrar na roça.
- Capinar: Cortar ou arrancar os matos para limpeza da roça.
- Arrancar: Escavar e puxar as raízes para retirada dos tubérculos de mandioca da terra.
- Raspar: Retirar a casca da mandioca por meio da raspagem com a faca. Esta etapa é dividida entre a raspagem do pé da mandioca e raspagem da ponta.
- Cavar: Triturar a mandioca no motor transforma a mandioca em massa.
- Tirar: Lavar a massa triturada em caixas em que se misturam a massa e adiciona água e então pegam porções em panos de massa e torcem, separando a massa lavada e o líquido.
- Prensar: Ensacar a massa lavada e organizar na prensa, utilizar macaco para prensar a massa e escorrer o líquido da manipueira.
- Cavar: Triturar a massa já prensada em uma massa mais fina.

- **Torrar:** Torrar a massa fina em forno aquecido alimentado por lenha para transformar em farinha, nesta etapa que se define o ponto da farinha.
- **Cessar:** Retirar a farinha ainda quente do forno e peneirar para separação dos caroços. **Ensacar:** Com a farinha já fria e cessada condicionar a farinha em sacos.

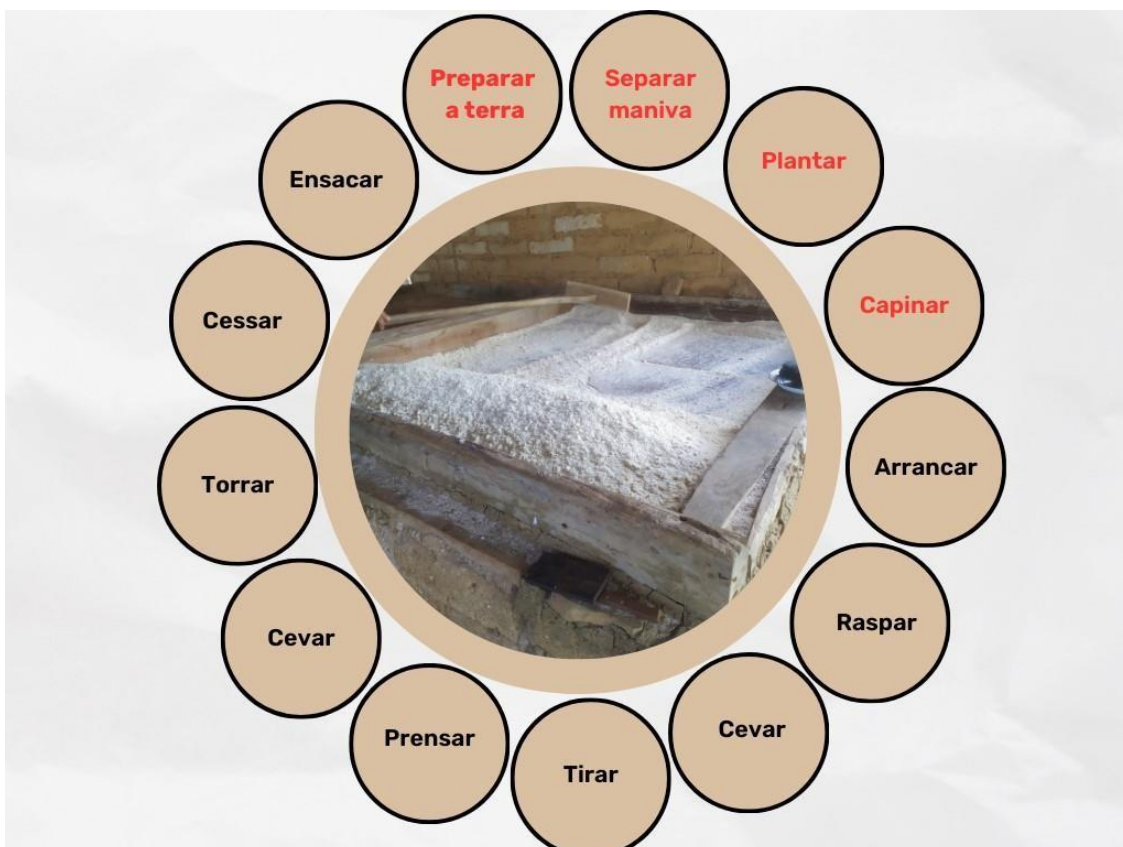


Figura 6- Fluxograma das etapas do processo de fazer farinha do povoado Jurema de Pedro Leite.

Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2023.

Legenda: A diferenciação de cores se dá pelas sequências das etapas.

Na figura 6, os nomes representados pela cor preta estão as etapas do processo de beneficiamento da farinha, estes são realizados subsequentes no mesmo período, após a indicação lunar propícia e o caimento da folha da planta é o indicado período de beneficiar, que consiste em arrancar; levar da casa de farinha até a roça, raspar a mandioca; cevar; tirar a mandioca; cevar; prensar a massa; cevar; torrar; cessar; ensacar.

A diferenciação entre os momentos se dá pelo intervalo de tempo das entre as etapas, em que ocorrem subsequentes umas das outras, no entanto algumas como no período entre a produção da mandioca até o momento do beneficiamento requer outra temporalidade que não seja de dia, mas sim meses. A maioria desses processos da

produção de farinha é realizado coletivamente, em parcerias, envolvendo muitas ações e saberes.

Após esses trabalhos de campo programados para experienciar o campo no ano de 2022, foi realizada uma nova imersão no campo em 2023, a qual ocorreu nas últimas duas semanas do mês de julho. Para este campo, não houve um extenso deslocamento territorial, pois já nós encontrávamos de volta à imensidão da sertanidade, o que facilitou a ida ao *locus*, que se deu por meio do uso da bicicleta.

As experiências em campo não tiveram como princípio mensuração, nem captação vertical dos fenômenos, mas sim uma horizontalidade, nestes utilizamos diário de campo para os registros pessoais de percepções e dos sentidos (que incluem arrepios, cheiros, sons e gostos percebidos em campo), bem como pontos que consideramos fulcrais nas conversações. Após cada experiência de campo, outros registros foram realizados, como uma descrição detalhada, elaborada após cada atividade, na tentativa de inscrever as experiências vividas.

Marandola Jr. (2014, p. 111) aponta: “O diário de campo acompanha o pesquisador, mesmo quando não faz um trabalho de campo programado ou específico. É nele que se registram experiências diversas e reflexões, bem como é nele que o relato das conversas, programadas ou não, serão destinadas”. A partir da compreensão do autor, destacamos a importância da ferramenta do diário de campo durante a pesquisa, principalmente no registro das experiências.

Em ambas as etapas do trabalho de campo foram realizados registros fotográficos por meio da captura de fotografias dos processos do saber-fazer nas etapas de experiências em campo. Estes registros não ocorreram de forma aleatória, mas tiveram como fundamento momentos específicos que despertaram a atenção, momentos singulares e plurais das interações interação, que estimularam a percepção dos registros. As fotografias foram arquivadas em pasta em momento posterior ao trabalho de campo. Foram analisadas para compreensão e releitura junto à escrita do texto.

Os registros fotográficos focalizaram os lugares e os momentos de interação e socialização, embora tais registros apresentem limitações para captar alguns sentidos, como sensações dos corpos, a causalidade do toque, os sabores e os sons. No entanto, a partir de imagens podemos lembrar momentos, eternizando as experiências que podem ser vividas e ou retomada em tempos posteriores, para além da pesquisa.

Lima (2020, p. 178) convida os geógrafos a repensarem as fotografias no campo a partir do desafio, “de trazer as fotografias na qualidade de imagens, ou seja, não como

certificação da narrativa que enquadra a realidade, mas para tonificar sua musicalidade e potencializar a fissura na pretenciosa universalidade do olhar geográfico”. O registro das fotografias em campo buscou realizar esse movimento, de potencializar a interpelação da experiência, a partir da proximidade e das singularidades potentes, em vez de fotografias ampliadas panorâmicas onde não é possível perceber as minúcias da geograficidade.

2. A TERRITORIALIDADE ANCESTRAL NA CASA DE FARINHA JUREMA DE PEDRO LEITE

*Vou fazer uma farinhada, muita gente, vou chamar.
Vou fazer uma farinhada, muita gente, vou chamar
Só quem entende de farinha venha peneirar aqui.
Só quem entende de farinha venha peneirar aqui.*

*Vou chamar os meninos...
Vou chamar as meninas...
Vou chamar quem está de calça...*

Farinhada
Juventude Ilha

2.1 Territorialidades das relações parentais e ancestrais

De acordo com o IBGE (2023), o município de São Gabriel possui uma área 1229,11km², contando com a população estimada em 18.600 habitantes. No universo populacional do município, há 2.833 pessoas autodeclarados quilombolas e 49 indígenas. A economia local é de base rural, provinda majoritariamente da agricultura familiar, que agrega as demais atividades como criação de bovinos, caprinos e suínos. Na cidade ocorrem duas feiras: a tradicional aos domingos, e a feira agroecológica aos sábados, nas quais a maioria desses produtos são comercializados.

O município de São Gabriel é conhecido por sua forte tradição cultural, sendo inclusive autointitulada como a cidade da cultura, forma como é conhecida regionalmente e como consta na placa na entrada da cidade (figura 7). Há grande densidade de grupos culturais que promovem e divulgam a cultura sertaneja, como o samba de roda, o reizado, o xaxado, o forró, a produção de cordéis e as disputas de repentes. A cidade organiza também a tradicional Cantoria de São Gabriel, festa anual que consta mais de 35 anos de realização.

Dentre as raízes culturais do município de São Gabriel, entre contos, poemas, prosas, cantadores que construíram a tradicional cantoria, estava presente Dimas Rocha no surgimento inicial contribuindo como mobilizador e idealizador no grupo. Em um de seus poemas, ele declama a relação da cidade de São Gabriel e suas raízes culturais.



Figura 7- Entrada da cidade de São Gabriel - Bahia.
 Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2023.

São Gabriel, uma cidade linda

São Gabriel, cidade linda e adorada
 Solo fecundo linda flor do meu sertão
 Edificada perto do Alto do Bode
 Que é visitado Sexta-feira da Paixão

Antigo povoado do beiju e da rapadura
 Do cavalo de sela e da camisa de algodão
 Do porco gordo e também do chapéu de couro
 Das noites lindas noites da Virgem da Conceição.

Das rodas-de-braço nas desmanchas de mandioca
 Que trabalhavam a seca inteira sem Pará
 E dos aboios que tanto emocionavam
 Na voz sonora do famoso Turiá.

Dimas Pereira Rocha, Jurema, 25 de abril de 1987.

O território rural do município de São Gabriel possui uma dinâmica territorial de articulação entre os povoados, na qual está inserida área articulada como Jurema, possuindo esse nome por sua alta incidência de variações da planta jurema (*Mimosa tenuiflora*), nativa da caatinga.

Nas imediações territoriais há vários outros topônimos provindos de árvores endêmicas da caatinga, recorrentes e próprios do sertão, como mandacaru (*Cereus jamacaru*), gameleira do jacaré (*Ficus adhatodifolia*), baraúna (*Schinopsis brasiliensis*), pitial-caatingueira (*Cenostigma pyramidale*), caroazal-caróá (*Neoglasiovia variegata*) e angical-angico (*Anadenanthera macrocarpa*). Todos nomeiam topônimos relativamente próximos à comunidade Jurema. A apropriação de nomes e uso de topônimos em lugares e pessoas são fortes indicadores de elementos culturais. Siqueira (2011, p. 68) explicita.

As razões pelas quais o denominador *batiza* (usando mecanismos de uma dada língua) um lugar estão, de uma maneira ou de outra, ligadas a fatores culturais e, em relação às comunidades indígenas, encontram-se intrinsecamente ligadas ao ecossistema em que estão inseridos.

A autora indica a relação do uso dos topônimos pelos povos indígenas relacionadas com o território e suas características. Dessa forma, a nomeação dos lugares indica a presença indígena na região.

É importante destacar como a territorialidade é construída e acionada em sua interrelação individual e coletiva entre os povoados circunvizinhos, tendo em vista a nomeação e variação dos povoados que possuem o pré-nome de Jurema, sendo as variações Jurema de Pedro Leite, Jurema dos Machados, Jurema dos Rocha, Jurema de Dimas, o nome possui origem dos povos indígenas do povo Tupi, em sua toponímia significa suculenta espinhosa.

Os povoados possuem o pré-nome de Jurema sempre acompanhados com simbolismo de nomes ou sobrenomes de homens, os homens “cabeça das famílias”. Vale destacar que não são todas as Juremas que possuem os ancestrais masculinos originais do lugar, referentes a seus parentescos. Alguns, mesmo tendo seus nomes neste formato, foram na verdade agregados ao lugar à medida que se casaram com filhas da terra.

Este é um elemento de apagamento do simbolismo matrilinear das mulheres e de propagação do nome e sobrenome dos homens, do patriarcado, mesmo que em alguns

casos esses casamentos ocorreram entre parentes de uma mesma família (tendo assim o mesmo sobrenome). No entanto, o nome Jurema no território possui uma forte conotação, tendo inclusive uma presença no topônimo de pessoas, tanto do sexo feminino quanto do masculino.

A planta da jurema possui algumas variações de tipos e se dá principalmente na coloração da flor, que são as jurema-preta e a jurema-branca, cada uma com seus usos. Regionalmente, entende-se que a ação da jurema-preta dá maior força e vigor aos insumos, já a branca seria mais branda. A flor da jurema-preta é escura, variando de cor e tonalidade a depender do solo. Na figura 8, podemos notar a presença da jurema-branca com suas flores.



Figura 8- Árvore jurema-branca.
Fonte: Caatinga, Sertão Vivo, 2023.

A jurema é uma planta nativa do domínio morfoclimático da caatinga, muito presente na região. Ela possui destaque no uso medicinal, sendo utilizada para banhos, remédios, garrafadas, pomadas, dentre outros. Alguns desses sendo produzidas artesanalmente em casa por aqueles que possuem o saber-fazer do manuseio.

Não só de uso medicinal, mas também cultural, associado à sacralidade e a cosmopercepções ancestrais, a jurema possui forte articulação com a cultura indígena, principalmente a ritos tradicionais de tempos remotos dos povos indígenas do Nordeste, como afirmou o pesquisador Grunewald (2005), pode ser destacada inclusive a interrelação de sacralidade da planta na construção da identidade dos povos indígenas.

Oliveira (2019) apresenta o percurso dos povos Kiriri no sertão da Bahia, inclusive pelo território de Identidade de Irecê, assim como outros processos de imigração que foram desencadeados e fortalecidos no intercâmbio cultural, identitário e étnico dos povos. A partir desses indícios de territorialidades outras que perpassam o entrecruzamento e indicam essas territorialidades que são entre ancestrais e parentais, demarca-se a forte presença da ancestralidade indígena neste povoado, e nessas escalas de territorialidades que são denominadas e consagradas como e pela jurema.

Sobre essa questão Nascimento (1997, p.10) destaca que.

[...] Não há a menor dúvida quanto ao seguinte: Praticamente todos os povos indígenas do sertão nordestino têm nessa (as) planta(s), isto é, na 'Jurema', o símbolo focal de uma vasta simbologia, nos termos da qual, entre outros aspectos de sua cosmologia, pensam-se a si mesmos como grupos étnicos distintos da sociedade envolvente, e distintos uns dos outros através do estabelecimento de uma comunicação interétnica baseada em uma linguagem ritual comum [...].

A implicação dos povos indígenas do/no sertão e a territorialidade acionada na toponímia regional das Juremas, inclusive no povoado Jurema de Pedro Leite, também é acionada e replicada nos nomes das pessoas, o que indica a indissociabilidade da territorialidade que envolve o material e o imaterial sem distinção. Como destacado por essa linguagem ritual comum, que permeia outras dimensões simbólicas distintas.

Vale destacar que a jurema, enquanto planta, ou como elemento simbólico e material, também está presente na experiência das populações negras, oriundas de uma história colonial de escravização e miscigenação nas terras de Pindorama, assim como o destaque de sua presença para o nordeste do país, que podem ser explicadas pela presença marcante pela vegetação da caatinga, assim como o processo de ocupação do território brasileiro que se deu inicialmente pelo litoral nordestino. Tendo em vista as trocas culturais entre os povos indígenas e os povos negros durante o processo de colonização, faz sentido o aprendizado de tais práticas e do próprio simbolismo da Jurema.

Diante da interrelação entre os povos indígenas e povos negros no Nordeste, recortando precisamente para o sertão baiano destacou a demarcação na toponímia jurema, assim como a presença na cultura sertaneja do povo da caatinga. No entanto, os atravessamentos indígenas e negros nesse povoado estão presentes principalmente no sentido do saber-fazer farinha e todas as outras dimensões implicadas nessa experiência geográfica e territorial no povoado Jurema de Pedro Leite, em São Gabriel.

Stachuk e Oliveira (2018, p. 56) ressaltam: “O elemento indígena torna-se, nos discursos sobre sertão, uma figura caracterizadora, por outro lado, quase sempre ocupa também, neste universo, uma posição marginal. O índio é um dado natural do sertão, porém sempre aparece como um elemento marginal no seu interior”.

O historiador Oliveira (2016, p.66) contribui: “Quanto aos diversos grupos indígenas que habitavam os sertões, estes povos, mesmo tendo várias de suas técnicas e habilidades indispensáveis à fixação nas regiões interioranas incorporadas pelos não indígenas, raramente tiveram reconhecida a sua contribuição”.

A contribuição dos autores é um convite à reflexão dos inúmeros apagamentos das contribuições indígenas nos modos de vida sertanejo, a partir da negação de sua presença simbólica e material. Esta reflexão tenciona a importância do entendimento desses atravessamentos indígenas nos sertões para contrapor a negação fruto da colonização e visibilizar os frutos dessas contribuições a partir da farinha de mandioca.

Acerca da territorialidade latente e potente entre as Juremas, Dimas Rocha (1985, p. 22), o ancestral autodeclarado como “poeta da jurema”, declamou.

Jurema

Jurema linda, berço amado, eu me orgulho
De ter nascido neste solo encantador
Terra querida cheia de encanto e doçura
Meu paraíso, meu jardim cheio de flor.

Princesa esbelta, toda bela e perfumada
Tuas madrugadas faz a gente deslumbrar
Quando escuta o cantar da passarada
Lá nas quebradas canta o alegre sabiá.

A lua esconde por detrás do horizonte
O sol aponta vai começando a brilhar
Vento suave balançando a milharada
Cor delicada que faz gosto de se olhar.

E a moçada com suas latas brilhantes

Vão panhar água lá dentro do caldeirão
Gotas de orvalho parecem pingos de ouro
Vento balança nas folhas do cansaço.

Os sapos berram nos lagos cheios de água
E na ramada também canta o juriti
O beija-flor lentamente beija as rosas
Cruzando os ares canta alegre o bem-te-vi.

Lindas rolinhas voando nas capoeiras
Coisa tão linda como esta eu nunca vi
Com alegria enfeitando a terra santa
Pombinha canta lá no galho do tinguí.

Bravos roceiros levantam de madrugada
Pega a enxada e monta no seu alazão
Com os companheiros se reúnem na estrada
Muito dispostos vão fazer o mutirão.

E reunidos todos pegam no trabalho
Com alegria vão cantando no rojão
Poeira cobre parecendo um nevoeiro
Enxada corre na terra fofa do chão.

Ao meio-dia na hora do sol ardente
Faz a pousada na sombra do umbuzeiro
Com um coité tira a água da cabaça
Mata a sede e faz do braço um travesseiro.

Dorme um sono e levanta muito disposto
Suor no rosto caindo em desespero
Ao sol se pondo volta das pernas cansadas
Faz a pousada lá no meio do terreiro.

Banha o rosto e vai comer carne de bode
Com rapadura depois toma uma talagada
As suas mãos ardendo cheias de calos
Muito estragada pelo cabo da enxada.

Com tudo isso eu te amo solo amado
E muito breve deste mundo eu vou partir
Deixando alívio a todos que me rodeiam
Até um dia se o Bom Jesus permitir.

Dimas Pereira Rocha, Jurema, 12 de novembro de 1985.

Há uma conexão provinda da territorialização entre os povoados que se dá pela proximidade, mas também pelo arcabouço cultural dos modos de vida, da reprodução social, como por exemplo, a presença de casas de farinha, a tradição de farinhada, da comensalidade da farinha, da produção de rapaduras nos engenhos, produzindo a farinha com rapadura. No entanto, algumas dessas casas de farinha foram desativadas, assim como engenhos de cana-de-açúcar no marco temporal aproximadamente das últimas duas décadas.

Na região ainda há presença dissidente de engenhos de cana-de-açúcar, no qual se produzem rapaduras, puxas, mel, garapa. Este é um elemento que se relaciona assim como a farinha com a história da escravização, tendo em vista o valor econômico da produção de cana no Brasil Colônia.

A presença de símbolos sobre a ruralidade sertaneja e juremeira se faz evidente nesse poema, mesmo escrito nos anos 1980 é imperativo o simbolismo repleto de um ser situado na vivência e experiência desse território, imerso na territorialidade e modo de um coletivo.

No processo de colonização, a mandioca, por meio da farinha, tornou-se parte da vinculação entre indígenas e negros, pela forma da colonização que estabeleceu uma articulação entre estes povos. “A farinha foi incorporada ao sistema alimentar novo, partilhado por indivíduos de culturas alimentares distintas (indígenas, africanos e portugueses) e por vezes opostas [...]”. (Coutinho, 2013, p. 24).

A produção de farinha de mandioca e seus derivados como o aipim, a tapioca, o beiju, a puba constituem como uma das principais atividades consorciadas da cadeia produtiva desse território.

É possível destacar a relação ancestral dos povos indígenas e negros com a farinha, refletindo a complementaridade dialógica entre saberes e sabores. A partir da experiência advinda de gerações por meio da oralidade, da vivência, do pertencimento á atividade, na demarcação da farinha á mesa como alimento, de maneira que a composição da farinha no prato é indispensável para sustentação.

A farinha de mandioca é o produto de destaque provido da mandioca no nordeste brasileiro, principalmente no sertão, para a comunidade “juremeira” assim como se intitulam os pertencentes ao povoado Jurema de Pedro Leite e em torno não é diferente.

A produção de farinha de mandioca enfatiza a dimensão da territorialidade das relações parentais e ancestrais, que são advindas do saber-fazer que são acionados em uma territorialidade própria de um determinado grupo. Segundo Haesbaert (2021, p.139), “[...] grupos de longa data transformam o espaço e elaboram territorialidades pautadas em um sentido distinto àquele de muitos grupos hegemônicos, o do território como território de vida (humana e não-humana), condição da própria existência do grupo”.

A intelecção entre territorialidade e ancestralidade se encontra na experiência, no saber transmitido, apreendido e vivenciado no território por gerações, no modo de saber e fazer, pois, o saber provém de uma experiência do fazer, como expressão da ancestralidade, que demarca e produz a territorialidade a partir da existência e dos modos de vida.

Na concepção de Mesquita e Almeida (2017, p.7), a territorialidade é “[...] um conjunto de práticas cotidianas – sociais, econômicas e culturais – e de relações simbólicas e materiais que são estabelecidas entre os sujeitos e o território”. Práticas essas como o experienciar os saberes e os sabores, que são demarcações e possibilidades entre os conhecimentos obtidos ao longo do tempo, e as práticas de saborear a vivência e os elementos componentes do modo de vida.

No povoado, a ancestralidade é compreendida a partir de uma relação espiritual e carnal com os seus mais velhos que lhes antecederam e se reproduz em todo o conhecimento acumulado e transmitido ao longo de gerações. Assim como a ancestralidade se relaciona com um território.

Tem gente que não acredita, mas bem existe, tem pessoas que já nasce com uma ancestralidade tão forte que já esperto desde novo, assim como tem terra que é diferente. E aqui é assim, antes de vim pra cá, quando eu era moça eu escutava meu pai falar o quanto a Jurema era terra abençoada, e ali pra cima a gente ver que tem uma terra perturbada, logo é cheia de cova rasa (Raspadeira A, 2023).

Na narrativa aparece uma dimensão de ancestralidade relacionada com as ações de sacralidade e violação da vida no termo cova rasa, que consiste em covas de assassinatos que foram enterradas às escondidas. Nesta há uma dimensão de responsabilidade territorial da terra que é ancestral, a partir das ações das gerações que antecederam o lugar.

Emergindo a dimensão conceitual da ancestralidade, destacamos a compreensão da complexidade de desvendar sua manifestação, assim como o aprofundamento acerca do conceito e suas dimensões, percebemos que o escopo se detém na interação entre os povos indígenas e afrodiaspóricos em seu aprofundamento.

A ancestralidade possui íntima relação com a oralidade e a memória, como suas manifestações se dão principalmente nesse território. De forma que aparecem na experiência entre os saberes advindos da ancestralidade e os sabores que demarcam a presença da farinha na mesa do brasileiro, os sentidos e os significados individuais e coletivos da relação com a farinha no mundo.

A territorialidade parental e ancestral dos juremeiros com o saber-fazer farinha, com o modo de vida rural, com o saborear a farinha são entrecruzados com esse saber que é provindo da ancestralidade pulsante dos povos indígenas e negros. É importante destacar que a ancestralidade assim como a territorialidade não pode ser compreendida como regras e reprodução automática de técnicas, tecnologias, uma territorialidade aprisionada em sua dimensão territorial material. Como destaca o geógrafo Coelho Neto (2013), a territorialidade deve ser compreendida por meio da multidimensionalidade material e imaterial.

As territorialidades parentais e ancestrais perpassam a concepção dessa pesquisa, no que tange as dimensões territoriais que são acionadas pelos sentidos ancestrais e as relações parentais.

O povoado Jurema de Pedro Leite possui uma territorialidade singular, seu território é delimitado materialmente pelas extremas de roças (delimitações do terreno) e suas diversidades de cultura no plantio. No entanto, a delimitação do território do povoado não está solto, isolado, desarticulado, pelo contrário, está entre os povoados

circunvizinhos que possuem forte articulação nos demais sentidos culturais, econômicos, políticos e parentais.

A territorialidade da ancestralidade é um ponto de confluência, desagregação e articulação desses povoados na centralidade do povoado Jurema de Pedro Leite, já que constituem povoados familiares que descendem de uma mesma árvore genealógica, o mesmo ancestral que aparentou seus descendentes entre essas terras que constituíram como seus territórios de vida e construção de suas territorialidades.

Um dos indicadores da confluência simbólica e parental dos descendentes, ocupantes, agregados familiares é o sobrenome Rocha, que consiste um dos sobrenomes de maior difusão no município e abrangência nos povoados por descender de uma mesma árvore genealógica.

Da mesma forma, as relações parentais e ancestrais, não devem ser entendidas com inflexibilidade e sim como possibilidade. Como afirma Oliveira (2007, p. 182): “[...] A ancestralidade não é um conjunto rígido de sanções morais, mas um modo de vida”. De forma que o saber-fazer da farinhada retoma a dinâmica da ancestralidade no manejo, no conhecimento com as raízes, com os processos, as práticas das experiências geracionais que são presentes entre gerações.

O povoado Jurema possui forte articulação com a cidade, uma vez que o escoamento da produção da casa de farinha ocorre também para consumidores da cidade. A relação econômica de bens e serviços, de saúde e educacional se dá no centro da cidade, onde se encontram os principais comércios.

Sendo a comunidade Jurema de Pedro Leite um povoado de tamanho pequeno, foi formado pelo patriarca Pedro Leite que nomeia o local entre a década de 1940 há 1950, área de caatinga nativa foi desbravada por ele e seus filhos mais velhos para construção de moradia e roçado.

Na figura 9 a casa do patriarca Pedro Leite, desbravador das áreas de caatinga para formação do povoado, foi a primeira casa de alvenaria do povoado, inicialmente foi construída uma casa de taipa, com paredes de barro e madeira e telhado de palha que foi substituída por esta casa com o passar do tempo após a finalização da construção.

A casa possui algumas características de casas antigas locais que é a construção sobre pedras, a porta com divisórias e janelas à frente que é próprio de construções antigas das décadas dos anos de 1900, também com muitas portas para acesso ao interior da casa, e algumas janelas assim como a construção da frente da casa voltada

para o nascente como presságio de boa sorte aos residentes, e como tecnologia para os períodos chuvosos e ensolarados. As casas também possuem o “batente” alto, como são chamadas as calçadas. Sobre a calçada podemos visualizar um cepo, que é utilizado para que se sentem na porta como é o costume nos fins de tarde.



Figura 9- Casa de Pedro Leite, no povoado Jurema.
Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2023.

Posteriormente foram agregadas ao povoado a residência de seus filhos com roças, constituindo assim a característica de um povoado familiar, pois são constituídos de descendentes de uma mesma família.

No entanto, atualmente há pessoas no povoado que não são pertencentes à família, devido ao processo de êxodo rural ocorrido principalmente na década de 1970, alguns descendentes deste patriarca migraram para São Paulo em busca de novas oportunidades, desfazendo-se de seus roçados para terceiros.

No povoado Jurema de Pedro Leite possui 15 casas habitadas e há um ponto de confluência que é a copa de uma árvore que sombreia, nela tem um tronco seco da árvore de uma algaroba (*Prosopis juliflora*) e uma rocha imensa.

Na figura 10 percebemos a pedra e o tronco possuem a centralidade da hospitalidade do povoado, é onde se reúnem e se descansam as pessoas que por ali passam. É costume local o “sentar na porta” que aqui corresponde ao “sentar na pedra”,

onde as pessoas se reúnem cotidianamente para papear, conversas e resenhar sobre as demandas da vida comum e dos demais, é um costume tradicional de um lugar de socialização.



Figura 10- Pedra de prosa.

Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2021.

O povoado possui energia elétrica desde 2003, o qual foi implantado por meio do Projeto Luz Para Todos, anteriormente a instalação as pessoas contavam com a utilização de outras tecnologias.

Como exemplo, ferro de passar roupa a brasa, rádio a pilha para acompanhar notícias e novelas faladas, cartas para comunicação, ou mesmo o boca em boca dos acontecimentos saudosos ou fatalidades, velas e candeeiros de querosene, na qual estão presentes as lembranças dos cuidados pelo longo da infância após serem queimados os cabelos nas aproximações do candeeiro.

No entanto, até hoje o povoado não possui rede de abastecimento de água da Empresa Baiana de Águas e Saneamento- Embasa, a água utilizada é proveniente de poços artesanais individuais e um coletivo de uso do povoado. A água do poço coletivo abastece uma caixa d'água suspensa que abastece um sistema de distribuição local para todas as residências.

Esta água do poço é imprópria para sedentação humana, pois é salobra, no entanto é utilizada para sedentação dos animais, para as atividades da casa de farinha, e demais atividades como limpeza de casa. Já para cozinhar e para o consumo humano é

utilizada água de cisternas e tanques de cimento que são acumuladas por meio de captação de água das chuvas. A água doce como é destacado também é utilizada para a lavagem de roupa, há um saber envolvido na prática da lavagem “água salgada num lava a roupa direito” (Raspadeira B, 2023).

As lavagens de roupa hoje no povoado possuem duas dinâmicas distintas e temporais, que são: no período de chuva, “no verde” como denominam que é período do verão, as lavagens ocorrem nas chamadas pedreiras. Há no povoado duas muito utilizadas: a “fonte” e a “chapadinha”. São locais em meio a áreas de caatingas nas quais que o solo pedregoso é coberto por rochas esburacadas que foram cavadas com a levanca por Rosevelte e seu pai Pedro Leite, instrumento de cavação utilizado localmente.

Nas décadas de 1970, a cavação de área pedregosa em meio à caatinga era uma prática comum regionalmente realizada para criação de reservatórios de água das chuvas, utilizando-se dinamites. No entanto, ocorreram muitos acidentes em roças vizinhas nas quais pessoas conhecidas perderam membros, passando-se à utilização do método manual, muito mais demorado e difícil, mas mais seguro.

No período de chuva ocorre o momento de cheia dos reservatórios como podemos observar na figura 11, é neste período de cheia dos caldeirões em que as pessoas do povoado aproveitam e lavam as grandes cobertas, edredons e lençóis grossos e grandes, além das roupas cotidianas. Essa lavagem ocorre nos meses do verde e nos seguintes enquanto houver água nos reservatórios de água entre as pedras.

A lavagem de roupa ocorre quando chove e ficam cheios os reservatórios, para tais são utilizados baldes para carregar até as bacias onde são dispostas ao chão de pedra para serem lavadas. A água também é carregada puxando com a corda quando a água está acabando ou é preciso descer com cuidado e pegar a água na parte inferior da toca de água.

A roupa é esfregada e quarada (processo de colocar as roupas ensaboadas sobre incidência do sol) sobre as pedras, onde as lavadeiras, sempre as mulheres, ficam sentadas nas pedras enquanto esfregam as roupas, com o auxílio de bacias.

Na figura 12, as roupas estendidas correspondem ao processo de quarar, geralmente são quaradas as roupas brancas e claras. No entanto, depois de lavadas as roupas também são estendidas nas pedras para serem secas, garantindo assim um amaciante natural, com cheiro próprio das pedras.



Figura 11- Caldeirões nas Pedreiras.
Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2022.



Figura 12- Roupas estendidas nas pedreiras.
Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2023.

Nos caldeirões como são denominados localmente, não se pode banhar dentro, ou seja, mergulhar, pois é uma água que não deve ser contaminada ou suja por se tratar de água muito requerida por todos do povoado. Portanto, ao fim da atividade da lavagem de roupa, as mulheres tomam banho “de sapapo” (banho com a água de um balde água)

no banheiro que possui na fonte, que foi construído com pedras empilhadas e possui a cobertura de palha de coco.



Figura 13- Banheiro nas Pedreiras.
Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2023.

Na figura 13, vemos o banheiro de pedras que foi construído pensando na privacidade principalmente das mulheres, pensando na quantidade de pessoas que frequentam as pedreiras para lavarem roupa e também das pessoas que em volta de suas roças passam para encherem suas cabaças de água enquanto estão no trabalho.

Na figura 14, a lavadeira com sua bacia na cabeça após realizar a lavagem de roupa e o banho ao fim da atividade. Nesta atividade a farinha de mandioca também se faz um alimento presentes também nesta atividade, misturada a rapadura para alimentação enquanto realizam a atividade, para dar sustância, uma vez que a atividade pesada que demande tempo e energia.

Já nos períodos de estiagem são lavadas em casa, em máquinas conhecidas como (tanquinhos), aquelas simples máquinas que apenas lavam a roupa, ou então lavadas em a mão “como chamam” na pia mesmo dos quintais. Geralmente a água é retirada e

carregada até a pia ou máquina de lavar roupa por meio do uso de baldes, retirando ou puxando na cisterna ou tanque para encher a pia ou máquina.



Figura 14- Lavadeira nas Pedreiras.
Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2023.

As pias foram ao longo do tempo substituídas pelos antigos girais. Sendo ainda presentes também os girais, mas com utilizações próprias, como para tratar o porco que consiste na limpeza do porco ao ser abatido para alimentação, e para fazer sabão no qual se apoia o taxo para mexer, tratar a galinha que é a limpeza e corte da galinha ao ser abatida, e secagem de tapioca, gergelim e demais alimentos.

No povoado há presença de diversas cisternas como podemos observar na figura 15. Há as de material “plástico”, como a da figura, no entanto há outras com os mais variados tamanhos e formatos. Há uma diferenciação simples no povoado entre as cisternas e os tanques, uma vez que os tanques possuem em sua maioria a parte superior aberta, e as cisternas não, os tanques são tecnologias bastante utilizadas há muito tempo no povoado. Já as cisternas foram introduzidas no povoado a partir do ano de 2003 com

o início do governo do presidente Luís Inácio Lula da Silva por meio de políticas públicas que foram distribuídas cisternas pelo semiárido.



Figura 15- Cisternas no povoado Jurema.
Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2023.

Outras políticas públicas foram acessadas pelas pessoas povoado no passado e algumas ainda hoje, como o Programa Fome Zero, a antiga Bolsa Escola, hoje Bolsa Família, Programa Minha Casa Minha Vida, Credi Amigo e Agro Amigo do Banco do Nordeste, Cisternas no semiárido, Seguro Safra.

Houve políticas públicas que o povoado não foi contemplado, como o projeto para compras de equipamentos e construção de casas de farinha mecanizadas ou industriais, como são conhecidas.

No povoado há presença de criações, compostas por famílias que se envolvem em atividades de agricultura familiar que desenvolvem o pluricultivo, com plantações variáveis de outras espécies, como o milho (*Zea mays*), mamona (*Ricinus communis*), mandioca, feijão e diversas árvores frutíferas.

Alcântara (2017) afirma que o plantio das culturas mandioca, feijão e milho são uma demarcação de herança negra e indígena. Sendo este mais um elemento indicativo da demarcação ancestral do povoado Jurema com os povos originários.

O milho geralmente é em parte consumido pelas pessoas no povoado ainda verde ou maduro, nos mais variados formatos, o milho maduro cozido, frito ou assado, é incrementado com recitas como angu, polenta, é triturado para o cuzcuz do milho maduro, feito mingau salgado e doce com os mais variados acompanhamentos. E também são realizadas as “pamonhadas” que é a feitura de pamonhas, geralmente com o milho maduro.

O excedente, quando seca na palha, como é caracterizado que “passou do ponto de pamonha”, é realizada a colheita e comercializado parte aos atravessadores da cidade, e outra parte é guardada para suprimento da alimentação das criações de galinhas e porcos, a depender do tamanho da safra, não ocorre à comercialização devido à baixa nos valores e a demanda da oferta e da procura que torna inviável a comercialização justa pelo produtor.

A mamona produzida no povoado é utilizada uma pequena parte para produção de sabão, e a maioria é comercializada na cidade aos atravessadores, no entanto a produção da mamona viabiliza uma maior rentabilidade se o produtor conseguir esperar o tempo correto da valorização do produto, pois a mamona não dá gorgulho como o milho que obriga o produtor a vender para não perder a sua produção.

Já os feijões plantados são de quatro tipos: o feijão de corda, feijão fradinho, o feijão andu, e o feijão de arranca, sendo este o único comercializado se plantado em grande quantidade. Os outros são plantados em menor quantidade apenas para alimentação, geralmente são debulhados⁴ e engarrafados para estoque nas dispensas.

São plantadas a mandioca e o aipim. O aipim é consumido, e a mandioca é beneficiada em tapioca, farinha e demais alimentos. Ao longo das roças no povoado e nos quintais há presença de árvores frutíferas das mais variadas espécies típicas da caatinga e outras que foram introduzidas, como manga (*Mangifera indica L.*), umbu

⁴Se refere à ação de debulhar, que consiste na separação dos grãos, no exemplo do feijão a debulha acontece na separação do grão da casca, no exemplo do milho da separação dos grãos da espiga e casca.

(*Spondias tuberosa*), seriguela (*Spondias purpurea*), caju (*Anacardium occidentale*), goiaba (*Psidium guajava*), serimbu, tamarindo (*Tamarindus indica* L), acerola (*Malpighia emarginata*), cajarana (*Cabrlea canjerana-Meliaceae*), lima (*Citrus limettioides* Tanaka), tangerina (*Citrus aurantium*), laranja (*Citrus sinensis*), fruta de palma (*Opuntia cochenillifera*), atemóia (híbrido de *A. cherimolia*), pinha (*A. squamosa* L.), araçá (*Psidium cattleianum*), coco (*Cocos nucifera* L.), amora (*Morus nigra*), jaca (*Artocarpus heterophyllus*), licuri (*Syagrus coronata*), pitanga (*Eugenia uniflora*) e demais, que são consumidas pelas pessoas do lugar, e são doados aos visitantes, parentes que não têm o produto, que não acessam alimentos frutíferos da roça.

Já a religião predominante no povoado é o catolicismo, a comunhão geralmente ocorre por meio da participação das missas na igreja do povoado ao lado Jurema dos Machados, sendo essa paróquia responsável pela realização do novenário menino Jesus (vinte e cinco de dezembro), no qual a comunidade de Jurema dos Leites é responsável pela participação ativa na liturgia de uma das noites da novena, sendo esta uma tradição.

Outras celebrações dos quais fazem parte é a peregrinação da imagem do Arcanjo São Gabriel (vinte e nove de setembro) e Nossa Senhora da Conceição ambas na igreja matriz de São Gabriel (oito de dezembro) e de Santo Antônio (treze de junho) no povoado de Caldeirão, nestas as imagens visitam a comunidade na semana que antecedem os novenários e das quais são comunidades convidadas e são responsáveis por alguma celebração na missa de novena no dia da comunidade.

Dentre os elementos culturais da comunidade possui uma tradição de “reza” que consiste em uma rezar ou benzer uma plantação, um animal, uma criança, para tirar o quebrante ou mal olhado. A busca por essas rezas é uma prática comum no povoado, mesmo não possuindo nenhum rezador ou rezadeira no local. Vale destacar que a reza é uma atividade sacralizada pelo dom, é herdada por meio de gerações, assim se acreditam que herdamos de um parente muito próximo, não se desenvolve a partir de um querer.

Este é outro indicador dos atravessamentos negros e indígenas no povoado, mais precisamente negro, já que de acordo com Alcântara (2017), a prática da reza pertence aos elementos culturais das religiões afro-brasileiras.

Outro elemento cultural da comunidade é a tradição de “dar bença” ou pedir a benção aos mais velhos da comunidade, aos parentes, conhecidos mais velhos dos mais velhos, esse que é uma tradição católica é comum a todos, e extrapola a comunidade é

um elemento regional. Da mesma forma é a reverência a denominação de “senhor” e “senhora” aos mais velhos, sempre em entonação de respeito, como uma demonstração de saudação aos anos e experiência dos mais velhos, mesmo que essa diferença etária não seja tão distinta. Da mesma forma, a correspondência nas hierarquias de parentescos entre tias, tios, padrinhos e madrinhas, avós e avôs, pais e mães. Sendo considerado um desrespeito utilização de pronomes como “você” ou “tu” para com os mais velhos.

Na centralidade do povoado Jurema, se encontra a casa de farinha, como demonstra a figura 16. Esta foi construída de “adobão”, como consta um tipo específico de adobe feito de barro de tamanho grande, muito utilizado na região para construção de casas de alvenaria, a maioria das casas mais velhas do povoado, e demais são construídas desse material.

Na figura 16, percebemos na parte lateral da casa de farinha, aberturas do forno na qual é alimentado o fogo por meio da introdução de lenhas para aquecer as lages onde ocorrem a torragem da farinha. Também uma carroça encostada na estrutura, este é um móvel que não está mais em condições de uso, no entanto é característico o uso de carroça de tração animal, tanto nos processos de farinhada, como nas demais atividades, como deslocamento de plantações, produtos e materiais.



Figura 16- Parte Lateral da casa de farinha.
Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2023.

Dentro de uma lógica ocidental os tratores são o presente e o futuro, as carroças seriam “atrasadas”, no entanto, neste povoado o móvel ainda que não em todos os momentos, mas cumpre sua função e forma, sendo uma ferramenta com signo e significado para os mesmos e muito utilizado.

Ao mesmo tempo em que a estrutura da casa de farinha possui paredes, que consiste na área do forno, outras estruturas são de palha de coqueiro, ou coberto por lonas ou sacos ou mesmo coro de boi, o chão batido, tendo também áreas abertas.

Na obra “Mandioca: saberes e sabores da terra” são descritos as características das casas de farinha comuns do norte e nordeste “Esses espaços coletivos de trabalho e sociabilidade podem ser bem simples, despojados, inteiramente abertos, com equipamentos artesanais sobre um espaço de chão batido, abrigados por um teto tecido com fibras vegetais, [...] nas quais ainda se observa a presença das tradições indígenas” (Nogueira; Waldeck, 2006, p.14). Os elementos citados da casa de farinha são similares e estas são características dos atravessamentos indígenas no território.

2.2 Desvendando o saber-fazer e as especializações

O saber-fazer da farinha da casa de farinha do povoado Jurema de Pedro Leite se desdobra em uma organicidade própria e articulada com o modo de vida da comunidade, levando em consideração a relação parental e ancestral e sua interligação nesse amálgama.

O saber-fazer consiste na dinâmica da realização de atividades, trabalho e técnicas que são realizáveis por grupos ou indivíduos, que por vezes é um fazer consciente do marco da aprendizagem do saber, podendo ser uma reprodução da ação. De maneira que quando questionado: “Como você aprendeu isso?”, a resposta recebida não raro pode ser: “Não sei, só faço”. Por vezes o fazer pode anteceder a consciência do saber, mas estão interligados. Podemos relacionar o saber fazer com ação e consciência, tendo em vista as suas reverberações. Este demonstra o saber-fazer repassado por gerações, por meio do conhecimento tradicional, acionado na oralidade.

O saber-fazer possui saberes que são provindos da ancestralidade ao longo do tempo, as constituições das casas de farinha, mesmo previamente a esta, na trajetória dos mais velhos do povoado, as aprendizagens que trazem consigo, por meio de suas

vivências e tantas outras que lês foram ensinadas e advindas da ancestralidade consciente ou inconsciente.

Nesse processo se encontram as especializações que se iniciam desde o preparo da terra, a percepção da temporalidade da lua que favorece a aração, a capinação do terreno, a escolha correta do tipo de maniva adaptada ao tempo, ao solo, à melhor farinha. Após, vêm os processos que não são sequenciais, alguns ocorrem simultaneamente ou não, tendo em vista que possuem outras temporalidades, pois a mandioca é soberana na comunicação do momento indicado para manuseio em cada um dos seus processos de beneficiamento e preparo.

As especializações, como são denominadas pelos atores da produção de farinha, consistem nas atividades desenvolvidas no processo de beneficiamento: são envoltas de signos, significados, percepções, sentidos, relações que serão discutidos mais profundamente nos próximos capítulos. São junções de especializações que forma um saber-fazer singular e plural de uma territorialidade cultural, existencial e ontológica, saboreada pela farinha.

A primeira especialização é nomeada de cultivador, pois realiza o preparo da terra que é indicado pelas ocorrências das precipitações, que variam em intensidade e sazonalidade como é característico do clima semiárido, o qual consta no recorte espacial do povoado. O preparo consiste no processo de escavação de camadas dos solos que é nomeado por aração, essa especialização é realizada por meio de consórcio, pagamento, troca ou realizada por os mesmos produtores.

Entre as narrativas destacadas ao quadro 2, há uma indicação de facilidade ou mesmo atenção aos fazeres das especializações, os saberes-fazeres desenvolvidos na casa de farinha, ou melhor, no processo de farinhada, são explicados como fáceis de reprodução desde que seja realizado por alguém que detenha a prática.

A prática é proveniente da experiência, do manejo, entrelaçada entre as mãos que a realizam, em todas as especializações as atividades se realizam por meio das mãos, que designam e executam a celeridade das atividades, a sequência e habilidade.

Pelas mãos estão relacionadas o sentido do tato, por meio da pele, muitas vezes refletido as sensações do corpo, assim como é por meio das mãos que se firmam as negociações, contratualidade de relações ao receberem e se despedirem de velhos ou novos conhecidos.

ESPECIALIZAÇÃO	ATIVIDADE	NARRATIVA
Cultivador	Prepara a terra, realiza o plantio	“Tem que saber arar direito, senão a terra não fofa, tem gente que ara com pressa e sem as lâminas certas”
Plantador	Realiza o plantio	“Tem segredo e não tem, é só seguir as regras”
Capinador	Realiza a capina	“Quem não sabe, só corta o mato”
Arrancador	Realiza o arranque das raízes de mandioca	“Tem que ter força e jeito pra se acabar, e não deixar raiz enterrada”
Raspadeira de pé	Realiza a raspagem da casca da mandioca até a metade do comprimento do tubérculo	“quando ganha força já pode ir pros pés”
Raspadeira de ponta	Realiza a raspagem da casca da mandioca da metade até a extremidade do tubérculo	“o bom é começar pelas pontas”
Cevador	Realiza a trituração da mandioca raspada na máquina	“É preciso ter atenção pra não comer os dedos”
Tiradeiras	Realiza a coação da massa por meio da massa com uso de panos de saco e	“Aqui a gente lava, pra tirar muita tapioca, e mesmo assim a farinha tem tapioca”
Preneiro	Realiza o ensacamento da massa e espalha na prensa para o escoamento do líquido da maniqueira	“Montando a prensa o resto é o tempo”
Cevador	Realiza a trituração da massa	“Quem souber cevar a mandioca, ceva a massa direitinho”
Torrador/forneiro	Realiza o processo de torra da farinha no forno	“É fazer a farinha, num é qualquer um que aguenta, tem que ter braço”
Peneirador	Realiza a peneiração da farinha e ensaca	“é só cessar”

Quadro 2- Especializações da casa de farinha do povoado Jurema de Pedro Leite.

Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2023.

Nesse processo de negociação entre compadrios, trocas e permutas percebemos o entrelaçamento das relações e uma horizontalidade provinda dos anos nas relações como na fala “Cumpade quando tá livre para arar meu pedaço?”. Após o acerto dos dias possíveis com base nas demandas da previsão da chuva e da estiagem, são provindos outros assuntos na conversação dos mais variados temas, de interesse pessoal e coletivo, permeada pelas trocas. As horizontalidades das relações provêm de percepções de corpos conviventes entre os pares, no qual extrapolam uma negociação, não possui caráter formal de contratualidade de um tratado.

É necessária a temporalidade da lua para indicar o processo de cultivo da maniva, que consiste no caule que é extraído da planta desenvolvida para replantio como semente, essa extração não é realizada de forma aleatória e desordenada, mas de

forma criteriosa. Existe um rigor para a escolha da planta, a realização da extração possui procedimentos, tempo, tamanho, espessura correta, para a escuta sensível da maniva sobre a viabilidade do nascimento do novo plantio.

Assim como há variações dentro de espécies que são nomeadas popularmente: cria menino que tem como característica um menor período de tempo de desenvolvimento da planta, já a serrana geralmente possui raízes maiores, mais cumpridas, com a casca mais grudada ao tubérculo, geralmente tem como ponto forte o rendimento da tapioca, por ser forte sua massa pode embebedar, o putuim que é o pigarro da garganta durante o manuseio, a branquinha é uma raiz mais longa, muito boa na rentabilidade de tapioca. As descrições das características das raízes visualizamos na figura 17.

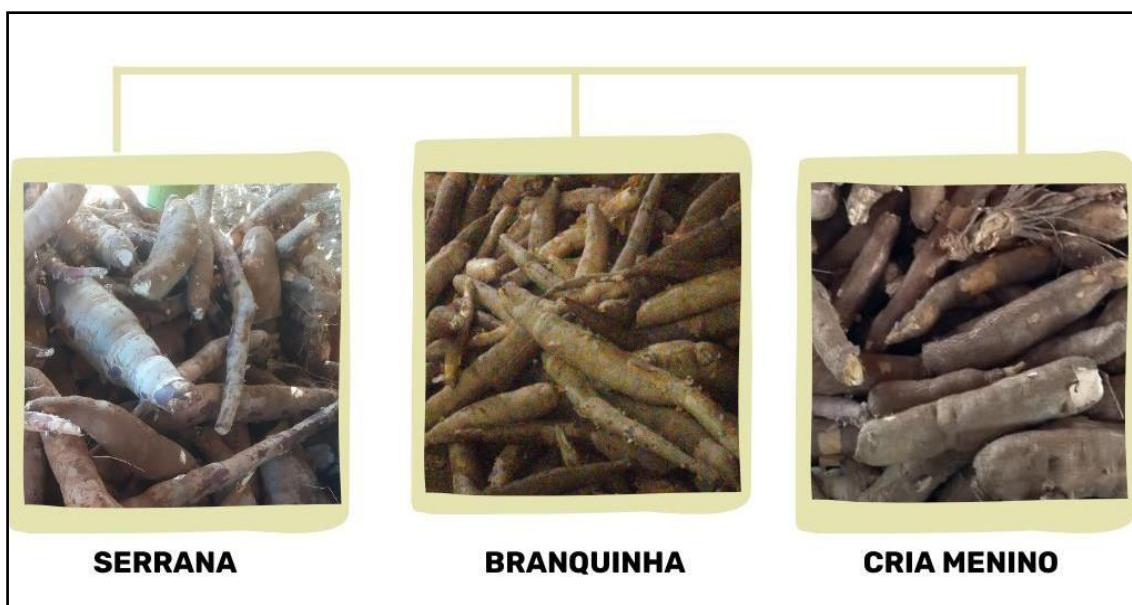


Figura 17- Tipos de mandiocas cultivadas no povoado Jurema.
Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2022.

A mandioca do tipo cria menino e branquinha são priorizadas na qualidade da farinha, já a serrana na qualidade da tapioca. “Agora pra saber diferenciar os tipos de mandioca boa tem que ter muita experiência” (Raspadeira A, 2022).

Já os aipins são do tipo, aipim amarelo, aipim roxo, geralmente os aipins no povoado não são muito beneficiados em farinha, pois interfere na qualidade.

“A gente sabe que aipim não dar nem farinha nem tapioca boa, a farinha é só fiapo e tapioca só borré⁵, aqui pra nós o aipim só é bom pra comer” (Raspadeira A, 2023).

O tipo de mandioca plantado interfere nos processos de farinhada, cada um possui uma demanda específica. O cultivo da mandioca é realizado pelos arrancadores, no processo de arrancar as raízes pelo uso das mãos, como demonstra a figura 23.



Figura 18- Arranque da planta mandiocueira.
Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2023.

Na figura 18 ocorre o processo de arrancar a mandioca, na qual o arrancador está puxando com bastante força e técnica para a retirada das mandiocas enterradas. Podemos visualizar também a ferramenta da enxada aliada do processo.

Esse processo requer esforço coletivo em que são utilizadas ferramentas como a enxada, para cavar em volta das raízes para facilitar o processo de arrancar, puxando-as para fora das covas, na tentativa de evitar que as raízes se quebrem ainda enterradas, puxando as pelo caule. Esse cultivo possui uma temporalidade própria envolto do quadrante da lua crescente ou nova para o desencadeamento do beneficiamento, podendo interferir diretamente na rentabilidade como na qualidade.

⁵ Borré é sinônimo de borra, que consiste no resíduo extraído na trituração da mandioca, o material é o substrato da camada entre a polpa e da casca da mandioca. A borra é separada no processo de coagem da tapioca, desse resíduo é originada a farinha de borra, ou mesmo secado junto á tapioca.

No intervalo do cultivo até o beneficiamento ocorre o distalar da mandioca, que mesmo na área da roça para que seja depositada na casa de farinha para ser beneficiada. Esse processo ocorre por meio de transporte de carroças de tração animal (cavalos). E também com ajuda da ferramenta do carrinho de mão, ferramenta muito utilizada para carregar mandioca como demonstra a figura 19.



Figura 19- Carrinho de mão carregando mandioca.
Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2023.

A depender da quantidade são realizadas inúmeras viagens entre a roça e a casa de farinha para transportar toda a mandioca colhida. Esta ferramenta possibilita os jovens na realização da atividade, podendo carregar distribuindo o peso para não comprometer a saúde da coluna. A ferramenta também é utilizada em diversas outras atividades no dia a dia nas atividades, como carregar alimento para os animais, na colheita curta.

A produção da farinha de mandioca perpassa especificidades, desde a etapa da raspagem da casca da mandioca, a qual é realizada pela raspadeira pezeira e ponteira e, por conseguinte passando pelo cevador. A especialização subsequente realizada é da raspagem, essa que é subdividida em ponteiros e pezeiras. As especialistas pezeiras são as raspadeiras que raspam a mandioca do início da mandioca até certo ponto figura 20.



Figura 20- Raspadeira pezeira em atividade.
Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2023.

Na figura 20 destacamos a raspadeira apoiando a mandioca para facilitar a raspagem, a mesma é uma pezeira, raspando a mandioca até uma parte, em volta há mandiocas em cima da ruma já raspadas, que estão depositadas para que a raspadeira ponteira realize a finalização da raspagem. Há uma técnica no uso das ferramentas mais simples entre o tamborete, a faca, o cepo, a caixa, as mandiocas, tudo em articulação e seu uso adequado e organizado.

As especialistas ponteiras raspam a parte do pé da mandioca restante que a pezeira não raspou. Essa diferença ocorre como estratégia para não sujar a parte raspada, pois ao segurar a parte raspada com a luva suja vai acumular terra na raiz, e render terra na massa. Outra especialização é o cevador que é responsável por triturar a mandioca na máquina da ceva na figura 21, a especialização de cevar a mandioca geralmente é dominada pelo preneiro que é uma especialização de montar e desmontar a massa na prensa, e a especialização do forneiro que realiza a torra da farinha.

Na figura 21 ocorre o processo de ceva da mandioca bruta raspada, acontece por meio da trituração que é empurrada contra as pequenas cerras do motor, ao passar pelo motor cai no coxo abaixo, já como uma massa grossa que será lavada posteriormente.

Essa especialização é muito requerida e muito perigosa, não podendo ser desenvolvida por aprendizes sem manejo com o instrumento, devido à sua

periculosidade relacionada ao risco de corte das mãos ao empurrar a mandioca contra o motor cheio de cerras de triturar a raiz.



Figura 21- Cevador triturando a mandioca.
Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2023.

O processo de descasque da mandioca *in natura* por meio da raspagem. Em volta da ruma de mandioca se encontra a centralidade da conversação e interação na casa de farinha, de forma que o campo permitiu a experiência e a interação conseguinte aos demais processos com o preneiro e o forneiro, participando de todas as etapas do processo de farinhada até chegar a sua finalização.

As raspadeiras também são especialistas no desenvolvimento da lavagem da mandioca, em que as mesmas realizam, consta na lavagem da massa da mandioca, por meio dos panos e coagem com mistura da água, para decanto da tapioca. Esse processo responsável por condizer se a farinha é lavada ou não. A farinha lavada possui menos tapioca na farinha, ou seja a lavada é mais leve, mais soltinha, mais crocante, dar o ponto antes.

Na figura 22 visualizamos o processo de lavagem da massa, ela acontece à medida que é acrescentado água a massa para espremer o líquido para que decante e se

transforme depois em borra e tapioca, já a massa do pano se tornará a farinha. Para essa lavagem é preciso um pano específico, aqui denominado de “pano volta ao mundo”, localmente conhecido por esse nome muito encontrado nos armarinhos da cidade, é um pano fino que possui uma alta facilidade de filtragem, é comum regionalmente em casas de farinha, é considerado barato, custando o metro em média entre quinze e vinte reais, possui alta rentabilidade e flexibilidade.



Figura 22- Lavagem da massa.
Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2023.

As especializações finais do processo de beneficiamento da mandioca até a farinha são o preneiro e o forneiro, que porventura podem ser desenvolvidos (especializações) pelo mesmo, tendo em vista sua complexidade e sua junção em suas atividades. O preneiro é responsável por montar a prensa, que é encher os sacos com a massa já lavada no

processo anterior e encaixar na máquina da prensa, para que possa escorrer o líquido da manipueira da massa e enxugar para a torra.



Figura 23- Preenseiro apertando o maçado na prensa.
Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2022.

Na figura 23, se encontra a prensa “cheia” que é denominada quando está montada com a massa em sacos depositados para serem prensados, em cima é encaixado cepos e um macaco de carro, que foi adaptado á prensa que ao ser bombeado vai subindo e pressionando a massa para que escorra o líquido manipueira que escorre por meio de um cano direcionado da prensa até o buraco como chamado durante o processo de secar a massa, como podemos ver na figura 24.

Na outra figura 24 na parte superior da prensa encontra-se o rádio, uma ferramenta muito valorizada pelo forneiro, que acompanha as notícias nos jornais, e as músicas ao longo do dia ou noite de trabalho.

O forneiro é a especialização mais requerida e seletiva da casa de farinha, tendo em vista a necessidade de um nível de experiência e exigência para a produção de uma farinha de qualidade. Sua marca no processo de torragem demarca o próprio estabelecimento da

casa de farinha, sendo responsável por torrar a massa da mandioca que consiste na farinha.



Figura 24- Manipueira depositada no buraco.
Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2022.

Na figura 25 visualizamos o processo de torra da farinha, em que o rodo está em movimento, para mexer e remexer a farinha de um lado ao outro. Durante a torra (processo de torrar a farinha) ocorre a troca de mãos entre o rodo no descanso do forneiro. Na realização da torra, o forneiro tem como costume o recebimento de visitas de parentes, compadres e demais pessoas conhecidas, que gostam de acompanhar a torra.

Tendo em vista o tempo demorado de torra de uma fornada, que dura em média entre quatro e seis horas, geralmente os compadres que visitam o forneiro se atentam a dar atenção e ajuda, sempre trazendo notícias, contando causos, e suscitando debates enquanto também se servem com café. Entre uma conversação e outra são esses visitantes que revezam o rodo com o forneiro para que possa atizar o fogo, ou mesmo ir ao banheiro.



Figura 25- Torra da farinha.

Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2022.

O rodo em fluxo contínuo se faz necessário para que a “massa não embole” e “seque” no momento adequado, para não interferir na qualidade da farinha. O forno bem aquecido é fomentado pelo atiçar o fogo, que consiste em acrescentar lenha para que o fogo se intensifique.

Na realização da torra da farinha é importante a utilização da lenha apropriada, não podendo ser lenha verde ou crua como é chamada, devido a quantidade de fumaça produzida que pode interferir tanto no processo da torra, dificultado no atraso devido ao esfriamento do forno, quanto na qualidade da farinha.

Na figura 26 podemos visualizar um monte de lenha, que são os paus de lenha cortados e amontoados de formas horizontais sobre a terra, as lenhas são retiradas e recolhidas em dimensões do tamanho da árvore, quanto maior melhor para o forneiro manusear no momento de atiçar o fogo, devido a extensão do forno.

As lenhas a depender do dono da produção, podem ser adquiridas de diversas formas: por meio da retirada na própria caatinga, comprada ou trocada por outro produto de quem pode fornecer. São geralmente carregadas por carroça ou na carreta de trator.

Dessa forma, é preciso lenha de boa qualidade, que geralmente é retirada de árvores mortas da caatinga para facilitar a torra. São muito usadas as lenhas das árvores da umburana, da aroeira, do juazeiro, da caatinga de porco. A lenha fornida, de alta

queima é muito requerido devido à demanda do forno que precisa de altas temperaturas. As lenhas são retiradas e depositadas ao lado da casa de farinha que estão dispostas do lado de fora do forno.



Figura 26- Monte de lenha.
Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2023.

As etapas são acompanhadas pela musicalidade das estações do rádio e sua vasta programação, entre os mais variados estilos musicais, os locutores com os programas de notícias da região e do mundo, e o informar das horas. Estes se entrelaçam com os odores do cheiro da manipueira (extrato líquido que é expelido pela massa de mandioca na prensa) e o “putuim” (cheiro forte da massa de mandioca).

2.3 “Farinha mais ou menos torrada?”: território de aprendizagem

Com uma temporalidade e lógica própria, o saber-fazer do povoado permeia diversos sentidos e significados nas atividades realizadas. O processo de feitura, ou seja, beneficiamento da mandioca em farinha ocorre por várias etapas, algumas imediatamente sequenciadas e outras não. O grande diferencial da farinha será determinado por cada etapa desse processo, a qual é definida como farinha mais ou menos torrada.

Existe um motivo específico que o forneiro carrega consigo a fama da qualidade da farinha, assim como virtude do próprio saber-fazer da casa de farinha envolvido durante a farinhada. O motivo é que existe um saber envolvido na etapa da ceva, da lavagem, da torragem que vai determinar o resultado da farinha. Por isso, cada forneiro e sua casa de farinha possuem uma característica marcante na sua forma de produção e na particularidade do produto.

O forneiro, com quem conversamos em Jurema de Pedro Leite, herdou o saber-fazer do seu tio avô que residia no mesmo povoado. Antes de se tornar forneiro, ele era preneiro, especialista com o antigo forneiro. Há outro forneiro no lugar, o idealizador da casa de farinha, mas que não realiza atividade no momento devido a problemas de saúde.

Neste território de aprendizagem que são gerenciados pelas gerações mais velhas que são as especialistas, temos as seguintes descrições narrativas de quem são:

O **forneiro** atual é agricultor, 33 anos, com escolaridade do ensino médio completo, é casado, tem um filho, criança essa pequena que participa dos momentos de farinhada, junto ao pai e a mãe que também é raspadeira, ele não reside no povoado, no entanto desenvolve todas as suas atividades no povoado. Assim como o mesmo relata “Eu só não durmo aqui, passo o dia todo nessa roça de lá pra cá fazendo coisa” (Forneiro, 2023). Ele realiza trabalho na sua roça em que ele diversifica outras culturas além da mandioca, ele também realiza trabalho em outras roças, por meio de pagamento de diárias, para capinar de enxada, capinadeira, plantio, colheita.

Na figura 27 aparece o **arrancador** organizando as mandiocas em caixas para facilitar o transporte, nela aparece a criança que está acompanhando o pai durante a atividade, isso se dá pela realização do trabalho ocorrer enquanto se exerce a paternidade que vai introduzindo as crianças no saber-fazer. Geralmente as crianças do povoado, de comunidades rurais não acessam creches na primeira infância, até alcançarem idade

escolar, as crianças acompanham os pais nas demais atividades na roça, e os mais variados processos, nos quais participam ou não, a depender da atividade.



Figura 27- Criança ajudando a juntar as mandiocas.
Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2022.

O **forneiro**, apesar de não residir no povoado, possui uma territorialidade marcada pela terra nesse território. O mesmo residiu até os 10 anos no povoado, sempre realizando atividades envolvidas na roça e suas atividades desde muito cedo, entre esse envolvimento há as relações familiares muito marcadas. É filho, neto, sobrinho, primo, afilhado de raspadeiras, preneiros e forneiros que iniciaram e ainda desenvolvem a atividade farinheira no território.

A **raspadeira A** é agricultora familiar, 73 anos, não frequentou a escola, casada, é matriarca de uma extensa família com cinco filhos, dentre eles dois homens e três mulheres, sendo que apenas duas filhas e um filho participam ativamente da produção de mandioca e da farinhada, 13 netos e sete bisnetos, reside no local há 57 anos, é aposentada, mas completamente ativa, realiza plantio da sua roça

sempre com cultivo de mandioca, assim como criação de animais, a casa de farinha pertence a ela mesmo que seja de uso comum, é uma das enfrentantes resistentes e insistentes na manutenção e continuidade das atividades da casa de farinha.

A raspadeira A, sinaliza em seus relatos de indicadores indígenas em seus ancestrais, no entanto não sabe afirmar qual povo, pois algumas histórias foram perdidas. A mesma se identifica como católica, em suas narrativas e causos aparecem a demarcação e indicadores da valorização da ancestralidade, nos relatos das nomeações dos seus filhos e netos por nomes dos mais velhos, os quais são marcados por signos e significados internos e externos dos antepassados.

Sua experiência de farinhada não se iniciou nesta casa de farinha ela desenvolve a atividade desde sua infância, acompanhada de seus pais em casas de farinha de conhecidos em outras localidades.

A **raspadeira B**, é agricultora familiar, possui 47 anos, tem como escolaridade o ensino médio completo, possui 2 filhos, é separada, nasceu e cresceu no lugar, sempre desenvolveu atividades voltadas a agricultura e para casa de farinha, no entanto em outro momento realizou atividades de faxineira ou diarista na cidade. Atualmente só se dedica a atividades relacionadas a roça. Os filhos da raspadeira realizam atividades no território, na casa de farinha e na apicultura, os quais tem respectivamente 28 e 25 anos, realizam intercalados atividades de raspadeiras e arrancador –preseiro na casa de farinha, contribuindo com as demandas. Sua experiência inicial se deu acompanhando a sua mãe, a raspadeira A, nas casas de farinha dos povoados vizinhos que foram desativadas.

A **raspadeira C** possui 27 anos, é católica, casada e tem filho ainda criança com apenas dois anos de idade, o mesmo a acompanha em todas as atividades desenvolvidas. Realiza atividade de raspadeira desde sua infância, tendo sido iniciada por sua avó. No entanto, não desenvolve outras atividades como agricultora, apenas as atividades envolvidas no processo da casa de farinha.

A **raspadeira D** tem 51 anos, é casada, tem três filhos, e três netos, possui ensino médio completo, nasceu e cresceu no território. É agricultora e suas atividades são voltadas exclusivamente para sua plantação que envolve o pluricultivo de mandioca. Possui uma vasta experiência nos processos da farinhada. Dentre os três filhos com idades de 33, 32 e 26 anos, um deles participa ativamente dos processos da mandioca e da farinhada e outra participa no processo direto de escoamento da produção, entre arranjos e conversações diretamente com os clientes.

A **raspadeira E** tem 44 anos, é casada, tem dois filhos de 28 e 18 anos (nenhum participa das atividades farinheiras). Possui ensino fundamental incompleto, é agricultora familiar, participa de grupo de produção agroecológica. Divide seu tempo entre produção alimentar, participação em feira agroecológica, criação de animais e atividades na casa de farinha.

A **raspadeira F** tem 68 anos, é casada, aposentada como agricultora, tem um filho de 47 anos e dois netos, nenhum participa de atividades no povoado. Já a raspadeira possui a cartilha completa (livro com leitura e as quatro operações matemáticas que os alunos realizavam para alfabetização completa): é agricultora, nascida e criada no local, é envolvida em criação de animais e atividades na roça em tempo integral.

Coutinho (2013, p. 25), chama atenção a esse acontecimento “Muito além do discurso, são as maneiras de fazer que determinam o *ethos* dos grupos que produzem a farinha”. São as ferramentas, os modos, as sequências, as metodologias que organizam as formas de fazer, ou seja, o saber-fazer que agrega a construção da particularidade da farinha do povoado, como o grupo é conhecido e convocam a territorialidade da notoriedade da farinha de mandioca produzida.

Uma dessas particularidades são as características de fama, assim como se é conhecida pelos outros. Em que é afamada como “farinha mais ou menos lavada?”, “farinha com ou sem caroço?” ou “farinha mais ou menos torrada?”.

A farinha mais ou menos lavada é referente ao processo de lavar a tapioca da farinha, em que após a trituração da mandioca *in natura*, é colocada em cochos ou caixas a massa e então se acrescenta água para lavar, é retirada em panos de saco, que são lançados nas caixas de massa e espremido o pano para a extração do líquido, separando a parte sólida da parte líquida, como podemos visualizar na figura 9. A técnica consiste na quantidade de água diluída na massa, determinando a intensidade da lavagem da massa que será a farinha. Quanto menos lavada a massa, mais renderá a tapioca e em um forno manual e tradicional será demorado o processo de prensa e de torra da farinha. A tapioca quando pouco lavada na farinha caracteriza uma farinha menos geralmente uma farinha menos crocante, com aspecto ameno de torrada.

Na figura 28 estão as caixas de Eternit (como são conhecidas localmente, uma vez que o material e formato tenha sido modificados, ainda aparece a referência de eternit no objeto) que são recipientes utilizados para o processo de lavagem da massa, nos quais ocorre a etapa de decantação. Esse processo ao longo dos anos foi adaptado, anteriormente eram utilizadas bacias de alumínio em grande quantidade, ao longo do

tempo foram substituídas pelas caixas na figura 28, devido à sua praticidade e facilidade de execução do processo.



Figura 28- Processo de decantação após a lavagem da massa da mandioca no povoado Jurema de Pedro Leite

Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2022.

A mudança foi ocorrendo gradualmente. Nos últimos 10 anos para que as bacias fossem substituídas foram necessários investimentos, tendo em vista a quantidade de caixas necessárias e o seu valor comercial, de forma que o povoado se integrou e investiu nos produtos.

Anteriormente, quando algumas casas de farinha vizinhas ainda se encontravam em atividade, havia um processo de troca e uso comum das bacias entre as casas de farinha, de forma que elas se organizavam para que o período de atividade de cada uma não coincidissem, permitindo o uso compartilhado do material.

A farinha mais lavada consiste no processo inverso. Durante a lavagem é acrescentada cada vez mais água às caixas junto à massa e o que interfere em uma maior rentabilidade do produto da tapioca, e conseqüentemente em um tempo menor de prensa da massa e na torra da farinha, caracterizando a farinha mais ou menos torrada a partir desses elementos. É perceptível partir da fala do forneiro em um momento de

conversação sobre o tema: “A farinha quando é lavada é mais leve de se torrar, com tapioca não tem braço que aguento” (Forneiro, 2022).

A farinha, com ou sem caroço, é o resultado do processo de trituração em que ocorre de maneira irregular propositadamente ou não, em que são formados alguns grãos que dão origem os caroços, após a prensa e a torra são cessados em peneira grossa ou fina, a depender do gosto do forneiro ou do dono da farinheira.

A farinha com caroço tem como característica ser uma farinha mais grossa, já a farinha sem caroço uma farinha mais fina. Mesmo assim a farinha com caroço possui os torrões secados em forno por um período maior após a finalização da torra, durante o período de esfriar o forno que leva cerca de horas já que o forno é composto por lajes, como demonstrado na figura 29. Em seguida é triturada na forrageira, que é uma máquina de trituração de produtos pequenos para ser misturada a farinha já cessada e engrossar sua textura.

A textura da farinha mais fina ou mais grossa e seu consumo vão variar a depender de quem a utiliza, na variação do tipo de preparo e consumo. Esses processos envolvidos nas etapas do beneficiamento da farinha são apreendidos e reproduzidos no território de aprendizagem, sendo realizados por meio da introdução da pessoa jovem no saber-fazer da farinhada.

Silva (2019, p.126) considera que “O saber-fazer da farinha [...] é repassado entre os membros da família. Isso acontece dentro da casa de farinha, onde o ofício é ensinado por meio da prática cotidiana por aqueles que já dominam o processo, assim, os aprendizes aprendem olhando e fazendo ao mesmo tempo”. O processo de aprendizagem ocorre de maneira orgânica.

A iniciação na farinhada se dá desde a infância por intermédio da brincadeira em volta da casa de farinha. Com frequência, as crianças são acionadas para atenderem o chamado dos mais velhos envolvidos nas atividades para que realizem pequenas ajudas, atividades, os “mandados”, como são denominados.

Esses mandados são pequenos afazeres demandados por pessoas mais velhas geralmente aos mais jovens para que atendam pequenos favores conforme narra a raspadeira A.

Aqui na casa de farinha é muito trabalho, então chegou tem o que fazer, pode ficar só olhando não, sempre tem o que ajudar de menino a velho, a mandioca que você raspa a gente já não raspa, é uma ajuda. Se chegar aqui tem que pega logo uma faca e um tamborete senta na ruma e mete a faca pra cima. (Raspadeira A, 2023).



Figura 29- Carochos de farinha finalizados na torra de farinha do povoado Jurema de Pedro Leite.
Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2022.

Esse saber-fazer dos afazeres, dos mandados, das contribuições das crianças no processo da farinhada é constituinte do processo de aprendizagem, da iniciação no processo de feitura. De maneira que a partir dessa imersão ao alcançar a jovialidade são atribuídas maiores funções para iniciação do saber-fazer da farinha de mandioca no território de aprendizagem da casa de farinha.

Existe uma hierarquia nos mandados, geralmente são designados pelos mais velhos, e executados pelos mais novos, tanto em idade quanto em experiência, assim como há também uma distinção de gênero nas atividades e etapas, em outros momentos as funções de plantar, arrancar, cevar, prensar e torrar eram a maior parte executadas pelos homens, e as demais pelas mulheres, no entanto com o passar dos tempos, as mulheres foram se envolvendo e se apropriando das demais atividades.

Por exemplo, o plantio é a primeira etapa das quais as crianças podem participar ativamente, pois o plantio demanda várias pessoas envolvidas na tarefa, uma pessoa para cavar o buraco com a enxada, uma para colocar a maniva no buraco, tendo em vista que a maniva consiste no caule de mandioca e é retirada da plantação, o momento certo da retirada é anterior ao acontecimento das chuvas, assim o aproveitamento da água da chuva vai se dar pelas raízes e assim irão se desenvolver melhor. Após a retirada, há a separação, o corte dos melhores caules, os que possuem entroncamentos, para que se possa plantar.

Durante o plantio é necessária outra pessoa para enterrar, pois uma mesma pessoa realizando a atividade leva tempo e exige muito esforço físico, causando cansaço. Geralmente fica a cargo das crianças enterrarem os buracos, pois para colocar a maniva no buraco é necessário um jeito correto, não apenas jogar, uma vez que a maneira correta de arranjar a maniva pode facilitar o seu nascimento e crescimento.

Já a iniciação das jovens mulheres vai se dá na raspagem da mandioca, geralmente elas iniciarão raspando pontas, sendo as ponteiras, à medida que forem habilidosas e rápidas poderão ser pezeiras e raspar os pés da mandioca. “As meninas quando tá no início a gente ver logo, elas ficam escolhendo as raiz” (Raspadeira B, 2022).



Figura 30- Meninas na iniciação de raspadeira.
Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2020.

Na figura 30, vemos as meninas na iniciação da raspagem de mandioca. As crianças são estimuladas a participarem ao escolherem uma faca, geralmente não amolada, para irem experimentando e raspando as pontas. Em meio ao processo de participação, o estímulo, em que elas mesmas despertam a vontade de iniciar, de participar da atividade, fazendo estímulo em separar o tamborete e o cepo, anunciando às demais que vai virar raspadeira.

Já para os jovens do sexo masculino a iniciação se dá na montagem da prensa, no preencher os sacos de massa para montar a prensa, e na ajuda do arrancar a mandioca, destalar e carregar para depositar na casa de farinha ou mesmo segurar o rodo do forneiro enquanto ele atiza a lenha no forno.

Na figura 31, a criança ajuda no processo de arranque, puxando o pé de mandioca, depositando a força para retirada da mandioca da terra. As crianças estão em volta dos processos, participando com maior ou menor intensidade, vivendo o processo de aprendizagem.



Figura 31- Criança ajudando no arranque da mandioca.
Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2023.

É possível afirmar que ocorre uma distinção de gênero nas atividades, no entanto a separação já foi mais demarcada, atualmente, a realização da farinhada demanda a participação de todos. Conforme afirma a raspadeira D: “Antigamente quando tinha muita gente, cada um tinha sua função, mas agora todo mundo tem que ajudar em tudo” (Raspadeira D, 2023).

Essas funções são demandadas conforme as atividades sequenciadas e cabíveis em cada etapa, desde o beneficiamento da mandioca, como o preparo da terra, a separação das manivas e as conseguintes são realizáveis nos territórios de aprendizagem, que por ora se alternam entre a área de plantio e a extensão da casa de farinha, ou o caminho percorrido.

Cada atividade é realizada em um momento específico e são consubstanciadas, interdependentes entre elas, e a aprendizagem se dá no campo de experimentações, na vivência dos acontecimentos, na interação com os mais velhos, no resgate ancestral, na escuta atenciosa. As gerações mais velhas repassam aos mais jovens por meio da oralidade, da percepção dos vários sentidos do corpo, da audição, da pele, do olhar, até que estejam prontos para iniciar a experiência nos processos de produção da farinha.

As aprendizagens são orientadas pelas gerações mais velhas sobre a temporalidade dos acontecimentos, a escuta sensível da terra, a lua propícia para cada atividade, a escuta do momento certo, uma interligação com a natureza que são comunicadas por meio da visão do quadrante da lua, das estrelas, o tato do sentir o vento gelado que anuncia a vinda da seca (período seco de estiagem), o mormaço do calor, o soar dos sapos, o grito da cigarra. Todos esses são conhecimentos próprios singulares emergidos em cada territorialidade e cosmopercepção de um grupo que interferem diretamente ou indiretamente nas atividades, sendo assim necessários de acordo com suas demandas e seus saberes.

Santana (2018, p.57) compreende o território de aprendizagem como: “Enquanto a escola centraliza e categoriza quem ensina e quem aprende, o território de aprendizagem faz o inverso. Todos podem ensinar e aprender, é só fazer, é fazendo e compartilhando que se aprende”. De forma que as gerações mais velhas indicam, a partir dos seus conhecimentos, o qual não é um compilado sistematizado, sem complexidade, pois há uma interação orgânica entre as partes no qual pode haver inversão de papéis entre o mestre e o aprendiz.

Da mesma forma, o preparo da terra, a aração, o riscar, o capinar, são atividades desenvolvidas na plantação da mandioca e em outras culturas. No entanto, os nuances do preparo da farinha que personificam o produto da casa de farinha e ao forneiro, de forma que cada um possui sua característica marcante que o faz mais requerido nesse processo.

Segundo Santana (2018, p.7): “Os territórios são compostos por simbolismo e memória, que propicia ao sujeito a construção de uma relação de pertencimento, e nessa

relação com o lugar acontece o aprendizado do fazer, com outros praticantes e os mesmos sujeitos aprendentes”. Essas são aprendizagens adquiridas ao longo da vivência nos territórios de aprendizagem da oralidade, que não possuem receitas prescritas universais, que estão ao alcance de uma pessoa que folheie um manual, são essas advindas da experiência junto a terra com as gerações mais velhas no território, as quais são acionadas pela territorialidade.

3. A PRODUÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA COMO ELEMENTO IDENTITÁRIO

*Maria tá peneirando
(Maria tá peneirando)
Goma e massa de mandioca
Maria tá peneirando
(Maria tá peneirando)
Goma e massa de mandioca
Quem se casar com Maria
Só vai comer tapioca*

*Tá, tá, tapioca
Tá, tá, tapioca
Tá, tá, tapioca
Tá, tá, tapioca*

*Rala, rala mandioca
Tu de lá e eu de cá
Pra fazer beiju de massa
Pra gente se alimentar
Maria pegue a peneira
Mexe pra lá e pra cá
O peneirado é gostoso
Tô doido pra peneirar*

*Penera, penera de lá
Penera, penera de cá
Penera, penera de lá
Penera, penera de cá
O peneirado é gostoso
Tô doido pra peneirar*

Massa de Mandioca
Mastruz Com Leite

3.1 “Meu punhado de farinha”: a farinha de mandioca do povoado Jurema

No povoado Jurema, existem diversas formas de organização para garantir os “punhados de farinha”. Há formas organizativas e individuais de adquirir ou garantir a farinha, por meio do plantio, da meia, da troca da força de trabalho, da compra. As negociações são realizadas das mais variadas formas, levando em conta sempre os negociantes, tendo em vista quem e com quem se negocia, já que há uma variação entre as relações de amizade, parentesco e familiar anteriores à negociação.

A farinha de mandioca do povoado Jurema se constitui como um dos vários elementos identitários que permeiam o saber-fazer da comunidade, a identidade e a produção de vida social dentro do povoado. As misturas, tais como farinha com café,

cuzcuz com farinha, paçoca, farinha com açúcar, bolo de massa. A heterogeneidade e a homogeneidade nas variações alimentares e suas composições como são conhecidas dentro e fora do território, inclusive como se reconhecem, fazem parte do arcabouço que constitui o fazer ali presente, na produção de farinha nesse povoado.

Arendt (2011), na obra “Sobre a Violência” destaca, ao escrever sobre violência, que a previsibilidade das pessoas ao naturalizarem fenômenos desnaturalizam outros, sendo necessário o questionamento de situações “dadas” do cotidiano das pessoas, pois estão envolvidos nos processos. Da mesma forma, José Saramago (1998, p. 41) no conto “O mistério da Ilha Desconhecida”, afirma que “É preciso sair da Ilha, para ver a Ilha”.

Ambos os autores apontam, de formas diferentes, para a mesma questão: a necessidade de deslocamento em relação à pesquisa. Não nos referimos a um distanciamento físico, embora tenha ocorrido, mas ao distanciamento da experiência, possibilitando um deslocamento para que possamos romper com o naturalismo inerente à percepção e à experiência. Este estranhamento é importante para aprofundamento e multiplicação de pontos de vista, bem como ir além das respostas simples e palpáveis.

No nosso, caso, como viventes desse saber-fazer que se tornou pesquisa, o deslocamento é fundamental para desnaturalizar o cotidiano, permitindo a potencialização dos sentidos envolvidos na farinhada.

Outro aspecto que emerge deste movimento de deslocamento é a presença de uma ancestralidade latente negra e indígena disposta nos girais de secar tapioca, construídos manualmente a partir da madeira retirada da caatinga, um instrumento repleto de signos e significados com sua função e forma, que em uma visão ocidental pode ser considerado ultrapassado, mas continuamente utilizada e valorizada com sua eficácia (figura 32). Na pá e no rodo de madeira da caatinga, produção artesã para manuseio nas fornadas de farinha, nos tocos de raspagem, na decantação, dos processos, no pano utilizado para coar a massa, nos beiju, nos produtos, muito além das trivialidades dos acontecimentos sequenciados.

Estes constituintes dos saberes e fazeres da farinha de mandioca da comunidade foram agregados pelo tempo através da ancestralidade, por meio da oralidade foram transpostas e demarcadas nas etnias pelos corpos atravessados, pelas histórias, como exemplo o destaque para a fala, “era índia, mas não sei qual povo” (Raspadeira A, 2022).

Na figura 32 há disposto um girai, geralmente construído por árvores da caatinga, por meio de ganchos retirados e cerrados em tamanhos de altura relativa a

mais de 1 metro do chão, em lugar estratégico nos quintais onde receba a luz do sol e fique protegido por uma árvore que barre os redemoinhos muito presentes nas roças, o que pode encher a tapioca de terra. Há também costume de construção de girais para lavar pratos como uma pia, no entanto, este da figura é de secar alimentos como a tapioca e mesmo o gergelim.



Figura 32- Giral de tapioca no povoado Jurema de Pedro Leite
Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2023.

A partir das confluências, signos e significados, com a organicidade artesanal da feitura própria de uma casa de farinha do povoado Jurema. O escritor Antônio Bispo dos Santos (2015) destaca o simbolismo e a demarcação étnica e identitária de uma

produção de casa de farinha de mandioca como sendo uma atividade de quilombismo e dos povos originários.

Da mesma forma, ele explicita o conceito de confluência e transfluência entre os saberes e processos de agregação entre os fazeres quilombolas, ancestrais. As confluências são as convergências entre os povos, costumes, tradições advindas por meio da ancestralidade potente e latente, mesmo que não cultuada, está atrelada às vivências das gerações dos povos originários. Já a transfluência são as adaptações dos povos entre os saberes e fazeres dos seus ancestrais para garantirem sua reprodução e existência dos territórios.

O autor destaca a ação e a interação da organização produtiva, com articulação e organicidade própria da casa de farinha. A ênfase na ancestralidade reforça uma conexão com outros modos de saber-fazer para além do povoado. A farinha que tem como característica a sua relevância social, cultural e alimentar dentre os povoados circunvizinhos que conseguem se produzir e reproduzir socialmente na intercalação com as atividades do modo de vida rural na produção de mandioca.

São realizadas outras atividades de maior ou menor intensidade, de forma que os produtores são pluriativos na sua reprodução social e econômica, na qual garantem suas permanências no lugar e seu modo de vida rural. Apesar disso, o saber-fazer farinha constitui a atividade de notoriedade dos juremeiros.

Tendo em vista os fenômenos de globalização, de êxodo e expropriação rural, que ocasionaram uma inversão dos modos de vida rural submergidos pelo modo da vida urbana nas cidades, a continuidade da produção de farinha de mandioca no povoado consiste no ato de r-existência ao modo da vida rural, em que é acionada a transfluência de ensinamentos, saberes orais, comportamentais, ancestrais entre gerações.

Garine (1987, p. 6) frisa: “Embora ocorra uma homogeneização dos modelos alimentares diários devido à globalização da economia alimentar, os estilos alimentares locais continuam vivos e os produtos tradicionais continuam a ser elaborados”. Corroboramos com o autor, à medida que defendemos salientamos o processo de resistência das populações subalternizadas na contra racionalidade de uma produção alimentar própria desenvolvida nos territórios.

A confluência entre os povos originários, povos negros e esses camponeses, agricultores, roceiros que desdobram suas manivas, que recortam o chão junto a lâmina da enxada. Em suas existências carregam as marcas da experiência que interpelam a colonialidade que buscam se “desenvolver”, para vir a ser, a biointeração confirma o

que já se faz, e refaz, como destacado por Santos (2015), citada em alguns conceitos junto à territorialidade da experiência.

De forma que o punhado de farinha da casa de farinha do povoado de Jurema é o punhado da farinha experienciada pela ancestralidade indígena e negra, que interpelam suas territorialidades nos processos de ir e vir, no ser, no saber, fazer.

3.2 “Quem põe a mão na massa?” O sabor da experiência

“Quem põe a mão na massa?”, podemos ponderar que põe a mão na massa todo àquele que domina e transmite o saber-fazer e o sabor da experiência. O sabor da experiência (consiste no saber do ponto da farinha) é transferido àquele que permeia a feitura, o manuseio com a farinha, o experienciar a escolha da qualidade da farinha pelas mãos, que extrapola a farinha como produto, como produto a ser comercializado, mas inconsciente percebe uma essência singular na farinha. A experiência que transpõe o experienciar, mas que está interligada à experimentação da farinha no ato de saborear e escolher a farinha requerida.

O sabor da experiência é acionado pela territorialidade das ações, dos gestos, dos sentidos. A mão na farinha é transposta desde quem põe a mão na mandioca, quem arranca, quem manuseia a matéria-prima tão valiosa desde o início do processo. Há singularidades e pluralidades de sentidos, ao rodear a ruma de mandioca no formato de círculo como podemos visualizar na figura, o qual o sentido pode ser explicado logicamente por facilitar a raspagem, a logística de entre passos ao longo da casa de farinha, no entanto, são acionados outros sentidos para tal explicação.

A partir da figura visualizamos que a estrutura permite interação entre as pessoas, entre os que chegam e se dispõe pela entrada com os que estão nas atividades, a partir da disposição e organização das ferramentas e instrumentos na casa de farinha, permite uma sociabilidade coletiva.

Os sentidos são captados pela escuta atenta, pelos “causos” contados, pela interação, verbal e não verbal pela troca de olhares, pelo tato, pelos gestos que permeiam a experiência. As interações se dão pela narrativa de suas vidas, sonhos, os desenvolvimentos dos filhos, preocupações, sempre ocasionado com uma notícia de nascimento ou de morte, discussões políticas e partidárias inclusive podendo gerar até mesmo desentendimentos, mas seguindo o trabalho.

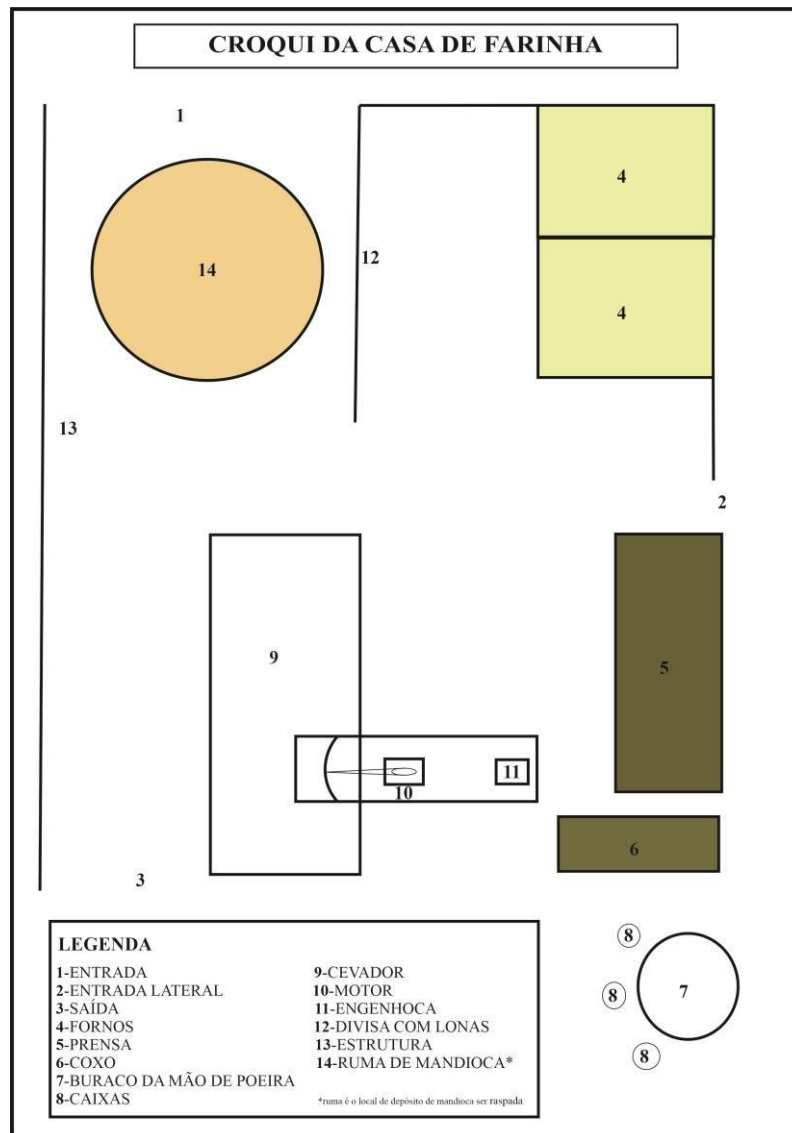


Figura 33- Croqui da casa de farinha do povoado Jurema de Pedro Leite.
Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2023.

As etapas do beneficiamento são todas realizadas na própria casa de farinha. A mandioca ao ser arrancada é depositada no espaço correspondente ao número quatorze na legenda. Após ser raspada é cevada no espaço do número nove, depositada no espaço de número seis na chamada gamela, em seguida é lavada no espaço três, posteriormente prensada a massa no espaço cinco, logo retorna ao número nove cevador para triturar a massa, para que seja torrada no quatro do forno.

Na casa de farinha há apenas uma máquina elétrica que é o motor que realiza a ceva tanto da mandioca como da massa. As outras ferramentas são manuais. Dentre as ferramentas utilizadas, há algumas de variados tamanhos e funções, mas que atendem a demandas variadas: facas para raspagem, lima para amolar, as caixas para transporte, tamboretas, cepos para apoiarem as mandiocas para raspagem, peneira para cessar a

farinha ou a tapioca, balança para pesar, agulha e linha para costurar os sacos de farinha, baldes para armazenar a tapioca, a borra e puba.

Entre as etapas e as sequências de atividades e tarefas, a casa de farinha é ocupada pelos produtores envolvidos, visitas e crianças que transitam para dar recados, acertos. São esses conjuntos de interações que territorializam e ocupam esse território.

Os sentidos verbais surgem nos favores “busca água pra mim”, “pega café pra mim”, “amola minha faca”. Os não verbais no sentir do frio, no cheiro da comida, que é produzida nas cozinhas do “dono da mandioca” e são servidas na casa de farinha, no som do rádio, no barulho do vento e redemoinho de terra. Esses três elementos que são o filtro na figura de cabaça, a garrafa de café sempre cheia e a lima ou esmeril, são muito requisitados e sempre presentes na casa de farinha.



Figura 34- Filtro de barro na casa de farinha.
Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2023.

O filtro de barro se encontra no chão para que as crianças os alcance sem dificuldade, e para que fique ileso de possíveis acidentes como algo pesado caia sob e o quebre ou danifique. O filtro é uma tecnologia muito utilizada para coar e filtrar a água, mantendo qualidade e temperatura da água. Os jovens e crianças atendem aos chamados por fora do círculo e auxiliam estendendo o objeto requerido como “a talagada de água”

que corresponde um copo de água. Vale destacar que manter o filtro cheio de água é tarefa das crianças, que vão até a cisterna aparar a água no balde para encher o utensílio.

Em um círculo em volta de um amontoado de mandioca disposto, como demonstrada pela figura 35, há uma lógica temporal, do tempo organizativo, como as raspadeiras se organizam em que se dispõem a cada etapa do processo, juntando e separando na mesma lógica, quem se senta ao lado da companheira, para acompanhar o processo de raspagem da mandioca, a ponteira se senta à direita da pezeira, que sempre estará disposta mais inclinada à lona, que é onde são depositadas as mandiocas já raspadas por completo.



Figura 35- Raspadeiras em volta da ruma de mandioca no povoado Jurema de Pedro Leite
Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2023.

Como podemos visualizar na figura 35, a pezeira se senta disposta sem inclinação, na maioria das vezes de costas por completo da lona, já que sua atividade não perpassa por arremessar a mandioca na lona e sim facilitar a disponibilidade da mandioca à sua direita, para que a companheira ponteira possa finalizar o processo.

Na figura há diversos elementos entre a dinâmica das pezeiras e das ponteiras. Há um costume entre as raspadeiras de cobrir a cabeça com lenço ou touca, isso se dá

pela proteção do frio, assim como dos respingos da raspagem da mandioca na cabeça. É comum o uso de luvas, também pela friagem da mandioca. Na figura podemos visualizar os troncos, denominados pelo grupo de “cepo”, que consiste em troncos cortados geralmente de árvores como o coqueiro, para que sirva de apoio a raspagem das mandiocas de grandes dimensões.

A raspadeira que tiver quase se enterrado de casca ao redor é reconhecida como boa de trabalho. Assim se reconhece a fama de qualidade de uma raspadeira.

É um processo articulado, organizado, de lógica própria, tão silencioso ou tão gritante que não precisa ser mencionado. Todos se articulam e se organizam ao se sentar na roda, mais precisamente na ruma, que não questionam ou ousam romper com essa forma. Tendo em vista que uma percepção não tão aguçada é capaz de compreender que um elemento fora de ordem é capaz de desandar a orquestra já formada.

Essa organicidade garante que o trabalho consiga se desenvolver e se completar, tendo em vista que uma especialidade é dependente e articulada uma à outra, desde as raspadeiras e os demais, entre as raspadeiras e suas especialidades. Há uma coparticipação e codependência, uma territorialidade de cada atividade da função, se a pezeira usa luvas e firma a mão esquerda ao segurar as mandiocas que perpassam por suas mãos, ela suja a luva em uma mão enquanto a outra permanece limpa, a sujeira natural da mandioca arrancada a terra como e disposta na ruma.

Na figura 36 podemos visualizar as mandiocas completamente raspadas, depositadas em lona, com cascas, tamborete e tronco. As mandiocas já descascadas por inteiro, já estão prontas para o processo de cevar, que é a trituração da raiz.

Não há hierarquia entre as funções das raspadeiras, e sim uma territorialidade acionada em cada atividade, de acordo com as habilidades adquiridas e preferências. Como podemos indicar uma raspadeira ponteira requer habilidade, rapidez e constância. Tendo em vista que ela deve dar conta de raspar várias pontas assim são chamadas as mandiocas que estão com as pontas a serem raspadas, que geralmente a depender da demanda da mandioca pode ser duas pezeiras para uma ponteira.

Dentro do processo da produção de farinha, na atividade mandioqueira com o trabalhar com a mandioca, há o despontamento da habilidade da percepção aguçada, pois a mandioca comunica em linguagem própria, linguagem não verbal, mas comunica a todo instante sobre os processos de crescimento.



Figura 36- Mandiocas raspadas por completo em lona no povoado Jurema de Pedro Leite.
Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2023.



Figura 37- Pé de mandioca em crescimento.
Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2022.

O processo de crescimento da planta da mandioca é acompanhado em todas as etapas de tamanho durante a manutenção da roça, como a capinação em meio à plantação. Vale destacar que o “pé de mandioca” (se refere à planta mandioqueira, que é

denominada assim localmente) não deve ser plantado em consórcio na mesma área com outro cultivo, pois não deve gerar concorrência em busca de nutrientes para seu crescimento. “Vô Pedro dizia que na plantação de mandioca não se deixa nem um pé de melancia”. (Forneiro, 2022). É necessária atenção para o entendimento da mensagem, pois um erro pode desandar o plantio, que impedirá o processo de desenvolvimento, o arrancar que poderá reverberar no rendimento, na fornada de farinha e demais produtos derivados.

Portanto, quem põe a mão na farinha? Muitos colocam a mão na mandioca, mas poucos colocarão a mão na farinha. A experiência na casa de farinha ao longo das áreas de cultivo, uma interlocução com a mandioca, a oralidade e o silêncio conduzem a resposta de que quem põe a mão na farinha é o detentor da experiência. A qual é transmitida pela ancestralidade, mas não unicamente por ela, pois a organicidade da ancestralidade não se dá pela limitação e sim pela possibilidade de experienciar juntos e separados em diversas territorialidades.

De forma que o detentor da experiência será o forneiro, sendo inclusive o requisito para tal especialidade, o saber-fazer, mas não apenas dele se dará também pela experiência do tato com a farinha permeada pela possibilita que as mãos que a toca, tencionando entre os seus dedos e mãos da experiência do valor de uma farinha de sabor e sustância simbolicamente e de vivência.

3.3 Saborear a farinha: alimento com responsabilidade de sustentar

O saborear a farinha consiste em uma ação articulada singular e plural de quem saboreia, pois envolve o imaginário cultural de povos, tradição, ancestralidade e possibilidades advindas do meio em que estamos inseridos, a introdução alimentar na qual fomos alfabetizados, ou melhor, “gourmetizados”. Para algumas sociedades alguns compostos são alimentos, para outras não, a territorialidade é acionada para explicar tal fenômeno.

A presença da farinha no prato, em algumas receitas, se fez presente na cultura sertaneja, sendo um pouco perdida ao longo dos últimos anos em receitas com uso de farinha devido a substituição por farinhas de outras origens, ou mesmo outros alimentos, assim como prática do consumo do alimento, não sendo difícil explicar quais foram os elementos que contribuíram para tal acontecimento. Desde a revolução verde na década de 1970, houve uma mudança catastrófica na forma de produção alimentar no Brasil e no mundo.

A filósofa Shiva (2003, p. 21) aponta a revolução verde como responsável pelo “desaparecimento do saber local por meio de sua interação com o saber ocidental dominante”. Em um país com dimensões continentais, com vasta área de produção agrícola de exportação desde processos iniciados neste mesmo tempo, os territórios foram afetados em escalas e proporções fragmentadas, como afirma Milton Santos (2006).

No entanto, mesmo com a fragmentação do território, houve uma mudança cultural alimentar forte. Foram introduzidos alimentos ultraprocessados com maior intensidade, com a aceleração e volatilidade possibilitadas pela internet. Foram produzidos novos hábitos alimentares por meio do *marketing*, da mudança de comportamento, de modo e produção da vida, em um mundo acelerado, voraz e competitivo.

De acordo os dados do Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor – IDEC (2022) em suas análises indicam que a média de tempo do brasileiro para alimentação e outras atividades foram diminuídas ao longo dos últimos anos, em que se dedicam menos tempo para a qualidade e mesmo quantidade, devido aos inúmeros afazeres ao longo dos dias, que se decorrem ao passar das semanas, meses e anos. O IBGE (2020) retratou a diminuição do consumo e produção dos alimentos basilares da alimentação do brasileiro, como feijão, arroz, leite e farinha de mandioca.

De forma que os sertanistas, sertanejos, expressões identitárias que extrapolam os limites territoriais materiais não estariam a salvo desse processo, nesse mundo globalizado e interligado em que transmite a ideia de que tudo está conectado a todo instante.

Sobre a identidade alimentar, Almeida (2017, p.2) sinaliza que a mesma está:

[...] fortemente associada a um elemento da natureza, na contemporaneidade comparece diluída em diferentes territórios embora o processo de globalização tende a esgarçar bastante tal amarra identitária. Mas, sem dúvida, ainda confere uma territorialidade ao alimento.

A partir do entendimento da interação cultural alimentar é necessário o destaque para a manifestação da territorialidade do alimento e como a identidade alimentar pode ser dinâmica, não podendo ser compreendida a partir da imobilidade, pois em um mundo cada vez mais globalizado os vetores alcançam em diferentes níveis os territórios.

Na década de 1960 o escritor Josué de Castro escreveu a obra “Geografia da Fome” (Castro, 1983), o autor destacou a importância da farinha na alimentação sertanista, dentro dessas opções de farinha, a farinha de mandioca. Após essas muitas mudanças citadas anteriormente, nesse novo cenário, no ano de 2023, seria ainda a farinha um alimento com responsabilidade de sustentar?

Na tentativa de tencionar a inquietação da pergunta, poderíamos acrescentar essa demanda à pesquisa, a quem a farinha iria sustentar? A farinha não está ligada apenas aos sertanejos, pois é algo ancestral e está presente de diferentes formas nas regiões do país, para os brasileiros, de forma homogênea, de forma que não podemos limitar essa tentativa de compreensão dos sertanejos dentro dos limites territoriais do sertão, tendo em vista também que o sertanejo não é compreendido como uma qualidade determinista de quem estaria dentro dos limites do que se delimitou ser sertão. Inclusive, tendo em vista os grandes fluxos migratórios dos sertanistas e dos demais nordestinos não sertanejos nas décadas de 1960, 1970, 1980 para o sudeste do país.

É importante ter em vista que quando discutimos as expressões identitárias sertanejas a relevância simbólica, cultural e alimentar da farinha para os sertanejos não pretendemos promover uma homogeneização da identidade sertaneja, e sim expressões que podem ou não ter a presença cultural da farinha dentro das suas percepções imaginárias. Justamente por compreender as dimensões e pluralidades inclusive dos sertões, sertanejos e sertanistas e suas múltiplas territorialidades.

Retomando a discussão, a farinha em outros momentos sustentou esses sertanejos em diversos territórios, promovendo em múltiplas escalas a alimentação de sustância que somada a diversos outros componentes, em alimentação conjunta sustentou trabalhadores do campo e da cidade que migraram ou permaneceram em seus territórios. Coutinho (2013) destaca que a farinha ao longo da história foi conhecida e estigmatizada como comida de pobre, e que sua origem indígena é um dos fatores da associação de desqualificação.

A farinha de mandioca sendo alimento de base para muitos ainda hoje, de diversas gerações que foram introduzidos e valorizados alguns dos vários modos alimentares ancestrais, alguns reinventados, outros transportados ao longo do tempo e espaço, ou melhor, pelos territórios e expressões identitárias.

Menezes (2013, p. 20) afirma: “[...] produtos elaborados por agricultores, valorizados e demandados nos territórios rurais e urbanos. [...] uma cultura enraizada transformada em uma territorialidade que alicerça na contemporaneidade a reprodução

social e econômica de grupos familiares”. Alimentos identitários são compreendidos a partir de um território, material ou imaterial.

Silva (2019) compreende a importância dos alimentos identitários como um conjunto de elementos, que compõe o passado e o presente dos agentes que dominam as técnicas entre as temporalidades e narrativas do lugar, que se entrelaçam e constroem a configuração da alimentação e identidade do lugar.

Almeida (2017) ressaltou o potencial dos geógrafos na geografização dos alimentos, e como esta ação e perspectiva de interesse científico vislumbraria as várias possibilidades dos alimentos que territorializam o espaço, sendo uma confluência intrínseca com os alimentos identitários, que como são compreendidos em suas variadas territorialidades.

A farinha enquanto alimento identitário é compreendida como um alimento de substância. Dessa forma, é importante a definição de “substância” e a territorialidade do sertão. De acordo com o dicionário Infopédia (2023, s.p) “substância é qualquer espécie de matéria sólida ou coisa. De natureza o que é indispensável a nutrição, o que alimenta”. Tendo inclusive como sinônimos “força, vigor, robustez”. Essa definição de substância possibilita a reflexão sobre o imaginário de sertão criado por meio da arte, sendo muitas vezes estereotipado e refletido em sofrimento, dores e luta em intempéries.

Como mencionada em discursos políticos, em matérias jornalísticas, reverberada em um imaginário desconhecido da realidade sertanista, ou apregoada em determinismos geográficos como um lugar inóspito, difícil, que está implícita na famosa frase “O sertanejo é antes de tudo um forte” (Cunha, 2000, p. 93) mencionada na obra “Os Sertões” de Euclides da Cunha.

O sentido e significado de substância se alinham e reverberam no estereotipo de força, de vigor, que permeia a dificuldade alimentar e do modo de vida sertanejo, que precisa de muita luta e força para se sustentar para ser firme. Assim, pensamos, a partir da experiência da sapiência sertanista da casa de farinha da Jurema que a farinha de mandioca é alimento de relevância, mas não na condição de determinação, mas sim de possibilidade e compartilhamento, tanto alimentar quanto de modo de produção e reprodução social, vividos territorialmente pela ancestralidade negra e indígena.

4. O SABOR DA ANCESTRALIDADE NO SABER-FAZER DA FARINHA

*A farinha é feita de uma planta da família das
euforbiáceas, euforbiáceas
de nome manihot utilíssima que um tio meu apelidou de macaxeira
e foi aí que todo mundo achou melhor!...*

*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
vou na vizinha pegar pra fazer pirão ou mingau
farinha com feijão é animal!*

*O cabra que não tem eira nem beira
lá no fundo do quintal tem um pé de macaxeira
a macaxeira é popular é macaxeira pr`ali, macaxeira pra cá
e em tudo que é farinhada a macaxeira tá
você não sabe o que é farinha boa
farinha é a que a mãe me manda lá de Alagoas...*

Farinha
Djavan
Marinheiro

4.1 A resistência do saber-fazer ancestral da produção de farinha no povoado

A resistência do saber-fazer ancestral da farinha ocorre na persistência da existência como agricultores familiares, envolvidos na reprodução da vida no campo na contemporaneidade, a partir da continuidade das atividades na casa de farinha, na roça, nas quais as suas territorialidades são construídas e reproduzidas.

A persistência assim é nomeada diante das dimensões características dos enfrentamentos necessários para reprodução social comunitário, mesmo aqueles silenciosos. Um dos enfrentamentos mais comuns é a figura do atravessador, figura que faz a recepção dos produtos para viabilizar sua distribuição. Os atravessadores nos últimos 10 anos foram se tornando cada vez mais comuns na cidade, havendo o atravessador centralizado na venda de tapioca e farinha de mandioca no centro da cidade de São Gabriel. Estes são comumente pessoas de fora, que apenas comercializam os produtos sem estarem ligados à produção, subvalorizando-os.

A figura do atravessador e sua atividade de comercialização é um elemento característico de desvalorização da produção rural local, tendo em vista que realizam a

comercialização em alta demanda e com menor valor de mercado, desvalorizando o produto local de qualidade e rentabilidade.

Sua atuação interfere na mediação do valor/produto, podendo ser este um dos motivos que influenciaram na inoperância das atividades de outras casas de farinha.

Os motivos, no entanto, são múltiplos. Há a continuidade do movimento do campo para as cidades, implicando diretamente na produção de farinha do povoado. Jovens, sobretudo, procuram centros com maior empregabilidade e acesso à educação formal de ensino médio e superior, o que tem sido vivenciado no povoado da Jurema de Pedro Leite, assim como das outras comunidades vizinhas.

A concorrência é desigual com o atravessador, pois a comercialização justa dos produtos da farinhada deve levar em conta a empregabilidade de mão de obra a preço justo, que valorize o trabalho empregado nas várias etapas do saber-fazer e a qualidade dos produtos. Em vista disso, o povoado persiste é na valorização comercial dos seus produtos via contato com o cliente/consumidor de forma direta, por meio da conversação e negociação pessoal, burlando, de certa maneira, a tendência de controle pela figura do atravessador. Como destacam as falas das raspadeiras A e C.

“Hoje em dia o povo quer uma coisa boa, mas não quer pagar”. (Raspadeira A, 2023).

De acordo com a fala, existe uma relação de confiança da qualidade do produto local, no entanto algumas pessoas preferem barganhar outros produtos de qualidade duvidosa, não adquirindo os produtos produzidos na Jurema.

Já em contrapartida, não são todos, alguns possuem outra relação de valor e custo com a qualificação do produto e a qualidade do saber-fazer da farinha. Como destaca a raspadeira C. “Mas tem gente que num gosta de jeito nenhum dessas farinhas de fora, sempre compra a nossa mesmo mais cara”. (Raspadeira C, 2023). Esta confiança e processo estabelece uma tríade de confiança entre a farinha, o produtor e o consumidor que possibilita um significado para continuar a realização pessoal da feitura.

A continuidade das atividades da produção de farinha do povoado Jurema é um elemento de resistência, ao mesmo tempo de persistência. Percebemos pelas falas das companheiras que a resistência se dá no cotidiano, na insistência, na existência. Isso nos remete a Porto-Gonçalves (2017) quando afirma que a resistência precede a existência, pois na existência se resiste, se interpela a realidade e se constrói formas de continuar, de perseverar no modo de vida e luta em vida.

Mesmo diante da perseverança foram necessárias modificações ao longo do tempo, adaptações no modo de produção. Anteriormente a inserção da figura do atravessador, por exemplo, a comercialização da produção da farinhada era realizada em maior demanda e com alta densidade, grandes quantidades. Para explicar melhor, a tapioca fresca possui medidas específicas como a lata, a meia lata, o quilo e o litro, além do saco que corresponde a 50 quilos e meio saco 25 quilos.

A lata possui a quantidade de peso equivalente a vinte e quatro quilos, já a meia lata totaliza doze quilos. Anteriormente as medidas de maiores vendas era a lata e a meia lata, de forma que muitas vezes a venda em litro ou kg não era realizada por não conseguir atender à demanda para desmembrar a medida. Atualmente, no entanto, as maiores quantidades de vendas são realizadas em litros ou quilos. Essa foi uma demanda de adaptação dos produtores para escoarem seus produtos.

Há uma indicação de medida de saber local, como destaca “Aqui todo mundo sabe que uma lata quebrada, diminui o peso em quilos” (Forneiro, 2023). Este extrapola o povoado, pois é utilizado regionalmente.

4.2 Saberes e fazeres: a continuidade das práticas farinheiras

Os períodos de produção da farinhada duram apenas alguns meses do ano, que perpassam os meses do inverno. Dessa forma, os produtores consorciados com a atividade da mandioca realizam outras atividades para garantirem sua reprodução social, levando-os à pluriatividades, ocupando-se de outras culturas e criação de animais. No entanto, as atividades que envolvem a mandioca perduram o ano todo, pois há os períodos de plantio, manutenção, capinação e demais.

Assim, a farinhada é entendida como o período mais puxado, em que se concentram as atividades de maior intensidade e que demandam mais pessoas e tempo. A partir do momento em que as pessoas ou produtores vizinhos foram deixando de realizar a farinhada em seus povoados ou comunidades e foram centralizando no povoado Jurema, as várias mãos que mexiam na massa, que se envolviam no processo foram diminuindo de alguma forma. Tem sido preciso, desta maneira, se organizar entre os participantes para viabilizar a continuidade das atividades, dos fazeres.

Com o passar do tempo e o envelhecimento dos produtores é necessário cada vez mais incrementar as novas gerações no processo de produção farinheira para não se perder a tradição. Essa inserção pouco a pouco já vem ocorrendo, como ocorreram nas

gerações passadas, por meio dos filhos acompanhando os pais nas atividades. No entanto, as gerações mais velhas se reproduziam em maior número, o que ocasionava mais crianças para participarem e propagarem os saberes e fazeres da farinha.

Assim como acontece na população em geral, a população está cada vez tendo menos filhos a cada geração, sendo estas gerações cada vez mais impactadas pelo capitalismo e pela cultura ocidental.

Dessa forma os produtores ainda ativos que realizam a atividade acontecer, realizam um processo de organização com base nos períodos das atividades da casa de farinha. Organizando suas demandas previsíveis de saúde e bem-estar com o calendário da farinha, que envolve os períodos de maiores e menores demandas, mais flexíveis a acontecimentos adversos.

Entre os períodos semestrais, o primeiro semestre do ano corresponde ao período mais flexível, já o segundo semestre do ano é intenso.

No primeiro semestre do ano que corresponde entre os meses de janeiro a junho, são os meses que os produtores realizam a manutenção da plantação mandiocueira, por meio da capinação. Então são os meses em que o povoado se desdobra no cultivo de outras culturas, na criação e abate de animais, na organização logística de saúde, desde que não sejam urgências.

Entre o fim do primeiro semestre e o início do segundo semestre ano se inicia o processo de farinhada. Logo após o término da feitura da farinha de mandioca e derivados, há um período de escoamento da produção, como visualizamos na figura 37. Quando há uma alta rentabilidade que não escoe durante a casa de farinha em ação. Passado um período chega o momento da chegada das chuvas, conseqüentemente a preparação da terra, o período do plantio, a separação das manivas, em seguida a capinação e manutenção.

Há um ditado popular em que “o segundo semestre do ano o bicho pega”, nas demais profissões se usam esse jargão, como se a temporalidade da aceleração se sobressaísse no segundo semestre. Isso também ocorre na demanda farinheira. De forma expressa na fala da Raspadeira A: “Quando passar o período de planta eu vou fazer minha cirurgia”.

A fala da raspadeira A é expressa de uma temporalidade do descanso, que indica que logo após a plantação, ela vai realizar o procedimento cirúrgico necessário, é importante salientar que, conforme salientado pela participante da pesquisa, trata-se de uma cirurgia sem urgência ou que comprometa

a sua saúde e vitalidade no momento, e que devido a essas circunstâncias ela irá se programar para o período mais calmo e de menor demanda de seu trabalho.

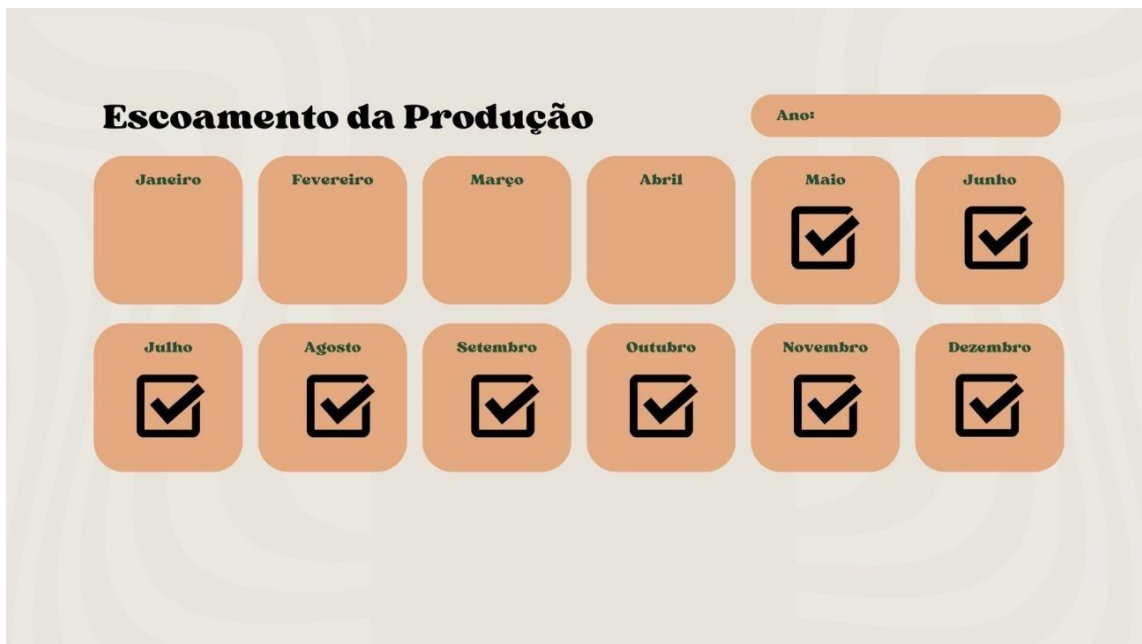


Figura 38- Calendário anual de escoamento da produção.
Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2023.

Nessa narrativa há vários aspectos a serem mencionados que indicam uma valorização do saber-fazer e toda sua prática. A raspadeira A como apresentado em capítulo anterior, é uma senhora aposentada, que ainda realiza as atividades de raspadeira de mandioca, as suas rentabilidades econômicas não dependem do processo produtivo. No entanto, a mesma o realiza e se organiza para garantir a sua participação na produção. Ela acredita que o processo não pode ser perdido, e é necessário garantir a continuidade das práticas, para viabilizarem para si produtos de qualidade para seu consumo e de sua família, assim como para os demais consumidores.

A não continuidade da prática dos saberes e fazeres farinheiras do povoado implicaria na inoperância da casa de farinha, e a perda do simbolismo e significância da farinha para a comunidade nas próximas gerações.

“Se a gente não trabalhasse mais, aí sim ia ser farinha pouca meu pirão primeiro” (Raspadeira B). Essa fala da raspadeira tem a conotação de um ditado popular: “farinha pouca, meu pirão primeiro”. Este ditado expressa a garantia individual de qualquer que seja o modo de sustento, seja ele alimentar ou não. É carregado de expressividade de uma sociedade cada vez mais individualista. No entanto, na fala da

companheira aparece como uma individualização do bem da farinha de mandioca, que consiste em valor de alimento de qualidade.

Assim como essa expressão, há outra que perpassa a farinha nas expressões populares: “Deus dá a farinha e o diabo fura o saco”, que significa que as boas oportunidades vêm acompanhadas de grandes desafios. Outra é: “Farinha do mesmo saco”, que significa que a qualidade individual é mensurada pelas pessoas à sua volta para que não seja qualificado como farinha de péssima qualidade.

Outra expressão é: “Sovina no farelo e pródigo na farinha”, que significa que ao poupar nos momentos de crise se referindo ao farelo, terás em abundância no momento de fartura se referindo a farinha. Essa expressão tem uma conotação espiritual de contraste entre a escassez e a abundância.

4.3 Os sentidos e significados de fazer farinha

O fazer farinha do/no povoado é repleto de sentidos e significado que permeiam o modo de vida da comunidade. Os signos estão presentes nas mais variadas formas, presentes na insistência e persistência do fazer farinha. Nos instrumentos, nas ferramentas, nos modos de uso.

Os significados são indicativos culturais e representativos do cotidiano do povoado que expressam relações coletivas. Entre estes, destacamos o modo de produção de fazer farinha, como a maneira organizativa da farinhada, que permeia vários aspectos como o uso comum da casa de farinha, as várias formas de produção da farinha por intermédio da meia (quando o produtor oferta para que outro realize a farinhada em troca de metade da produção), a troca de diárias, os adjuntos, a troca de serviço em pagamento por produtos, como a farinha de mandioca, ou tapioca.

São esses indicativos do significado valoroso da produção de fazer farinha, do pertencimento ao lugar e o processo de produção, e da garantia do produto de qualidade. A partir da sua contribuição de alguma maneira, nas mais diversas formas possíveis, há uma dimensão significativa que ultrapassa o processo e produto.

O fazer farinha está relacionado com as dimensões existenciais e identitárias de produção e reprodução. São esses significados presentes no cotidiano do território, expresso na territorialidade do saber-fazer.

Há um sentido de realização pessoal e comunitário no fazer farinha que se relaciona com um modo de produção do campo, as adaptações e organizações que se

interpelam e se entrecruzam na realização de feitura. Para os companheiros, parentes e amigos, o período de fazer farinha é um momento de preparação anual, e como apresentado anteriormente é planejado de forma articulada.

Esse planejamento, a articulação entre as necessidades e as atividades para que a farinhada se realize são repletos de significados da importância das atividades. Na experiência emerge os signos nas narrativas das raspadeiras conforme já mencionados.

Os sentidos e significados são indicados nas falas, na interpelação, insistência e resistência de produção, de realização e continuidade do saber-fazer da farinha. Em que o fazer farinha é uma atividade programada de grande relevância para os produtores da farinha, que envolve uma satisfação em sua prática.

Como podemos observar há uma programação envolvida para a organização da vida dos produtores com base nos acontecimentos dos momentos que permeiam o fazer farinha, estes indicam o compromisso com as atividades.

A relação do trabalho condicionada à boa saúde, são dimensões que podemos desdobrar, a partir da tentativa de manter boa saúde e prolongar os anos para a continuidade da farinhada e possivelmente da formação de novos agentes para garantir a continuidade dessa importante prática na e para a comunidade.

Outra dimensão é a da qualidade de vida a partir das atividades, uma relação com a saúde mental e do corpo na realização do trabalho. É simbólico os significados de prazer nesta feitura, um trabalho considerado pesado, que para algumas pessoas de fora da comunidade podem encarar como muito difícil e mesmo a realização condicionada a falta de oportunidades ou sofrível. Para os produtores este é um momento de revigorar a alma e sustentar o espírito. Uma substância pessoal e coletiva da interação.

Os significados são simbolicamente expressos nas falas, no entanto não apenas na oralidade, mas também nos sentidos, os corpos, as disposições dos gestos, entre sorrisos e caras caretas ao carregarem peso durante as atividades. Ainda assim quando instigados sobre os significados de fazer a farinha, surgem eixos característicos e simbólicos da representação, que estão presentes na figura 38.

Estes são significados que estão explícitos e implícitos nas falas que foram surgindo nas experiências da/e com a pesquisa. Nestes significados, por exemplo, a experiência é construída, é a partir dela e com a mesma que se realiza a o fazer farinha, a casa de farinha, as atividades, são estas que são acionadas cotidianamente no território. A experiência nunca se encontra pronta, é construída e reconstruída diariamente a partir da vivência.



Figura 39- Significados do fazer farinha para os produtores no povoado Jurema de Pedro Leite.
Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2023.

É a experiência que se entrecruza com a memória que é acionada nos fazeres, no modo de vida, no ser e estar no mundo, a partir de todos os símbolos que constituem e fundam a memória das pessoas, do território, e das pessoas no território.

É também por meio destes anteriores que se projetam a continuidade das ações, da existência e da resistência, por meio do simbolismo do trabalho que requer esforço mas gera satisfação e realização, com fruto econômico, cultural e social. Assim como a comida que é requerida, convocada, que extrapola a ação de comer, e vai de encontro com o alimento que alimenta, o ser farinheira e o fazer farinha.

4.4 A essência do sabor: A natureza do “Comer farinha” e “Comer com farinha”

Há uma diferenciação significativa de sentidos, essências e práticas entre “comer farinha” e “comer com farinha”. Relembrando a estigmatização da farinha enquanto comida de pobre, chamamos atenção para “comer farinha” e “comer com farinha”.

Uma prática presente no povoado que perdura algumas fases ou acontecimentos da vida cotidiana é o consumo da farinha de mandioca, no entanto, alguns elementos são combinados ou sequenciados junto ao alimento em momentos específicos. A prática de

“comer farinha” remonta a momentos da memória que destaca a essencialidade da farinha enquanto sabor e sustância. Pensemos na combinação muito presente na primeira infância da “farinha com café”, ou mingau para os recém-nascidos na qual misturamos a farinha com o elemento “molhado” do café, o sabor da combinação de alimentos produzia uma combinação ideal para alimentação nos momentos entre refeições, enquanto merenda, uma engana o estômago e mesmo a saciação da fome.

A farinha de mandioca é um alimento de sustância que existem inúmeras variáveis sendo algumas mais conhecidas e consumidas em alguns territórios que outros, são os gostos, sabores, territórios alimentares que podem potencializar essa dinâmica. Há uma dinâmica entre os alimentos e combinações, a partir do organismo e como cada alimento se comporta em seu processo de digestão. Por ser um alimento de sustância, a farinha de mandioca possui um tempo maior no processo de digestão, sendo considerado por muitos como um alimento pesado, de acordo com sua firmeza e a singularidade estomacal de quem a consome.

Dentre dessas combinações podemos destacar a prática do comer farinha, no qual o elemento principal é a farinha somada a outra combinação, que pode variar entre alimento seco ou molhado. Entre as variações podemos discutir sobre a característica, ou melhor, qualidade regional da alimentação entre a variável quente ou fria. Klass Woortmann (2008, p. 18) considera “Todos os alimentos são percebidos como sendo ou "quentes" ou "frios", com relação à sua "qualidade", independentemente da condição térmica”.

Esta qualidade ao que o autor se refere depende do ponto de vista de quem a consome, o local, assim como quais as circunstâncias da saúde do organismo, pois a depender a farinha de mandioca pode transitar entre o quente e o frio variavelmente. No entanto, regionalmente há uma propensão ao alimento quente, por ser considerado um alimento que pese o estômago e desacelere a digestão. Ainda assim a combinação do quente ao frio pode variar também com a agregação de outros alimentos, como uma farinha com café, a mistura junto ao líquido pode se tornar menos leve, mesmo considerando a variável do café como alimento quente.

Outra combinação era a “farinha com açúcar”, “farinha com leite”, “farinha de borra com café ou sem”, a “farinha com rapadura” essas combinações são características práticas de alimentação entre refeições.

Entre as variações mais comuns estão geralmente permeadas pelas memórias em momentos de trabalho, de variações entre as debulhas de milho, de mamona, momentos

de mutirões de capinação, a lavagem de roupa nos caldeirões, o tempo de plantio em que acompanhávamos os mais velhos nas práticas das atividades, e geralmente em meio ao turno da manhã ou da tarde, essa era uma alimentação para as crianças e mesmo os adultos mais velhos para alimentação e sustentação para o trabalho braçal.

Essas experiências gustativas eram consolidadas a partir da farinha como alimento de sustância, esse alimento que somado e combinado era responsável por alimentar e saciar para além do paladar, fortificar aquele que viesse a saborear.

Já o “comer com farinha” envolve outra experiência em que a farinha de mandioca se torna um elemento não central, mas um componente da possível mistura ou receita, nessa dimensão o sabor da farinha não é a predominância do alimento.

Um dos destaques para exemplificação é o “feijão com farinha”, o “pirão”, “o frito”, a “farofa”, a “paçoca”, nestes a farinha de mandioca é adicionada ao complemento do prato, ou da mistura. Há um sentido da farinha em sua essencialidade para a feitura, mas não uma predominância de seu sabor, mesmo que interfira diretamente, sem que “o comer com farinha” seja impedido.

Para compreendemos os sentidos e essencialidades do povoado em “comer farinha” e “comer com farinha”, assim como tantos outros que tenham apreço pelo sabor da farinha enquanto alimento de sustento que a prática e a associação do sabor do alimento sempre esteve presente no povoado principalmente nos momentos de trabalho braçal, atividades de muita energia e vigor, na roça, que demanda força. Nesta relação há uma indicação entre a farinha enquanto “alimento de pobre” e há quem a farinha interessa alimentar, quais seriam os comedores, degustadores, saboreadores de farinha, a resposta evidente nesse povoado indica que são aqueles que não realizam o “trabalho mais leve”.

Como indicado anteriormente, houve mudanças alimentares e nestas há a sinalização de que as novas gerações comem cada vez menos farinha de mandioca, no entanto há também uma relação de que essas novas gerações estão em sua maioria localizadas nas cidades, as quais se alimentam cada vez mais de alimentos rápidos. Portanto, podemos afirmar que a essência do sabor da farinha de mandioca pode ser geracional, assim como pode ser mais difundida na proximidade com os processos de produção em povoados rurais.

Entre as diferenciações e sentidos devemos adentrar na “tapioca” e no “beiju”. Há uma diferenciação regional quanto à nomenclatura para o mesmo produto. Regionalmente a tapioca consiste na massa bruta da tapioca, já o beiju é o alimento

produzido pela matéria prima da tapioca. Existem diferenciações regionais nesse entendimento, onde tapioca é sinônimo do beiju local.

Há uma diferenciação regional também em relação à diversidade de nomenclatura da mandioca “[...] aipim, aimpim, candinga, castelinha, macamba, macaxeira, macaxera, mandioca-brava, mandioca-doce, mandioca-mansa, maniva, maniveira, moogo, mucamba, pão-da-américa, pão-de-pobre, pau-de-farinha, pau-farinha, tapioca, uaipi, xagala” (Retec- Bahia, 2006, p. 9-10).

Na figura 38 podemos visualizar a feitura do beiju de massa, beiju que é misturado à massa da farinha crua com tapioca, essa mistura se justifica porque a tapioca é a responsável por “dar liga”, para que a massa não se esfarele. Esse beiju consiste em uma alimentação de sustância, podendo ser consumida no café da manhã com café, no almoço com feijão e no jantar, ou mesmo como lanche.



Figura 40- Feitura de beijus.
Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2023.

As mãos que envolvem o fazer dos beijus geralmente são mãos habilidosas e rápidas, como na figura. Há uma técnica e um formato. Entre as habilidades requeridas pela feitura do beiju está a rapidez, tendo em vista que o forno é muito quente e precisa agilizar o formato e garantir que vire em tempo hábil para que asse os dois lados.

Vale destacar que há uma preparação anterior para fazer o beiju que é a preparação da massa, entre o peneirar e o misturar a tapioca e a misturar, levando muito tempo, assim como a separação da lenha, o aquecer do forno que leva um tempo de preparo. Geralmente o dia de fazer os beijus é realizado no último dia de casa de farinha, depois de torrado as últimas remessas de farinha, já que demandam muito tempo para a preparação da farinha e a ocupação do forno quase que por completo.

O forno é formado por lajes de areia cozinhada e entre elas há um espaço de rejunte de barro que as unem, para a feitura do beiju é preciso que respeitem esses limites das lajes que é onde mais as aquecem.

A tapioca é responsável por compor algumas receitas muito produzidas, como diversos bolos, avoador que é sinônimo de biscoito de polvilho, os bolinhos de chuva, omeletes, bolachões, escaldado de tapioca, pão de queijo, beijus de massa.

O beiju nos últimos anos vem passando pelo processo de valorização enquanto alimento para alguns grupos sociais, principalmente para as pessoas envolvidas em atividades físicas⁶, no senso comum os “fitness⁷”, em alguns casos envolvidos em atividades físicas de musculação, no qual realizam dietas em que o beiju como conhecemos, ou mesmo a tapioca denominada por outros grupos regionais, vem sendo cada vez mais consumida, valorizada e acrescentada enquanto alimento de qualidade.

Entre os derivados do sabor, entre o “comer farinha”, “comer com farinha”, e também a “tapioca” e o “beiju” e acompanhamentos, há alguns alimentos derivados de receitas muito comuns no povoado, que se inteiram da alimentação comum, que são saberes e fazeres culinários. Exemplificaremos com as receitas nas figuras 39, 40 e 41.

No povoado há uma alternância entre o pão-de-queijo, são receitas comuns cotidianas, entre essas variações tem o pão-de-queijo de liquidificador e o pão-de-queijo, estes são produzidos em momentos variados, sendo a receita do liquidificador considerada a mais rápida no fazer.

⁶ Matéria. **A tapioca é excelente para atletas e adeptos da boa saúde física, pois fornece a alto ganho de energia e massa muscular.** Disponível em: <https://www.cpt.com.br/cursos-gastronomia/artigos/tapioca-e-bom-para-quem-pratica-atividades-fisicas>. Acesso em: 03 de out. de 2023.

⁷ Matéria. **A era fitness.** Disponível em: <https://dicasdemusculacao.org/a-era-fitness/>. Acesso em: 03 out. 2023.

Receitas		
Avoador	Pão de queijo de liquidificador	Pão de queijo
Ingredientes: 1 litro de tapioca 1 colher de sal 300 ml de óleo 300 ml de água 12 ovos	Ingredientes: 3 ovos 1 colher de sal 100 gramas de queijo 1 xícara de óleo 2 xícaras de leite 3 xícaras de tapioca	Ingredientes: 300 gramas de queijo 1 colher de sal 1 copo americano de óleo 1 copo americano de leite 1 litro de tapioca 4 ovos
Modo de Preparo: Misture a tapioca ao sal, em seguida misture a água e o óleo em uma panela até que ferva, após ferver escale na tapioca, misture por completo. Espere a massa esfriar e acrescente os ovos, batendo a massa. Após misturar todos os ovos, coloque em um saco e monte os biscoitos em forma untada com óleo, leve ao forno, e aguarde entre 20 a 25 minutos, a depender da consistência desejada.	Modo de Preparo: Bata no liquidificador os ovos, o queijo, o sal, o óleo e o leite por três a quatro minutos. Após formar uma mistura homogênea acrescente aos poucos a tapioca. Após adicionar toda a tapioca, deixe bater por cinco minutos. Então distribua nas formas de pão de queijo e leve ao forno entre trinta e quarenta minutos, até dourar.	Modo de Preparo: Adicione em uma tigela a tapioca, o sal e o queijo. Misture o óleo e o leite em um recipiente até que ferva. Após ferver adicione na tigela da tapioca e escale e os misture, após misturados, acrescente os ovos e sove a massa por tempo suficiente. Unte a forma com óleo e com as mãos façam os pães em pequenos formatos, leve a forno em temperatura alta por cerca de trinta a quarenta minutos.

Figura 41- Receitas.

Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2024.

As variações das receitas, nos saberes e fazeres são plurais, há uma série de combinações nos elementos que são constituintes, um exemplo é a alternância de “frito” para “farofa”, não exemplificamos a receita de farofa, no entanto o elemento de distinção de frito é a quantidade de gordura embebida na farinha, na farofa a farinha é um componente “seco”, no frito a farinha está embebida a uma maior densidade de gordura.

Os saberes e fazeres culinários constituem práticas plurais que se somam a vários fatores que interferem diretamente no processo e no saborear dos alimentos, assim como em cada momento vivenciado. De forma que os utensílios da cozinha, os temperos, os modos de preparação, o momento, o tempo de preparo, todos esses demandam e interferem no sabor. A forma como cada pessoa saboreia um mesmo alimento, ou mesmo como esse alimento primário ou secundário é preparado, onde foi e por quem há uma significância singular e deve ser levada em conta, pois faz parte do saber-fazer culinário.

Um dos elementos muito presentes no povoado que é utilizado junto a farinha de significância alimentar é a utilização da gordura de porco ou gordura de toucinho, este, por exemplo, é um diferencial na alimentação local que designa o sabor do alimento.

Receitas		
Escaldado	Engrolado	Pirão de galinha
<p>Ingredientes: Tapioca Leite Sal ou açúcar</p>	<p>Ingredientes: Tapioca fresca peneirada Manteiga ou gordura de porco</p>	<p>Ingredientes: Caldo de galinha Farinha de Mandioca</p>
<p>Modo de Preparo: Misturar o sal ou o açúcar a tapioca, ferver o leite e escaldar a tapioca e mexer.</p>	<p>Modo de Preparo: Em uma panela aqueça a manteiga ou gordura até que derreta, em seguida adicione a tapioca e misture até que toda a tapioca se misture a manteiga, em seguida continue a mexer até que a o engrolado fique crocante.</p>	<p>Modo de Preparo: Aqueça o caldo de galinha até ferver, em seguida adicione a farinha aos poucos e vá mexendo, até que se misture todo o caldo com a farinha, então deixe ferver.</p>

Figura 42- Receitas.
Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2024.

Receitas		
Paçoca	Frito	Beiju de panela
<p>Ingredientes: Gergelim Farinha de mandioca Açúcar</p>	<p>Ingredientes: Farinha de mandioca Gordura de porco Galinha, frango, ovo</p>	<p>Ingredientes: Tapioca fresca peneirada Recheio a gosto</p>
<p>Modo de Preparo: Após o preparo do gergelim, lavado, seco ao sol, e torrado. Misture o gergelim, a farinha e o açúcar, e em seguida pise no pilão em duas remessas.</p>	<p>Modo de Preparo: Adiciona a gordura a galinha ou frango e mexer até está frito, a depender do ponto a gosto, ainda com o fogo ligado e adicionar a farinha aos poucos e ir mexendo, até que o tempero do frango junto com a gordura se encorpe na farinha.</p>	<p>Modo de Preparo: Aquecer panela e em seguida forrar o fundo com uma camada de tapioca, tampar a panela por alguns segundos, em seguida destampar e virar o beiju de lado, tampar novamente e está pronto.</p>

Figura 43- Receitas.
Fonte: SILVA, Efigênia Rocha Barreto da, 2024.

O saber-fazer culinário é uma prática territorial, provinda do modo de feitura demarcada pela ancestralidade e pelo sabor, a partir de uma memória que degusta e solidariza com os outros sentidos do corpo a partir da satisfação da alimentação.

Nesse processo do saber-fazer há uma dinâmica que é “mão boa pra cozinha” em que as pessoas designam qualidade à alimentação produzida por uma pessoa, há uma relação ancestral de herança de um dom, em que a pessoa possui uma dimensão experiencial de “bom tempero”. Isso não envolve o acesso ao tempero ou a qualidade dos produtos, mas de tocar na comida e transformar em uma alimentação de sabor, um sabor que extrapole apenas o paladar, mas todos os sentidos de forma alimentar contemplativa.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

*Sua morada
Era uma casa de farinha
Com um quarto e uma cozinha
Junto a um pé de quixaba
Este arvoredado
Onde as galinhas dormiam
Os velhinhos todo dia
Em sua sombra descansava.*

*Eu me recordo
Do tempo da farinhada
A desmancha da mandioca
Que gente ali não faltava.
Oh. Que beleza!
Para mim era uma festa
Parecia uma orquestra
Quando todos conversavam.*

A casa dos avôs paternos.

Dimas Pereira Rocha, Jurema, 25 de abril de 1987.

Este trabalho teve como objetivo investigar o sentido ancestral do sabor expresso na territorialidade do saber-fazer da casa de farinha do povoado Jurema de Pedro Leite, em São Gabriel, Bahia.

Consideramos que dentro do campo da pesquisa, o escopo da metodologia com foco na experiência confluiu com a proposta dos objetivos, permitindo a compreensão e entendimento de nuances, o desvelamento e aprofundamento dos fenômenos vivenciados.

A experiência se coloca como ponto chave da ação de imersão e vivência da própria pesquisa, este se fez no método fenomenológico, o qual potencializou a geograficidade coletiva e individual atravessada pela territorialidade, experienciada ao longo da vida convivente no território.

A experiência de deslocamento e reimersão territorial em campo possibilitou a desnaturalização dos processos, das atividades, das ordens, dos padrões de produção e reprodução, as quais não se evidenciavam na atitude natural. Parte do movimento da pesquisa envolveu o revolver da experiência, nos diálogos e na rememoração, permitindo sua tonificação.

A pesquisa tensiona a abertura para o revigoramento do entendimento entre o eu e o nós do coletivo, que não se distancia dos processos, das crenças, dos entendimentos que são atravessados pela ancestralidade. A cultura dos roceiros, juremeiros, farinheiros florescere à medida que a experiência relata, descreve e tensiona os modos de feitura, do

saber-fazer ancestral.

O movimento de estar e se recolocar no território, com a vivência cotidiana compartilhada com os conhecidos, permite perceber as narrativas em meio aos causos que são evocados. Alguns destes causos são repetitivos (devido ao longo convívio), mas no contexto dessa pesquisa foram recolocados, reinterpretados, valorizados dentro do escopo da farinhada e do modo de vida.

Consideramos que o saber-fazer da farinha de mandioca do povoado Jurema de Pedro Leite é atravessado por marcadores ancestrais indígenas e negros. São saberes-fazer nos diversos âmbitos que extrapolam o fazer farinha, mas também os modos de vida. Entre os hábitos cotidianos que compreendem as atividades e crenças que articulam uma organização comunitária experiencial.

Nas falas, nos causos evidenciados no texto que surgiram durante a pesquisa, os atravessamentos ancestrais estão presentes no modo de vida rural do povoado. Alguns elementos estigmatizados como o “comer farinha” e sua associação com comida de pobre, são remontados e expressos como construção identitária de pertencimento e força existencial.

A farinha de mandioca enquanto alimento de valor cultural, identitário e ancestral para o sertanejo, está relacionada com a ancestralidade indígena que influenciou diretamente como elemento primordial o hábito alimentar, e também os modos de preparo.

Na experiência da pesquisa se desdobra uma compreensão coletiva envolvida no fazer farinha, que se relaciona com as trocas, as negociações, os mutirões e proximidade presente nessas relações ancestrais e parentais que se desdobram entre os povoados vizinhos e a territorialidade confluyente juremeiro.

Apesar das casas de farinha terem sido desativadas nas comunidades vizinhas, as antigas produtoras ou mesmo consumidoras não abrem mão do seu punhado de farinha. Esforçam-se para manter uma aproximação com o modo de produção, com a lida com a terra por meio da visita à casa de farinha durante as atividades da farinhada. A farinha de mandioca evidencia assim laços de responsabilidade e representatividade situada do nordestino, neste caso, com o baiano sertanejo.

O saber-fazer se constitui como uma estratégia de reprodução social do modo de vida na roça com todos as nuances envolvidas em uma territorialidade emergida por símbolos e significados cotidianos, tanto em sua dimensão existencial, quanto cultural.

A territorialidade de ser da roça expressa os vínculos com o território como território de aprendizagem (casa de farinha) e como território do trabalho (a roça). Há um trânsito entre estes territórios entre os quais se desenrola a vida na proximidade com a terra, no campo das possibilidades das atividades farinheiras.

As territorialidades da casa de farinha se constituem como possibilidades para

interação, para consagração e resgate da ancestralidade pulsante que permeia os saberes comunitários, por meio dos sentidos, da convivência e da experiência entre gerações.

O fazer farinha no povoado se constitui um processo de resistência, a continuidade das atividades farinheiras e a permanência na roça, destacam a importância do saber-fazer para os produtores e a responsabilidade com a produção de uma farinha de mandioca com sustança, que os alimenta. O grupo e sua relação com o território são fundamentais, embora haja entraves para a produção atravessados por vetores coloniais que envolvem as dimensões econômicas, culturais, tecnológicas da globalização que os projetam como atrasado e arcaico.

Na mesma direção, a farinha de mandioca que se projeta com sua essencialidade para as pessoas do povoado e fora dele (por meio do consumo com preço justo), valorizam sua qualidade e seu modo de produção, mantendo a prática alimentar na era da alimentação globalizada dos ultraprocessados.

Neste hábito alimentar está presente o sabor da farinha de mandioca, não como gosto, mas sim com os sentidos que envolvem o saborear um alimento identitário do sertão, expresso na experiência geográfica e na geograficidade territorializada.

A pesquisa contribuiu com a ciência geográfica que vem se desdobrando em um movimento de pesquisas com propostas contra-coloniais, decoloniais e descoloniais. Essa nova ordem científica vem sendo oxigenada por meio da política de cotas nas universidades. Este que movimenta e desloca a neutralidade da pesquisa científica por meio da investigação de fenômenos e temas nas novas pesquisas que são atravessadas pelas existências, que são posicionadas, territorializadas e ancestralizadas.

Essa pesquisa, enquanto desdobramento da experiência tensionada pela territorialidade e pela geograficidade tem como projeção o “caminhar com a farinha” e o “levar para a rua”, na busca pelos atravessamentos da busca pela farinha, assim como as experiências envolvidas pela sua mobilidade.

REFERÊNCIAS

A CASA DO SOM, Escola de Música. **Cirandeiro/ A Casa de Farinha**. 3 m e 15 s. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=Nri6meQm9hA>. Acesso em; 09 de out. de 2023.

ALBERTIM, Bruno. **Nordeste: identidade comestível**. v. 2. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, Editora Massangana, 2020.

ALCÂNTARA, Andréia Silva de. Agricultura camponesa e a produção do espaço agrário no município de Irará/BA. 2017. 204 f. **Dissertação** (Mestrado em Geografia) – Universidade Federal da Bahia.

ALMEIDA, Maria Geralda de. Para além das crenças sobre alimentos, comidas e sabores da natureza. **Mercator**, Fortaleza, v. 16, e16006, 2017, p. 1-13.

ARENDDT, Hannah. **Sobre a violência**. Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira, 2011.

BAHIA, RETEC (Rede de Tecnologia da Bahia). **Sensibilidade das plantações de mandioca**. Salvador: Serviço Brasileiro de Respostas técnicas, ago. 2006.

BAHIATER. Territórios de Identidade. Salvador. Disponível em: <http://www.bahiater.sdr.ba.gov.br/servicos/territorios-de-identidade>. Acesso em: 04 de dez. de 2023.

CASTRO, Josué de. **Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço**. 10. Ed. Rio de Janeiro: Antares, 1983. 361p. (Clássicos das Ciências Sociais no Brasil).

COELHO NETO, Agripino. Componentes definidores do conceito de território: a multiescalaridade, a multidimensionalidade e a relação espaço-poder. **GEOgraphia** (UFF), v. 15, p. 23-52, 2013.

COUTINHO, Andrea Lima Duarte. Farinhada e Identidade Sertaneja: estudo de caso da produção de farinha de mandioca na comunidade de Lagoa do Saco-Monte Santo-BA. 2013. 131 f. **Dissertação** (Mestrado em Cultura e sociedade) – Universidade Federal da Bahia-UFBA. Salvador, 2013.

CRUZ, Valter do Carmo. Geografia e pensamento descolonial: notas sobre um diálogo necessário para a renovação do pensamento crítico. In: CRUZ, Valter do Carmo;

OLIVEIRA, Denílson Araújo (Orgs.). **Geografia e Giro descolonial**: experiências, ideias e horizontes de renovação do pensamento crítico. 1. ed. Rio de Janeiro: Letra capital, 2017. p. 15-36.

CUNHA, Euclides da, **Os Sertões**, São Paulo: Martin Claret, 2000.

DE PAULA, Fernanda Cristina. Constituições do Habitar: reassentamento do Jd. São Marcos para o Jd. Real. 2010. 129f. **Dissertação** (Mestrado em Geografia) – Universidade Estadual de Campinas. Campinas, 2010.

DJAVAN; Milagreiro. **Farinha**. 3m 7s. Disponível: <<https://www.vagalume.com.br/djavan/farinha.html>>. Acesso em: 03 de out. de 2023.

FERREIRA, Marina Rossi. Degustando Lembranças: os sabores e a conformação de vínculo com o lugar. 2020. 250f. **Tese** (Doutorado em Geografia) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2020.

GARINE, Igor de. Alimentación, cultura y sociedad. In: **El Correo - Unesco**, n. 9, p. 4-7, 1987. Disponível em: <http://unesdoc.unesco.org/images/0007/000731/073178so.pdf#nameddest=73102>.

Acesso em: 19 de set. de 2020.

GRUNEWALD, R. A. Sujeitos da Jurema e o Resgate da “Ciência do Índio”. In: GOULARD, S. L.; LABATE, B. (Orgs.). **O Uso Ritual das Plantas de Poder**. Campinas, SP: Mercado das Letras, 2005, p. 239-277.

HAESBAERT, Rogério. **Território e descolonialidade**: sobre o giro (multi) territorial/de(s)colonial na América Latina. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: CLACSO, 2021. p. 396. Libro digital, PDF. Disponível em: <http://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/se/20210219014514/Territoriodecolonialidade.pdf>.

Acesso em: 09 set. 2021.

ILHA, Juventude. **Farinhada**. 1.m. Disponível em: <<https://www.letras.mus.br/juventude-ilha/1129954/>>. Acesso em: 03 de out. de 2023.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **“Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018: análise da segurança alimentar no Brasil”**, Rio de Janeiro, 2020.

IDEC – INSTITUTO BRASILEIRO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. **A alimentação dos brasileiros.** Disponível em: <http://idec.org.br/alimentacaoempauta/a-alimentacao-dos-brasileiros>. Acesso em: 25 de fev. 2023.

INFOPÉDIA, Dicionário; Significado de sustância. Disponível em: <https://www.infopedia.pt/dicionarios/lingua-portuguesa/sust%C3%A2ncia>. Acesso em: 25 de fev. de 2023.

IPHAN – INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. **INRC da Farinha de Mandioca.** Disponível em: <https://sicg.iphan.gov.br/sicg/bemImaterial/acao/195/>. Acesso em: 26 de mai. de 2022.

FUNDAÇÃO CULTURAL PALMARES. **Informações Quilombolas – 2023.** Disponível em: <http://www.palmares.gov.br>. Acesso em: 02. dez. de 2023.

LEITE, Mastruz com. **Massa de Mandioca.** 3.m 34s. Disponível em: <https://www.letras.mus.br/mastruz-com-leite/549695/>. Acesso em: 03 de out. de 2023.

LIMA, Jamille da Silva. O Sentido Geográfico da Identidade: metafenomenologia da alteridade Payayá. 2019. 254f. **Tese** (Doutorado em Geografia) – Universidade Estadual de Campinas, Campinas.

LIMA, Jamille da Silva. Metafenomenologia da alteridade: por uma significação ética da pesquisa geográfica. **Geograficidade**, v.10, n. Especial, p.169-182, Outono 2020.

LODY, Raul. **Farinha de Mandioca: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia.** São Paulo: Senac: 2019.

MALDONADO-TORRES, Nelson. Sobre la colonialidad del ser: contribuciones al desarrollo de un concepto. In: CASTRO-GÓMEZ, Santiago; GROSFUGUEL, Ramon (Orgs.) **El giro decolonial: reflexiones para una diversidad epistêmica más allá del capitalismo global.** Bogotá: Siglo del Hombre Editores; Universidad Central, Instituto de Estudios Sociales Contemporáneos, Pontificia Universidad Javeriana, Instituto Pensar, 2007.

MARANDOLA JR., Eduardo. **Habitar em risco: mobilidade e vulnerabilidade na experiência metropolitana.** São Paulo: Blücher, 2014.

MARANDOLA JR., Eduardo. Sabor enquanto experiência geográfica: por uma geografia hedonista. **Geograficidade**, v. 2, n. 1, p. 42-52, Verão 2012.

MARANDOLA JR., Eduardo. O imperativo estético vocativo na escrita fenomenológica. **Revista da Abordagem Gestáltica – Phenomenological Studies**, v. XXII, n. 2, p. 140-147, 2016.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Alimentos identitários: uma reflexão para além da cultura. **GeoNordeste**, ano XXIV, n. 2, p. 120-136, 2013.

MESQUITA, Livia Aparecida Pires de; ALMEIDA, Maria Geralda. Territórios, territorialidades e identidades: relações materiais, simbólicas e de gênero no campo. **GeoNordeste**, São Cristóvão, Ano XXVIII, n. 1, p. 02-16, Jan./Jun. 2017. Disponível em: <https://seer.ufs.br/index.php/geonordeste/article/view/5891/pdf>. Acesso em: 18 dez. 2020.

MPA, MOVIMENTO DOS PEQUENOS AGRICULTORES. **Caderno de Estudos**, n.1: I Congresso Nacional do MPA. 2020.

NASCIMENTO, Marco. Tromboni. de Souza. **A Jurema**: Das Ramas até o Tronco. Ensaio sobre Algumas Categorias de Classificação Religiosa. Salvador: Digitado, 1997.

NOGUEIRA, Maria Dina. WALDECK, Guacira. (Orgs). **MANDIOCA**: saberes e sabores da terra. IPHAN, Rio de Janeiro, p. 36, 2006.

OLIVEIRA, Camila Silva de. Modos de Produção e Transmissão de Conhecimento: Um Estudo Sobre a Produção da Cerâmica Entre Famílias Kiriri, em Jacobina/BA. 2019. 129f. **Dissertação** (Mestrado em Relações Étnicas e Contemporaneidade) – Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Vitória da Conquista.

OLIVEIRA, Eduardo David. **Filosofia da Ancestralidade**: corpo e mito na filosofia da educação brasileira. Curitiba: Gráfica Popular, 2007.

OLIVEIRA, Eduardo David. **A Ancestralidade na encruzilhada**. Curitiba: Gráfica Popular, 2007.

OLIVEIRA, Livia de. Introdução: o estudo do sabor pela geografia. **Geograficidade**, v. 2, n. 1, p. 27-29, Verão 2012.

OLIVEIRA, Ricardo Batista de. Povos bárbaros ou fiéis vassallos? Luta, negociação e protagonismo indígena diante do devassamento do sertão da farinha podre e áreas

contíguas (1750–1850). 245f. 2016. **Tese** (Doutorado em História) – Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia.

PINTO, Maria Dina Nogueira. **Mandioca e farinha**: subsistência e tradição cultural. In: LONDRES, Cecília. Et. al. *Celebrações e saberes da cultura popular*. Rio de Janeiro: CNFC, FUNARTE, Ministério da Cultura, 2002.

PORTO-GONÇALVES, Carlos Walter. Apresentação da edição em português. In: LANDER, E. **A colonialidade do saber**: eurocentrismo e ciências sociais latino-americanas. Buenos Aires: CLACSO, 2005.

PORTO-GONÇALVES, Carlos Walter. De saberes e de territórios: diversidade e emancipação a partir da experiência latino-americana. In: CRUZ, V. C.; O. D. A. (Orgs). **Geografia e Giro descolonial: experiências, ideias e horizontes de renovação do pensamento crítico**. 1ed. Rio de Janeiro: Letra capital, 2017, v. 1, p. 37-56.

REIS, João José; AGUIAR, Márcia Gabriela. “Carne sem osso e farinha sem caroço”: o motim de 1858 contra a carestia na Bahia. **Revista de História**, São Paulo, n. 135, p. 154, 1996.

ROCHA, Dimas Pereira. **As Rimas de Dimas**: Dimas o poeta da Jurema. Irecê. Caargrali. s. a.

SABOURIN, Eric. Práticas de reciprocidade e economia de dádiva em comunidades rurais do Nordeste brasileiro. **Revista Raízes XVIII**, p. 41-49, 1999.

SANTANA, Elisa D. Zavasque Ferreira. A casa de farinha como território de aprendizagem e a farinhada como processo educativo: estudo de caso no Distrito Janarí, Goianésia do Pará/PA. 2018. 90f. **Dissertação** (Mestrado em Desenvolvimento Sustentável) – Universidade de Brasília, Brasília.

SANTOS, Antônio Bispo dos. **Colonização, Quilombos, Modos e Significações**. Brasília: INCTI/UnB, 2015.

SANTOS, Boaventura de Sousa. **Um discurso sobre as ciências**. 7ed. São Paulo: Cortez, 2010. 92 p.

SANTOS, Boaventura de Sousa; MENESES, Maria Paula (Orgs). **Epistemologias do Sul**. São Paulo: Cortez, 2010.