

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
CENTRO DE ARTES, HUMANIDADES E LETRAS
CURSO DE GRADUAÇÃO EM MUSEOLOGIA

EMANUEL SILVA ANDRADE

CASA DE FARINHA DE DÊGO

Cachoeira
2010

EMANUEL SILVA ANDRADE

CASA DE FARINHA DE DÊGO

Monografia apresentada ao Curso de graduação em Museologia, Centro de Artes, Humanidades e Letras, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, como requisito para obtenção do grau de Bacharel em Museologia.

Orientador: Prof. Luydy Abraham Fernandes

Cachoeira
2010

A532 Andrade, Emanuel Silva
Casa de Farinha de Dêgo / Emanuel Silva Andrade. –
Cachoeira, 2010.

115 f.: il.; 23 cm

Orientador: Prof. Ms. Luydy Abraham Fernandes.
Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade
Federal do Recôncavo da Bahia.

1. Casa de farinha de Dêgo. 2. Documentação Museológica. 3.
Análise etnográfica. 4. Tradição cultural. 5. Povoado Viração,
Maragojipe-BA. I. Universidade Federal do Recôncavo da Bahia.
II. Título.

CDD - 300

EMANUEL SILVA ANDRADE

CASA DE FARINHA DE DÊGO

Monografia apresentada como requisito para obtenção do grau de Bacharel em Museologia, Curso de Graduação em Museologia, Centro de Artes, Humanidades e Letras, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia.

Aprovada em ___ de dezembro de 2010.

Banca Examinadora

Luydy Abraham Fernandes - Orientador _____
Mestre em Ciências Sociais pela Universidade Federal da Bahia.
Universidade Federal do Recôncavo da Bahia

Ana Paula Soares Pacheco _____
Mestre em Ciência da Arte pela Universidade Federal Fluminense.
Universidade Federal do Recôncavo da Bahia

Suely Moraes Cerávolo _____
Doutora em Ciências da Comunicação pela Universidade de São Paulo.
Universidade Federal da Bahia

Este trabalho é dedicado a todas as pessoas da Comunidade de Santo Antonio da Aldeia, especialmente o meu tio-padrinho Angelino (sempre presente). Era um dos maiores raspadores de mandioca e torradores de farinha da comunidade.

AGRADECIMENTOS

Agradeço inicialmente a Deus e todas as pessoas que me ajudaram para a construção desse trabalho, desde os primeiros passos para inserção na vida acadêmica até a idealização e finalização dessa obra.

Ao Curso Preparatório Quilombo Maragojipe pelo despertar sobre o mundo universitário e por fornecer instrumentos essenciais para que eu pudesse fazer parte dele com sucesso.

O meu agradecimento especial ao colega e amigo Eliezer e sua família, pelo acolhimento, atenção, companheirismo e grande ajuda durante toda a minha trajetória na universidade e na cidade de Cachoeira. Foi uma nova família que construí. Essa conquista é nossa.

Agradeço a todos os professores da UFRB que estiveram comigo nesta caminhada, especialmente os do curso de Museologia. Obrigado pelos ensinamentos, eles continuarão crescendo comigo.

Obrigado ao meu orientador, o Prof. Luydy Abraham Fernandes pelos sábios conselhos, pela disposição em me ouvir e ensinar, pelas brincadeiras, pelo despertar à pesquisa e constância na elaboração dessa obra. Agradeço por todas as recomendações dadas, que, com certeza, enriqueceram muito o trabalho.

A banca examinadora formada pelas professoras Suely Moraes Cerávolo, Ana Paula Soares Pacheco e o Professor Luydy Abraham Fernandes, por suas valiosas presenças e disposição para ajudar.

A todos os meus colegas da graduação. Obrigado por estarem comigo compartilhando os momentos de superação para concretizar essa etapa tão importante na minha vida.

Aos meus colegas e amigos de trabalho: Leonardo (Leo), Daniel, Luciana (Lu), Walter (Prof. Walter), Virgílio, Danilo, Rafael, Edmilson, João, Ivan, Lélia, os museólogos Gildo e Elane e demais. A vocês o meu muito obrigado pela ajuda, por me ouvir e entenderem esse momento tão importante para mim.

Fico grato a todas as pessoas da comunidade de Santo Antonio da Aldeia, especialmente as do povoado Viração: D. Maria, (Marião), Maria (Tia Maria), Dulce (Tia Dulce) José Mário (Zé Garapa), Sonia e demais. Muito obrigado por confiarem em mim, pelos diálogos e depoimentos. Vocês foram peças fundamentais para o sentido dessa obra. Agradeço principalmente aos viracionenses Dionísio (Dêgo), Eliene (Leninha) e sua família pela disponibilização para usufruir da casa de farinha de Dêgo e fazer dela quase uma segunda casa.

Obrigado a todos os amigos que me acompanharam durante todo esse tempo: Edson, Gilson (Gil), Fernanda (Fernant), Lise (Lisinha), Gilcimar (Gil), Eva, Patrícia (Pat), Aldemir (Rildon), Sergio, May, Sara, João e demais. Agradeço o apoio, o companheirismo, a sustentação e todos os momentos que passamos juntos, de alegrias, angústias, incertezas, mas sempre unidos pela amizade.

Aos meus irmãos: Nanda, Marcelo, Carlos e Marcos. Obrigado por estarem sempre torcendo por mim, por entenderem minhas ausências, por me ouvirem e me incentivar a conclusão dessa obra que corresponde a nossas raízes.

Muito obrigado aos meus pais Maria e Fernando. Vocês estiveram sempre comigo, compreenderam todos os meus momentos difíceis, me incentivaram e me ajudaram na construção desse trabalho. É um registro das nossas vivências.

A todos vocês, muito obrigado por compartilharem comigo essa enriquecedora e prazerosa experiência tão importante para o meu crescimento pessoal e profissional.

O Sucesso requer mais do que uma tentativa.

Raramente as pessoas conseguem acertar da primeira vez. Existem milhares de motivos perfeitamente compreensíveis para desistir. E esses motivos aumentam com cada erro e derrota. Então, o motivo para continuar lutando tem de ser ainda mais forte do que tudo isso. Encontre um motivo maior do que todas as desculpas juntas, para o sucesso. Implante-o firmemente no seu coração e na sua mente, e persista até conseguir. Faça até fazer certo, até dar certo. Cada tentativa é, na verdade, uma lição e tem o seu valor, mas só se você não desistir.

(Ralph Merton)

ANDRADE, Emanuel Silva. Casa de Farinha de Dêgo. 115 f. il. 2010. Monografia (Graduação) – Centro de Artes, Humanidades e Letras, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Cachoeira, 2010.

RESUMO

Este trabalho buscou documentar e analisar o processo para produção da farinha de mandioca na casa de farinha de Dêgo, localizada no povoado Viração, na comunidade de Santo Antônio da Aldeia, zona rural do Município de Maragogipe-Bahia. Trata-se de um estudo de caso que através da aplicação de conceitos, procedimentos e instrumentos da documentação museológica e análise etnográfica foram obtidas e registradas informações sobre as etapas iniciais, o processamento na casa de farinha e a destinação final da farinha produzida na casa de farinha de Dêgo. Também analisou-se a produção de outros alimentos feitos neste espaço: o beiju e a tapioca. Além dessas informações, mostra aspectos das relações socioculturais e expressões relacionadas à comunicação entre os agricultores, as quais são peculiares do povoado. Para tanto, utilizou-se de diálogos, observações, registros escritos, fotográficos e análises dos dados coletados. Moradores do povoado que produzem farinha na casa de farinha de Dêgo, colaboraram com suas experiências, conhecimentos empíricos e sua forma cultural de perceber o ambiente, permitindo resultados mais amplos e eficazes ao trabalho. Por fim, a partir do estudo desenvolvido, buscou-se uma aproximação com os saberes tradicionais populares e melhor compreensão sobre as tradições culturais e seu processo dinâmico de modificação e ressignificação de valores.

Palavras-chave: Casa de farinha de Dêgo. Documentação Museológica. Análise etnográfica. Tradição cultural. Povoado Viração, Maragogipe-BA.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1	Estrutura da casa de farinha com suas instalações e equipamentos.....	19
Figura 2	Parede lateral e a fachada modificada da casa de farinha de Dêgo	20
Figura 3	Colocação do tolete na cova com o uso da paêta.....	32
Desenho 1	Estrutura do pé de mandioca conforme cultura local	33
Figura 4	Agricultor sameando a manaíba.....	34
Figura 5	A esquerda, lenha colocada sobre o fundo da casa de farinha.....	47
Figura 6	Atrás, homem zazando a massa, a frente, sua esposa torrando	59
Figura 7	Mulher 'dando paêta' na massa enquanto é torrada. Sobre o acento, a vassourinha.....	61
Figura 8	Adolescente cessando a farinha logo após ser torrada. Sobre o acento, da esquerda para a direita, a vassourinha, uma paêta, o rodo e outra paêta	63
Figura 9	Sacos de nylon cheios de farinha com a boca costurada	64
Figura 10	Venda da farinha no interior do mercado	68
Figura 11	Carregador levando a farinha para o caminhão após ser vendida.....	69
Figura 12	A direita, carregadores em frente ao mercado colocando a farinha no animal após ser vendida	69
Figura 13	Saco de farinha sendo pesado na balança para ser vendido à quantidade.....	70
Figura 14	Farinha sendo medida num recipiente de madeira com capacidade de cinco litros para ser vendida a retalho.....	70
Figura 15	Mulheres produzindo beiju enquanto o homem observa.....	73
Figura 16	Mulher temperando a massa do beiju na casa de farinha de Dêgo	77
Figura 17	Espalhando a massa no arguidar.....	79
Figura 18	Cortando o beiju em 'quartos'	79
Figura 19	Beijus obtendo quentura no arguidar	80

Figura	20	Agricultora mostrando sua produção de beiju	80
Figura	21	Beiju de goma logo depois de feito	80
Figura	22	Caroço obtido após cessar a farinha.....	83
Figura	23	Propaganda eleitoral na parede lateral da casa de farinha de Dêgo....	88

LISTA DE TABELAS

Tabela 1	Plantio	35
Tabela 2	Limpeza da plantação	39
Tabela 3	Correspondência de medidas.....	42
Tabela 4	Colheita	44
Tabela 5	Transporte	45
Tabela 6	Tirar lenha	49
Tabela 7	Raspar.....	52
Tabela 8	Ralar.....	54
Tabela 9	Apertar.....	56
Tabela 10	Cevar.....	57
Tabela 11	Zazar	60
Tabela 12	Torrar.....	61
Tabela 13	Cessar.....	63
Tabela 14	Medir	64
Tabela 15	Ensacar	65
Tabela 16	Pagar.....	66
Tabela 17	Transportar.....	67
Tabela 18	Vender.....	71
Tabela 19	Objetos usados durante o processo de produção da farinha	113

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	13
1 CASA DE FARINHA DE DÊGO E A DOCUMENTAÇÃO MUSEOLÓGICA.....	18
2 PROCESSO DE PRODUÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA	28
2.1 PLANTIO.....	28
2.2 LIMPEZA DA PLANTAÇÃO	35
2.3 COLHEITA	39
2.4 TRANSPORTE.....	44
3 O PROCESSO DE PRODUÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA: DA CASA DE FARINHA À DESTINAÇÃO FINAL	46
3.1 TIRAR LENHA.....	46
3.2 RASPAR.....	49
3.3 RALAR	52
3.4 APERTAR	54
3.5 CEVAR.....	56
3.6 ZAZAR.....	58
3.7 TORRAR.....	60
3.8 CESSAR.....	62
3.9 MEDIR.....	63
3.10 ENSACAR.....	64
3.11 PAGAR.....	65
3.12 TRANSPORTAR	66
3.13 VENDER	67

4	OUTROS PRODUTOS, SUBPRODUTOS E RELAÇÕES SOCIOCULTURAIS.	72
4.1	OUTROS PRODUTOS: BEIJU E TAPIOCA.....	72
4.2	SUBPRODUTOS: TAMBOEIRA, RASPA, ÁGUA DE TAPIOCA, CRUEIRA, BORRA E CAROÇO	82
4.3	RELAÇÕES SOCIOCULTURAIS.....	84
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	90
	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	92
	GLOSSÁRIO DE TERMOS ESPECÍFICOS.....	94
	APENDICE.....	99
	APENDICE A	100

INTRODUÇÃO

Este trabalho busca documentar e analisar aspectos socioculturais e acervo material da “Casa de Farinha de Dêgo”, localizada no povoado Viração, na comunidade de Santo Antônio da Aldeia, no distrito de Nagé, zona rural do Município de Maragogipe - Bahia.

Maragogipe está localizado na região do Recôncavo Baiano, a 133 km de Salvador. Limita-se com os municípios de São Félix, Cachoeira, Nazaré, Jaguaripe, Saubara, Salinas da Margarida, São Felipe e com a Baía de Todos os Santos. Possui seis distritos: Maragogipe (sede municipal), Coqueiros, Nagé, Guaí, Guapira e São Roque do Paraguaçu) e inúmeros povoados (QUEIROZ e SOUZA, 2009, p. 129-130).

Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), em 2010 Maragogipe possui uma população estimada em 42.975 habitantes, distribuídos entre a área urbana e rural, onde se concentram grandes plantações de mandioca e conseqüentemente, inúmeras casas de farinha.

Historicamente, o Município possui forte relação com outros do Recôncavo, sendo uma das cidades que contribuíram no processo de independência da Brasil e da Bahia, com feitos significativos para a concretização. Em vista de tal fato, Maragogipe foi elevada a categoria de cidade pela Lei Provincial nº 389, de 8 de maio de 1850, recebendo o título de Patriótica Cidade de Maragogipe. (Op. Cit., p. 129)

Outro fator de destaque no município são as tradições culturais. No Distrito de Coqueiros por muito tempo se conserva a tradição de produzir artigos de cerâmica, em sua maioria, são objetos utilitários nas diversas formas. Na área urbana, destaca-se o tradicional carnaval maragogipano, registrado em 2009 pelo governo da Bahia como Patrimônio Cultural do Estado; a Festa de São Bartolomeu, padroeiro da cidade, que dura um mês de comemorações, ocupados com bando anunciador, lavagem da igreja, lavagem popular, regata Aratu-Maragogipe, missa e procissão. Além dessas tradições, comemoram-se as festas juninas e outras em datas simbólicas. São diversas manifestações presentes na cidade, dentre elas, observa-se que em relação à religiosidade, as tradições atuais possuem forte influência portuguesa e africana. Em cada povoado, há um santo católico como padroeiro e os terreiros de candomblé são diversos, a exemplo do Terreiro Ilê Axé Alabaxé,

registrado pelo Instituto do Patrimônio Cultural da Bahia (IPAC), em 2005, como patrimônio estadual.

Em termos econômicos, esse Município mantém-se principalmente da pesca, pecuária e da produção agrícola. O primeiro item justifica-se pelo fato do município estar localizado na margem direita do Rio Paraguaçu, na Baía do Iguape. Logo, possui uma intensa população ribeirinha que se destaca não só pela pesca de diversos tipos de peixes, mas também pela coleta de moluscos e crustáceos, visto que o município possui uma das maiores áreas de manguezal do Brasil com 30 km aproximados de extensão (Op. Cit., p. 30). Os pescadores e marisqueiras do município trabalham em caráter de subsistência e na venda no próprio município e em municípios vizinhos. Vendem nos mercados de peixes e pelas portas dos moradores. A grande maioria deles possui outras ocupações para ajudar na renda. Os pescadores geralmente atuam como pedreiros e as marisqueiras como empregadas domésticas.

Quanto à produção agrícola, mesmo havendo intenso cultivo de produtos como a pimenta, quiabo, batata doce e diversas frutas, o que predomina mesmo é o cultivo de três produtos: o inhame, aipim e a mandioca. O inhame é um produto que exige muitos cuidados e certos recursos para o seu cultivo. Nem todos os agricultores possuem condições financeiras para investir em sua produção. Em contrapartida, a recompensa financeira na venda do inhame é superior aos demais produtos. Atualmente, o inhame produzido em Maragogipe é vendido para outros municípios, estados e, segundo alguns agricultores, já é exportado para outros países. Logo, este produto alcançou uma valorização considerável nos últimos anos e muitos agricultores passaram a investir no seu cultivo em quantidades maiores e de forma intensa, principalmente após a chegada das máquinas que contribuem bruscamente no processo de plantio.

O cultivo da mandioca é tradicionalmente praticado por quase todos os agricultores, pois exige um baixo investimento financeiro e especialmente por ser o principal elemento responsável pela produção da farinha, sendo este produto considerado rentável economicamente no âmbito comercial e bastante consumido pelos moradores locais.

Além da mandioca há também o aipim como produto agrícola que é matéria prima para a produção de outro tipo de farinha. Este vegetal é da mesma família da raiz de mandioca, diferenciando-se em alguns aspectos como a cor interna da raiz

que é amarelada, enquanto a da mandioca é branca. Talvez esse fator influencie para que a farinha da mandioca seja mais valorizada, tanto no consumo local, quanto no aspecto comercial com os Municípios vizinhos e até outros mais distantes. Ainda que, a farinha de tonalidade branca seja consideravelmente apreciada pelos consumidores, alguns comerciantes adulteram a farinha de mandioca com corantes naturais para que ela diferencie-se da tradicional tonalidade branca, alcance outras tonalidades e torne-se mais atrativa do ponto de vista do consumidor.

O aipim é bastante cultivado pelos agricultores, pois sua colheita dura menos tempo que a mandioca, cerca de oito meses. Sua raiz é usada como alimento ao ser cozida, já a da mandioca não pode ser consumida desta forma, pois é venenosa. A farinha oriunda do aipim é produzida em escala consideravelmente menor, pois como dito acima, a farinha resultante não é tão apreciada quanto a de mandioca. Esta preferência pela produção, venda e consumo da farinha de mandioca em relação a do aipim, provém também de aspecto relacionado à nutrição alimentar, pois é sabido pelos moradores locais que a farinha da mandioca é mais nutritiva que a do aipim. Embora não possua tanta riqueza em proteínas e vitaminas, a raiz da mandioca contém grande valor nutricional, conforme coloca o professor Carlos Costa:

A raiz da mandioca, parte mais nobre e, por isso mesmo, mais utilizada na alimentação humana, apresenta 60 a 65% de água. É rica em energia (30 a 35% de carboidratos, principalmente amido) e substitui em até 50% o milho; porém, é pobre em proteínas (1 a 2%) e contém pequena quantidade da maioria das vitaminas e dos minerais, além das fibras que estão presentes em todos os vegetais. (COSTA, 2008, p. 2).

Além disso, é costume na região utilizar o aipim para a produção de alimentos de consumo próprio ou familiar, como bolos e purê. Porém, suas raízes são produzidas principalmente, para serem ensacadas e vendidas aos municípios de Salvador e Feira de Santana, pois estes estão relativamente perto, possuem um comércio mais amplo e conseqüentemente, mais propício para a venda deste alimento.

Tendo em vista o amplo contexto da produção de farinha, do qual demos algumas mostras nessa introdução, porém, que precisa ser melhor analisada, resolvemos fazer um estudo documental. Neste estudo, fizemos descrições

detalhadas das etapas, objetos e procedimentos de trabalho desenvolvidos durante o processo de produção da farinha de mandioca no âmbito da Casa de Farinha de Dêgo, assim como de alguns aspectos socioculturais presentes ao decorrer dessas atividades.

O processo metodológico utilizado para o desenvolvimento do trabalho consistiu na observação e análise de todas as atividades para a produção da farinha, tanto no ambiente da casa de farinha, quanto às atividades externas. Essa observação foi praticada em sua maioria de forma participante, ou seja, estivemos interagindo com as pessoas e as atividades praticadas. Também foi realizada observação não participante de todas as etapas para a produção da farinha.

A partir de entrevistas e diálogos com os produtores locais foram obtidas informações fundamentais para compreensão do processo. Essas pessoas: Maria das Graças Silva Andrade, Fernando da Silva Andrade, Maria da Silva Andrade, Maria José de Andrade (Marião), Antonia da Silva Andrade (Tuíca), Sonia Rita Barbosa dos Anjos, Mário José Barbosa (Zé Garapa) e Erpidia Francisca Barbosa são alguns produtores que fazem farinha com frequência na casa de farinha de Dêgo. Além destas pessoas, os próprios donos da casa de farinha: Dionísio da Silva Andrade (Dêgo) e Eliene de Almeida Andrade (Leninha) contribuíram significativamente com informações detalhadas sobre a casa de farinha e as atividades que se desenvolvem no local. Com suas experiências e conhecimentos empíricos foi possível compreender com mais detalhes os procedimentos de trabalho, a obtenção, produção e utilização de objetos e aspectos das relações sociais em meio ao contexto vivido.

Todos os dados coletados durante o processo de observação e análise das etapas de trabalho, correspondentes à produção da farinha, eram anotados em caderno de campo e posteriormente revisados e analisados para conclusão das informações obtidas. Além disso, registrou-se com fotografias digitais¹ os objetos, instalações da casa de farinha e os produtores durante o desenvolvimento das atividades como forma de explorar com mais precisão as especificidades observadas ao decorrer da pesquisa.

¹ Todas as fotografias que ilustram este trabalho são do autor (Emanuel Silva Andrade) e retratam o Povoado de Viração, na comunidade de Santo Antonio da Aldeia, distrito de Nagé, município de Maragojipe, Bahia.

Portanto, a documentação e análise etnográfica partiram do entendimento sobre o saber fazer da produção da farinha e outros produtos relacionados, para, em seguida, discutimos a sua utilização em meio ao contexto das relações de produção e socialização. Isso permitiu que a descrição das análises fosse explicitada de forma que o processamento técnico estivesse vinculado ao contexto sociocultural em questão.

Este trabalho se divide em quatro capítulos. O primeiro trata de aspectos relacionados à casa de farinha de Dêgo e a Documentação Museológica. Caracteriza a casa de farinha, colocando detalhes sobre sua construção e utilização. Posteriormente, discute sobre o enfoque da Museologia e documentação museológica para com as culturas populares. Discute a importância do registro de informações das tradições culturais para serem utilizadas como fontes de pesquisa científica.

O segundo capítulo trata das etapas iniciais do processo para produção da farinha de mandioca. Analisa e descreve os procedimentos, objetos e atividades de cada etapa, assim como os períodos e pessoas que executam essas atividades. No final de cada etapa uma tabela sintetiza essas informações. O terceiro capítulo aborda as etapas para produção da farinha que são processadas no âmbito da casa de farinha de Dêgo. Além disso, mostra a destinação final da farinha produzida. O quarto e último capítulo mostra outros produtos e subprodutos gerados e aspectos das relações sociais que se estabelecem durante o decorrer de todas as etapas de trabalho.

Quanto às relações sociais, houve uma preocupação em descrever, sobretudo aspectos diretamente relacionados ao desenvolvimento das atividades para a produção da farinha. Mas também analisamos e registramos informações sobre o contexto das atividades presenciadas. Na descrição de cada procedimento de trabalho mostramos aspectos das relações socioculturais fundamentais para compreensão do processo.

CAPÍTULO 1

CASA DE FARINHA DE DÊGO E A DOCUMENTAÇÃO MUSEOLÓGICA

Entendendo uma casa de farinha como um lugar onde - por meio do trabalho com a raiz da mandioca e utilizando diversos instrumentos, procedimentos artesanais e equipamentos industriais - é obtido o produto denominado farinha de mandioca. Compreende-se a “Casa de Farinha de Dêgo” como um espaço onde se desenvolvem diversas atividades em torno da produção da farinha. Esse espaço, juntamente às práticas e manuseio de instrumentos, apresenta aspectos únicos das relações sociais que se desenvolvem na localidade na qual está situado. É um ambiente de trabalho, conversas, solidariedade, divulgação de atividades posteriores, (re)produção de objetos e aprendizados, discussão de problemas e também de alimentação e diversão. Enfim, o momento da produção da farinha é um momento de interação e sociabilidade entre os envolvidos. Ficam reunidas na casa de farinha diversas pessoas da comunidade em torno de um objetivo que é a produção da farinha, porém muitos moradores aproveitam o ensejo para fazer comunicados, convites, pedidos, venda de produtos e até cobrança de dívidas.

A Casa de Farinha de Dêgo foi construída em 1987 em substituição a uma antiga casa, a qual se referiam como ‘casa de farinha velha’, que imediatamente foi abandonada, após a construção da atual. A casa de farinha velha inicialmente funcionava pela tecnologia do manejo², ou seja, utilizava um boi para puxar uma armação de madeira e fazer força para girar a bola e moer as raízes de mandioca. Logo depois, essa mesma casa de farinha velha passou a funcionar através de roda de mão, desta forma, eram necessários dois homens (um de cada lado) para girar com as mãos uma roda que era conectada, por meio de uma correia, a bola. Com a força praticada, a bola girava e ralava as raízes de mandioca. Em seguida passou a funcionar com o motor movido a gasolina. Estrutura que permaneceu até o seu desfeito e abandono.

A atual casa de farinha foi construída por meio de *empeitada**, pagando por dia de trabalho a quem era contratado para trabalhar na obra. As paredes foram

² Todos os termos que são assinalados com asterisco estão definidos no GLOSSÁRIO da presente monografia.

feitas de adobe, o chão de terra, fornos de barro e acento* de cimento. Nas paredes laterais e na parte de trás foram feitas umas aberturas em forma de triângulo chamadas comongó* para ventilar o ambiente. Logo, quando começou a funcionar era por motor a gasolina, só em 1992, com a chegada da energia elétrica na região, foi instalado o motor movido a eletricidade que permanece atualmente. Veja figura 1, abaixo.

Croqui da casa de farinha

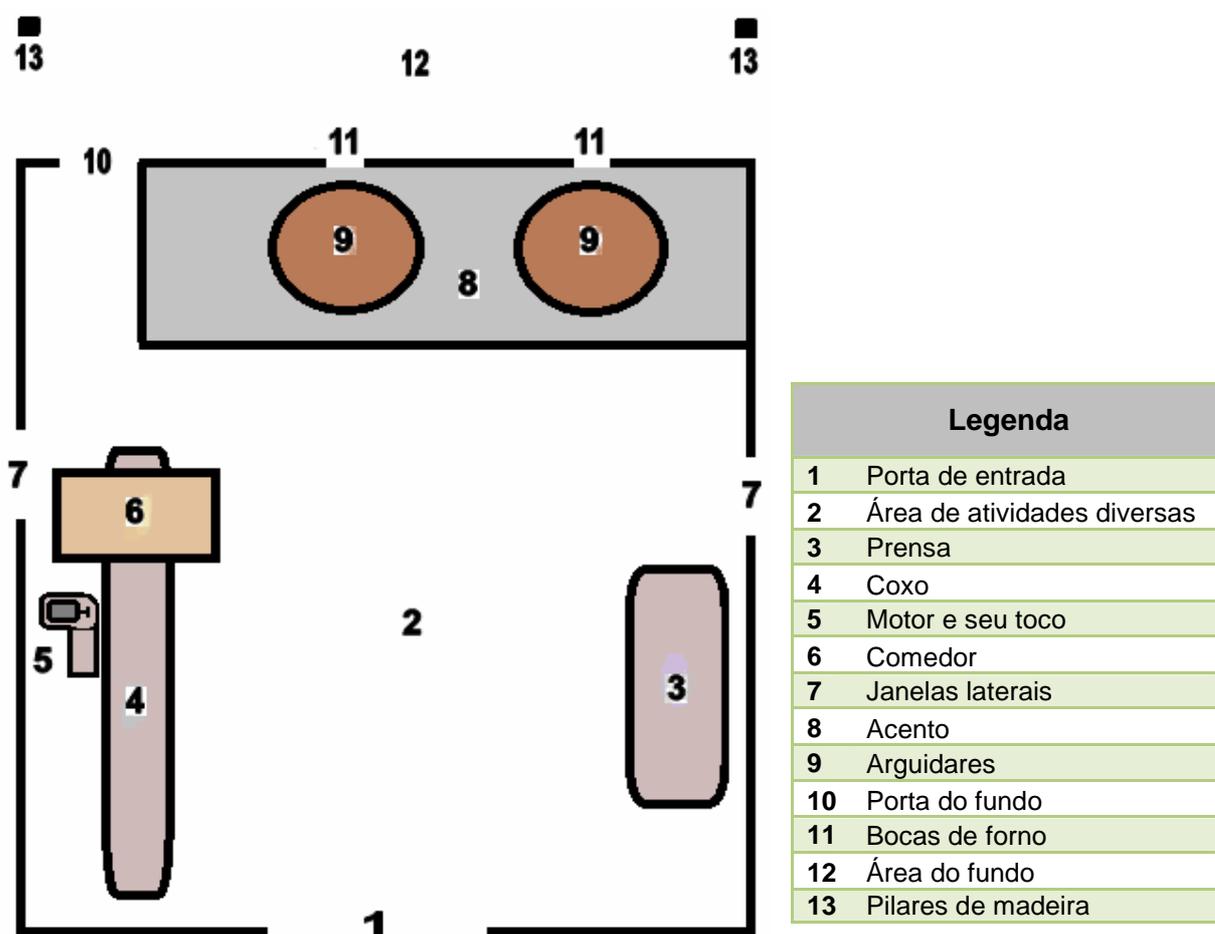


Figura 1 – Estrutura da casa de farinha com suas instalações e equipamentos.
Autor: Emanuel Silva Andrade

Ao ser construída a atual casa de farinha, os objetos e instalações adquiridos foram todos novos. Apenas um foi reaproveitado da extinta casa de farinha velha: a quarta, objeto quadrado feito de madeira, usado para medir a farinha depois de cessada e colocá-la nos sacos. Atualmente, este objeto é utilizado na casa de farinha de Dêgo.

Em 2009 houve uma reforma, com mudança da fachada e renovação dos fornos, arguidás*, assento e telhado. Na fachada, os adobes foram substituídos por blocos, aspecto que ficou bem marcante em sua estrutura física. No telhado, além da troca de parte das telhas, algumas madeiras foram substituídas e reforçadas. O acento ganhou outras camadas de cimentos e novos arguidás. Nos fornos, foram consertadas suas aberturas (bocas do forno), pois estavam muito amplas, dificultando a concentração das chamas de fogo para esquentar os arguidás. Ver figura 2, abaixo.



Fig. 2 – Parede lateral e a fachada modificada da casa de farinha de Dêgo

A Casa de Farinha de Dêgo é uma propriedade privada, mas de uso público, ou seja, há o dono específico da casa de farinha, o qual a disponibiliza para que outras pessoas, especialmente os moradores próximos possam usá-la para produzir farinha. Há ainda o dono da farinha que é a pessoa responsável por aquela produção naquele momento, ou seja, ele está processando uma quantidade de mandioca que lhe pertence na casa de farinha de Dêgo.

Essas instalações são comuns na região do Recôncavo Baiano. Observam-se muitas casas de farinha em municípios como Maragojipe, Nazaré das Farinhas, Cruz das Almas e Cachoeira. Todas as que conhecemos estão localizadas nas áreas rurais dos municípios, locais onde se encontram as plantações de mandioca. Estas

ocupam espaços amplos dos terrenos de trabalhadores rurais, pois como é a principal plantação responsável pela produção da farinha, seu cultivo torna-se bastante atrativo. Diante disso, o plantio da mandioca, a própria produção de farinha e muitas técnicas utilizadas nesse processo, são conhecimentos tradicionais vivos nos seios das comunidades, merecendo mais da atenção de especialistas.

Portanto, essas práticas sociais são saberes que estão enraizados no cotidiano das comunidades e refletem seu modo de viver, suas expressões sociais e as potencialidades de interação com o meio em que vivem. São comunidades com pessoas detentoras de conhecimentos e técnicas ancestrais, logo, são transmissoras de conhecimentos que dizem respeito a uma herança cultural. Assim, observa-se que o desenvolvimento de pesquisas pode contribuir para a sustentabilidade e manutenção de bens culturais e valorização de práticas populares tradicionais, conforme destaca a professora Sandra Pelegrini:

Assim, consideramos decisivo o desenvolvimento de pesquisas sobre as culturas locais, uma vez que elas poderão oferecer o suporte necessário para que as comunidades não se afastem radicalmente de suas práticas originais. Nessa linha de argumentação, destacamos que uma das atribuições do IPHAN é justamente essa. Ademais, entendemos que, embora os estudiosos do patrimônio não tenham o direito de interferir, possuem o compromisso ético de tentar evitar que o apelo mercadológico resulte no cerceamento da livre expressão de saberes populares tradicionais. (PELEGRINI, 2008, p. 159)

Sendo assim, observamos que os processos socioculturais para a produção da farinha de mandioca na casa de Farinha de Dêgo estão vinculados a conhecimentos antepassados transmitidos por gerações. Tradição que mesmo com as interferências de aspectos da contemporaneidade, possui a essência e manutenção de procedimentos consideravelmente peculiares.

O cultivo da mandioca sempre foi uma atividade tradicional e apreciada pelos agricultores em diversas regiões do Brasil. Atividade de origem indígena, praticada no país por essas populações muito antes da chegada dos primeiros europeus, a plantação de mandioca (assim como na atualidade com os trabalhadores rurais de Maragogipe) possuía prioridade em relação a vários outros cultivos, a exemplo da Ilha de Santa Catarina, conforme destaca o Arqueólogo Oswaldo Paulino da Silva:

No início do século XVI, quando os primeiros europeus chegaram à Ilha de Santa Catarina, encontraram os índios Carijó praticando uma horticultura bem diversificada, cultivando milho, algodão, pimenta, amendoim, fumo, batata, batata doce, abacaxi e principalmente a mandioca. Está última foi a cultura que obteve a maior importância econômica entre as populações indígenas, pela simplicidade do plantio, pelo atrativo produto obtido através da transformação da sua raiz: a farinha de mandioca, de fácil conservação e transporte e sobretudo, pelo seu valor nutricional. (SILVA, 2007, p. 31).

Apesar da plantação de mandioca e seu processamento nas casas de farinha ser uma prática corriqueira no Recôncavo, observa-se que ainda há poucos estudos sobre esse tema com relação a essa região. Para o estado de Santa Catarina, conhecemos algumas produções científicas que abordam temas relacionados à cultura da mandioca neste local. Tais estudos realizam o levantamento e registro de informações sobre esse processo cultural. A obra *‘São João do Rio Vermelho: memória dos Açores em Santa Catarina’* de João Lupi e Suzana Lupi (sem data) mostra aspectos da estrutura técnica e relações socioculturais para produção de farinha nos ‘engenhos de farinha’ do distrito de São João do Rio Vermelho. Nos estudos que encontramos para Santa Catarina, as casas de farinha, como chamamos aqui, na nossa região o local onde se produz farinha de mandioca, são chamados de engenhos de farinha. Portanto, em Santa Catarina além dos engenhos de cana, os locais em que se produzem farinha de mandioca também são chamados de engenhos.

Outra produção significativa de registro da tradição da farinha no Estado de Santa Catarina refere-se ao *‘Boletim da Comissão Catarinense de Folclore’* (1992). Esse trabalho aborda aspectos concernentes à tradição da mandioca no estado, descrevendo sucintamente informações desde a origem do cultivo da mandioca até as práticas de colheita, instrumentos de trabalho e procedimentos para a produção da farinha e demais produtos derivados deste vegetal. Além desses, há também a obra *‘Engenho de fabricar farinha de mandioca’* (sem data). Esta possui informações sintetizadas sobre o cultivo da mandioca, tipos de engenho de farinha e descrição de maquinários para produção da farinha em Santa Catarina.

Por conta da carência de pesquisas sobre a cultura da mandioca numa abordagem de registro e análise na região do Recôncavo Baiano, nos propomos a

fazer um estudo documental de características peculiares dos moradores da região, além de oferecer elementos do contexto sociocultural em questão. Também apontamos comportamentos que dizem respeito à comunicação oral, com expressões linguísticas específicas da localidade, dentre elas há as que se usam apenas no momento do trabalho com o processo da produção de farinha de mandioca, desde a primeira etapa até a sua destinação final. Além disso, descrevemos a denominação dos objetos utilizados durante as etapas de plantio, colheita e outros utensílios presentes nas atividades desenvolvidas no ambiente da casa de farinha, os quais podem ter origem industrial ou serem fabricados artesanalmente pelos próprios moradores locais. E por fim, explicitamos as características da cultura material vinculada à casa de farinha do Dêgo por meio de análises e descrições.

Esse processo de produção da farinha envolve relações socioculturais complexas que correspondem especificamente à localidade. As atividades, sejam as coletivas ou individuais, perpassam por fatores tradicionais a exemplo da seleção de indivíduos a executá-las, tais como: gênero, faixa-etária, saber-fazer, crenças, alimentos, produção de objetos artesanais, formas de venda e troca de produtos e relação tempo-espaco-produção, causando desta forma a divisão do trabalho. Tais aspectos são condicionantes para a efetivação e conclusão de todas as etapas do trabalho.

Destaca-se ainda que a monografia parte do ponto de vista de uma pessoa inserida naquele sistema sociocultural. Ou seja, esse estudo apresenta o conhecimento empírico de todas as etapas de trabalho, com o ponto de vista do nativo que faz parte da comunidade onde se encontra a Casa de Farinha de Dêgo e periodicamente ainda trabalha nela junto a sua família.

O interesse pelo tema decorre da vivência que temos com esta atividade durante um largo período, praticando-a constantemente. Participamos, até os dezoito anos, de todo o processo de atividades, objetivando a produção da farinha para consumo próprio e venda. Visitas e conhecimento da estrutura de outras casas de farinha em localidades próximas e distantes desta, despertaram a curiosidade quanto às semelhanças e principalmente às diferenças de estrutura física e os procedimentos da produção da farinha³. Sendo assim, percebemos a necessidade

³ A exemplo de uma casa de farinha localizada no Povoado de Piragiba, distrito do Município de Muquém de São Francisco, no Oeste Baiano, distante aproximadamente 730 km de Maragojipe.

de pesquisa, mediante o uso da metodologia de estudo da Museologia, especificamente da Documentação Museológica.

A Museologia nos últimos anos vem ampliando consideravelmente suas possibilidades de estudo. Cada vez mais se desenvolvem pesquisas direcionadas para contextos socioculturais em outros ambientes e não apenas acervos das instituições museológicas, assim também como para outras vertentes culturais, principalmente, para o patrimônio imaterial. Essa descentralização e ampliação do enfoque museológico nos estudos culturais, proporcionou um olhar mais detalhado para culturas populares que até então era superficial. Neste sentido, destaca-se a aproximação com as culturas regionais e locais de forma que contribua para *“desenvolver processos técnicos e científicos para que, a partir dessa relação, o patrimônio seja transformado em herança e contribua para a construção das identidades”* (CADERNOS DE SOCIOMUSEOLOGIA, 1996, p, 10).

Esse novo contexto museológico proporciona uma aproximação com novos espaços e aspectos culturais com os quais nos relacionamos constantemente e, às vezes, nem percebemos as interferências desse contato, como é o caso da farinha de mandioca. Seu uso é muito comum na alimentação humana da região do recôncavo, porém grande parte das pessoas desconhece as práticas culturais e tradicionais que muitas comunidades possuem ao produzi-la. A farinha significa muito mais que apenas um produto comercializável, exemplifica a forma de vida que muitos grupos sociais possuem. Sobre isso trazemos uma preocupação referente ao tratamento a diversidade cultural por parte das políticas públicas, museus e demais centros culturais na contemporaneidade, conforme coloca a autora Regina Abreu:

Uma vez entendido que o conceito de cultura e, por extensão, o de diversidade cultural formulados no contexto dos estudos antropológicos deslizarão no campo propriamente acadêmico para serem apropriados por políticas públicas e por instituições do campo da memória, como tem se dado, na sociedade contemporânea, esse processo de identificação, registro e preservação da chamada memória do outro? O que tem sido considerado “digno” de ser preservado? Para onde apontam as políticas públicas na equação “museus, patrimônios e diferenças culturais”? Qual o papel dos museus e das instituições de patrimônio enquanto espaços de mostras das diferenças culturais na época da globalização? (ABREU, 2007, p. 114).

Diante disso, esse estudo busca também uma reflexão para a importância e o respeito à diversidade cultural e a continuidade de novas abordagens, atuação teórica e prática do campo museológico. Atuações que venham a intensificar os estudos e a compreensão da relação cultura-sociedade-produção em comunidades tradicionais. Isso ajuda na valorização e conhecimento para implementação e integração de um conjunto de atividades visando à preservação consciente da herança cultural e natural, isto é, respeitando as modificações que fazem parte da dinâmica cultural da sociedade. Pois não adianta quereremos forçar a permanência de um bem se as pessoas diretamente envolvidas não se sentirem representadas naquele momento.

Sendo assim, pensando a Museologia contemporânea como área de conhecimento que *“está pautada no diálogo, no argumento em contextos interativos, sendo, portanto, o ‘mundo vivido’ o espaço social onde será realizada a razão comunicativa”* (SANTOS, 2008, p. 86), tem-se a Documentação Museológica como um conjunto de informações e a representação do objeto analisado por meio da imagem e da palavra. Sendo ainda, um sistema de recuperação dessas informações, capaz de proporcionar a transformação do objeto, de fonte de informação, em instrumento transmissor de conhecimento (FERREZ, 1994). Assim, a Documentação Museológica envolve como objeto de estudo a produção cultural material e imaterial do homem, tornando-as fontes de pesquisa científica, através de procedimentos específicos. Partindo desse princípio, ao refletir sobre o aspecto etnográfico da produção da farinha na Casa de Farinha de Dêgo e todo o suporte material envolvido, foi possível fazer um paralelo com conceitos inseridos no âmbito da Documentação. Neste caso, a análise volta-se tanto para aspectos da cultura material, quanto da imaterialidade que caracterizam a produção local de farinha.

Nessa perspectiva, o processo de documentar e analisar etapas de produção de farinha de mandioca juntamente ao contexto sociocultural de uma determinada comunidade, implica em entender outros processos documentais, suas abordagens e procedimentos. A documentação em museus, por exemplo, em questões práticas, difere da estrutura aqui adotada de tratamento documental por sua própria conjuntura institucional. Porém, no sentido de obtenção de informações que tenham caráter de servir como fontes de pesquisa ao público, possui relação de organização.

Tais conceitos indicam ser o museu uma instituição voltada à coleta, organização, armazenamento e disponibilização de informação, a qual recebe tratamento específico, voltados à linguagem documentária para que o processo de comunicação seja estabelecido de forma que atenda às necessidades informacionais do usuário. (YASSUDA, 2009, p. 19.).

Com isso, direciona-se atenção para a atividade documentária que intensifique o levantamento e a organização das informações de forma que facilite a pesquisa e a compreensão do item analisado. A relação da utilização desses itens com as pessoas e seus aspectos socioculturais é fundamental para o processo de documentação, que prioriza o conjunto de atividades até se chegar ao objeto gerado, ou seja, o objetivo principal não é o produto em si, mas o processo de produção vinculado com as relações sociais e a cultura material do homem.

Outros autores como Camargo-Moro (1986) e Cerávolo e Tálamo (2000) também discutem a documentação museológica no contexto da transmissão da informação. Colocam que as informações documentárias servem como forma de comunicação entre o elemento estudado e quem o utiliza, contribuindo ainda para a preservação e controle das coleções, no caso dos museus (YASSUDA, 2009, p. 20). Essa preocupação com as informações eleva a pesquisa e o trabalho da documentação museológica e amplia os procedimentos a serem adotados para o estudo, preservação ou manuseio do item a ser documentado, de forma que venha a contribuir para uma melhor compreensão do seu contexto sociocultural.

Para a Prof^a. Maria Inêz Cândido o sistema de documentação museológica, no âmbito da pesquisa, necessita de uma relação interdisciplinar para ampliar a obtenção de informações de forma que acompanhe a dinâmica sociocultural, ou seja, as necessidades atuais da sociedade. Cândido coloca que no Museu esse processo é fundamental para a produção de conhecimento dentro da instituição.

Assim, a produção de conhecimento dentro de um museu demanda uma rotina de pesquisa interdisciplinar, associada a discussões teóricas, além de uma constante interlocução com outras áreas que operam, de algum modo, com a questão do documento/bem cultural. Esses são os fundamentos básicos para a aplicação de um sistema de documentação museológica que atenda às demandas contemporâneas de socialização de informações e de construção contínua de memórias e identidades. (CÂNDIDO, 2006, p. 37).

Deste modo, percebemos que os estudos documentais da área museológica, embora num processo incipiente, cada vez mais caminham para interpretação e registro de acervos e informações relacionadas a bens e tradições culturais que extrapolam os objetos intra-instituição museológica. Observa-se que esses estudos podem ser utilizados como verdadeiras fontes de pesquisa e para o desenvolvimento de atividades voltadas ao conhecimento e valorização daquela cultura analisada. Os museus e centros culturais, por exemplo, devem exercer essas práticas para intensificar suas relações sociais de interação com as comunidades, seja com suas atividades internas de perfil técnico ou de comunicação social. A preocupação com os tradicionais controles documentais de aquisição, registro, classificação e catalogação de acervos que o museu já possui pode ser enriquecida com pesquisas de temas relacionadas ao contexto desse acervo e a sua abordagem social. O objetivo principal não é pesquisar o item a fim de o registrar como patrimônio cultural, mas sim recolher suas informações para levar ao conhecimento das pessoas sobre aquela tradição e a possível relação com a vida das pessoas. Além disso, nesse processo de pesquisa é necessário o diálogo constante com o item pesquisado, de forma que estimule a sua prática e desperte entre os praticantes a valorização da sua tradição. Logo, as tradições populares relacionadas aos seus saberes e fazeres materiais e imateriais como é o caso do processo para produção da farinha na casa de farinha de Dêgo, possuem esse caráter de relação direta com alguns aspectos do nosso modo de vida como é o caso da farinha resultante que consumimos.

CAPÍTULO 2

O PROCESSO DE PRODUÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA

Para facilitar a compreensão do processo que envolve a produção da farinha de mandioca, nesse primeiro momento iremos destacar as etapas que fazem parte das atividades iniciais, estas são: plantio, limpeza, colheita e transporte.

2.1. PLANTIO: conjunto de ações que visa preparar o terreno e as covas para plantar os toletes de manaíba.

O plantio da mandioca é feito principalmente nos meses que se estendem de março a agosto. Época em que o clima está mais favorável, pois se inicia o período de chuvas. De outra forma, com a presença intensa do sol, os pés de mandioca* não prosperam, ficam minguados* e acabam morrendo. Portanto, a escolha do período correto é fundamental para o plantio da mandioca, observando sempre o período chuvoso. O processo do plantio subdivide-se nos seguintes passos:

- Passo 1: Escolha do Terreno

A escolha do terreno é outro fator importante no processo do plantio. Normalmente é escolhida uma área ampla de terra para fazer o plantio, devido a sua planta ser, na maioria das vezes, praticada em escala intensiva, ou seja, em cada momento de plantação é dedicado tempo integral a atividade para que seja feito intenso plantio de uma vez só. Comparativamente, as roças de mandioca, aipim e inhame são maiores que as demais plantações de subsistência, tais como: quiabo, batata doce, pimenta, amendoim, milho e maxixe.

O tipo de solo denominado como terra de centro* é o mais apropriado para o plantio da mandioca, pois, geralmente não possui pedras e é mais agradável para o desenvolvimento de suas raízes. Ou seja, o clima do solo* não é seco nem muito úmido e não possui densa concentração de água, a exemplo dos locais denominados de terra d'água*. Estes são locais geograficamente baixos e sempre

estão com a presença de água, sendo mais apropriados para o plantio de legumes e verduras (tomate, alface, pimenta, cebolinha, coentro). Terra d'água são locais muito freqüentes na localidade de Santo Antônio da Aldeia.

- Passo 2: Preparação do Terreno

Para fazer o plantio da mandioca é necessário que o terreno esteja bem preparado, isto é, passado por um processo de tratamento que facilite o desenvolvimento das raízes. Utilizando uma enxada, primeiramente é feita a retirada de matos, ou seja, de todas as ervas que estão sobre a superfície do solo. Posteriormente, este é totalmente cavado para que os seus grãos fiquem bem soltos, na forma chamada de terra fofa*. Normalmente o agricultor faz esse serviço apenas com a ajuda dos seus filhos homens ou paga a outros trabalhadores da região para ajudá-lo na preparação do terreno.

Há ainda outra forma de preparar o terreno para o plantio da mandioca que é através da intervenção de máquinas, que neste caso é o arado* puxado por um trator. Este maquinário cava a terra, deixando-a solta, mas com pedaços em forma de blocos ainda grandes, sendo assim, o agricultor tem que esfarelar os blocos de terra (torrões) utilizando a enxada para que a terra fique bem solta, ou seja, fofa. Essa ação de esfarelar os torrões é chamada de bater terra*. Feito isso, o terreno está pronto e o dono da roça solicita a ajuda dos vizinhos através do termo dijitório* para ajudarem no próximo passo do plantio que é cavar as covas*.

A utilização do arado puxado pelo trator no preparo do terreno para plantar mandioca é recente na região e adquiriu força com a sua intensa utilização para a preparação do terreno de outras plantações, como as de aipim e principalmente do inhame. Seu serviço além de ser mais ágil, levando menos tempo para o preparo do terreno em relação ao trabalho braçal, também é menos desgastante para o agricultor referente ao seu esforço físico utilizando a enxada e na procura e acompanhamento do serviço de trabalhadores contratados. Para a utilização do arado puxado por um trator, o agricultor contrata o serviço e paga o valor de R\$ 35,00 (trinta e cinco reais) a cada hora de trabalho.

- Passo 3: Produção das Covas

As covas são pequenos montes de terra feitos com a enxada. Várias covas alinhadas formam uma carreira. Para esse passo, geralmente o agricultor usa do expediente do dijitório. A realização desse recurso para cavar as covas corresponde ao pedido do dono da plantação, que geralmente é um homem, aos demais amigos para que estes ajudem na prática deste passo do plantio. Em contrapartida, o dono assume o comprometimento de participar do dijitório de todos aqueles que compareceram ao seu. Do dijitório e da produção das covas em geral só participam homens. Neste momento, é tradição oferecer bebidas aos que vieram ajudar, que geralmente são água, licor e principalmente aguardente. Cada pessoa traz sua própria enxada para cavar, caso não possua enxada adequada, ou seja, muito pequena, ruim de corte e mal acunhada*, pede emprestado de um amigo ou conhecido próximo.

Muitos agricultores, além de fazer o dijitório, pagam a trabalhadores para ajudar a cavar as covas, ou então eles se isenta desse passo e apenas paga para a execução da tarefa. A forma de pagar, consiste em R\$ 3,00 (três reais) ao cento, ou seja, a cada 100 (cem) covas cavadas, o trabalhador recebe a quantia de três reais. Como em média um trabalhador cava 700 (setecentas) covas por dia, ele recebe no final do dia R\$ 21,00 (vinte e um reais). Outra forma de produção das covas é o pagamento do dia ao trabalhador, isto é, o agricultor paga o valor de R\$ 20,00 (vinte reais) para que este possa cavar covas desde o início da manhã até o final da tarde, totalizando desta forma um dia de trabalho.

Esses trabalhadores contratados pelos agricultores para cavar as covas são da própria comunidade, de outras mais distantes ou até mesmo da zona urbana da cidade de Maragogipe. Pois muitas pessoas deste último local estão cada vez mais procurando trabalho na zona rural do município de Maragogipe por falta de trabalho na zona urbana.

Com a utilização da enxada, as covas são cavadas de forma arredondada com cerca de 50 cm de diâmetro, juntas e em fileiras denominadas carreiras*. Assim, são feitas diversas carreiras afastadas por uma distância de cerca de apenas 50 cm, que corresponde a um passo de uma pessoa adulta. Essas medidas são feitas pela pessoa que cava as covas exatamente pela forma do passo. Porém, normalmente a pessoa nem pratica o passo de fato, pois com a observação, já compreendem essa distância para cavar a carreiras. As covas são produzidas exclusivamente pelos homens, principalmente os mais experientes.

- Passo 4: Plantio:

Para plantar são observados inicialmente a quadra* atual da lua e o estado da maré. As luas adequadas para o plantio dependem do tipo de mandioca a ser plantado. São vários os tipos de mandioca tradicionais da região, tais como: mandioca graveto, ciganinha, branquinha, vagigante e bonitinha. Porém as mais plantadas são: São Paulo, Cria Menino*, Cigana e Mandioca Corrente. Estas possuem diferenciações existentes no que se refere a: tamanho (comprimento e espessura) e tonalidade da manaíba*, folhas e casca das raízes, como segue.

A mandioca cigana possui a manaíba e casca das raízes mais claras; corrente possui uma tonalidade mais escura; a São Paulo e Ciganinha avermelhada; a Cria Menino tem casca das raízes e manaíba mais claras e lisas; a Branquinha, também possui as cascas das raízes claras e lisas, porém a manaíba é avermelhada.

As mandiocas Cigana e Corrente são as que mais se desenvolvem em tamanho da manaíba e raízes, além disso, estas necessitam de um período maior em relação às demais para ficarem boas de serem extraídas.

Quanto às nomenclaturas, não se sabe realmente o significado desses nomes. Apenas à mandioca Cria Menino é atribuída uma explicação: segundo moradores locais, a Cria Menino é um tipo de mandioca cedeira*, ou seja, necessita de um período menor em relação às demais para ficar madura e, conseqüentemente, pronta para ser arrancada. Diante disso, dizem que ela ajuda a criar os filhos das famílias que cultivam esse tipo de mandioca por ser rápida para colher, desta forma, está sempre contribuindo na alimentação familiar.

Cada tipo de mandioca possui especificidades para plantar em relação ao período lunar. As mandiocas São Paulo e Cria Menino são adequadas para plantar na lua nova. Já as mandiocas cigana e corrente, durante a lua cheia. Para os agricultores, o mais interessante ainda é plantar três dias antes ou três dias após o dia exato da lua. Fazendo desta forma, acreditam que os pés da mandioca ficarão cheios de raízes e com bom crescimento. Da mesma forma, acontece com a maré. Preferem plantar no momento que a mesma esteja enchendo para ajudar no desenvolvimento das raízes. Caso seja plantada na lua minguante e com a maré seca ou vazando, acreditam que as raízes não se desenvolvem bem, ou seja, não

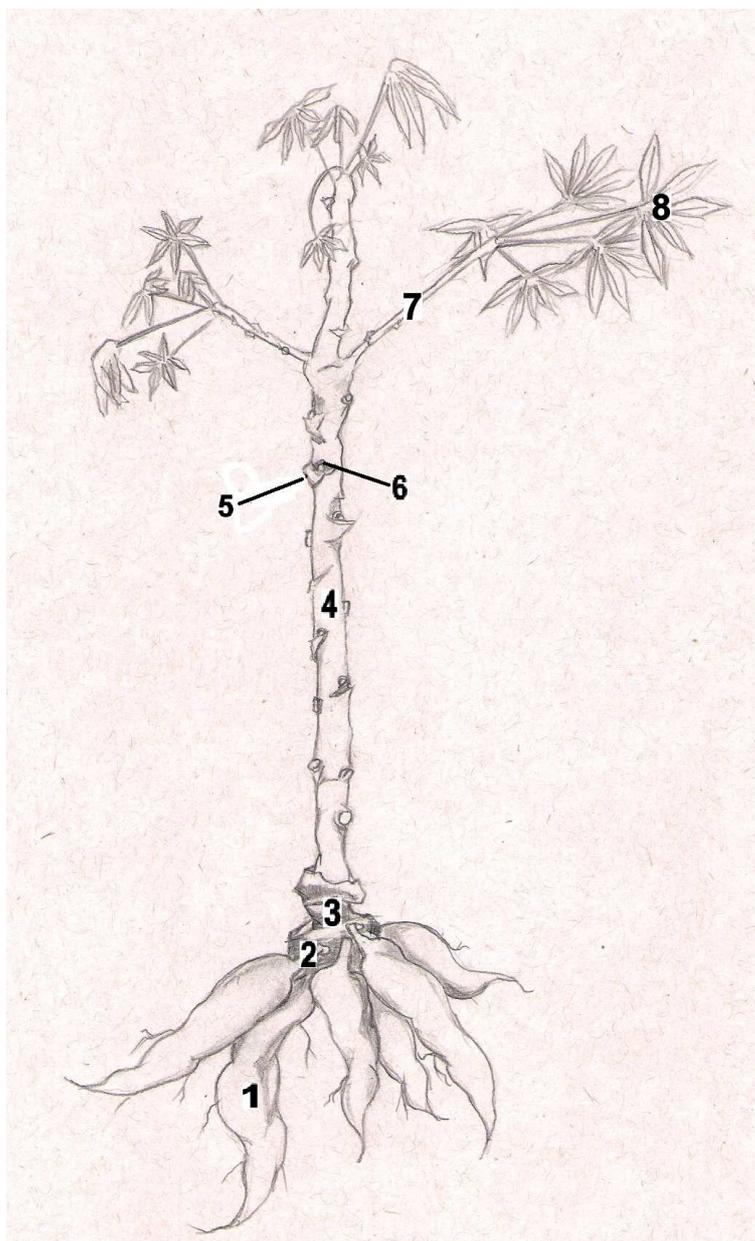
crecem em tamanho e espessura, além de ficarem podres facilmente. Outro fator que interfere no plantio é o estado alimentício da pessoa que planta. O plantador no dia de fazer a plantação deve estar bem alimentado e ter ingerido farinha, assim os pés da mandioca ficam cheios de raízes e estas se desenvolvem de forma linheira* e, conseqüentemente, tornam-se mais fáceis de serem raspadas, caso contrário as raízes ficam corocas*, isto é, tortas. Com as covas prontas, utilizando uma paêta de plantar* é feito o plantio dos toletes*, que são pedaços do caule da planta da mandioca, denominado manaíba. Ver figura 3.



Fig. 3 - Colocação do tolete na cova com o uso da paêta.

Estas manaíbas são extraídas após a colheita de outra plantação de mandioca, cujos galhos são retirados e colocados num lugar que contenha sombra, seja no próprio ambiente da plantação colhida ou levada para outro lugar mais distante. Muitas vezes o próprio dono da plantação as leva para a sua casa e tanto lá, quanto em outros lugares, as manaíbas são pinicadas* em pedaços, ou seja, em toletes medindo cerca de 15 cm de comprimento. Estes toletes, ao serem cortados longe do local de plantação, isto é, na roça, são colocados em panacuns* e transportados num jegue para a roça e deixados numa única ruma*, aguardando o momento de serem plantados. Lá são sameados*, ou seja, colocados sobre a parte superior das covas. Os toletes são distribuídos individualmente em cada cova, caso o tolete seja muito fino, são colocados dois sobre uma cova. Com a paêta de plantar, utensílio feito de madeira pelo próprio dono da plantação, os toletes são inseridos nas covas, todos com a mesma direção e com o olho* para cima, encerrando-se o

plantio. O olho fica localizado junto aos picos* da manaíba que são as partes mais salientes do corpo da manaíba. Junto de cada pico tem um olho e em cada tolete há vários olhos e picos. Abaixo segue imagem da estrutura do pé de mandioca com as denominações das partes que o compõe conforme a cultura local.



Legenda	
1	Raiz
2	Talo da raiz
3	Torço da manaíba
4	Manaíba
5	Pico da manaíba
6	Olho da manaíba
7	Maniçoba
8	Folha

Desenho 1 – Estrutura do pé de mandioca conforme cultura local
Autor: José Júnior Brito

Geralmente, são os filhos mais jovens do dono da plantação que praticam o processo de samear os toletes de manaíba sobre as covas. Porém, este último também pratica esse procedimento com freqüência. Utilizam um balde ou cesta para armazenar uma quantidade específica de toletes pegos na ruma e os distribuírem

sobre as covas (ver figura 4). Já a atividade de plantar os toletes, na maioria das ocasiões é praticada pelas mulheres. É a partir desta etapa que a figura do homem deixa de ser exclusiva e aparece a figura da mulher, criança e adolescente no processo para produção da farinha de mandioca, estando cada vez mais presentes e de forma mais intensa do que os homens em muitas das etapas subseqüentes.



Fig. 4 – Agricultor semeando a manaíba

- Duração das atividades:

O período para realização dessas atividades do plantio varia de acordo com a vontade e recursos do dono da plantação no que concerne a: extensão do terreno disponível para plantar, quantidade de sementes da mandioca disponíveis e de pessoas trabalhando, intensidade do trabalho, dentre outros aspectos. Geralmente é necessário cerca de um mês e meio para que todo esse processo do plantio da mandioca seja concluído. Os passos que mais se estendem são os de preparação do terreno e de produção das covas, pois exigem um esforço físico maior e dependendo da quantidade de pessoas envolvidas, podem-se prolongar ainda mais. No entanto, a preocupação em plantar na primeira quadra da lua adequada do período das chuvas leva os agricultores a adiantarem suas atividades para não

perderem tempo e, conseqüentemente, só poderem plantar no período lunar do mês seguinte, deixando de aproveitar uma temporada significativa do período das chuvas.

Conforme explicitado nas descrições acima, essas informações correspondentes ao plantio da mandioca mostra que com o passar do tempo suas atividades diferenciam-se juntamente as pessoas que trabalham. Ver tabela abaixo:

Tabela 1 – PLANTIO		
PASSO	PERÍODO	QUEM FAZ
Escolha do terreno	Antes de março	Homens experientes
Preparação do terreno	3 cortadas por dia por homem*	Homens sem experiência
Produção das covas	700 covas por dia por homem*	Homens experientes
Plantio	500 covas por dia por homem*	Homens e mulheres experientes

* Como o período de Preparo do Terreno, da Produção das Covas e do Plantio dependem, diretamente, das dimensões da área cultivada, indicamos uma relação entre cortadas e covas que um homem e/ou mulher experientes conseguem fazer em um dia. Desta forma, pode-se chegar ao período necessário para qualquer quantidade de cortadas ou de covas usando-se tal relação exposta aqui.

2.2. LIMPEZA DA PLANTAÇÃO:

Após cerca de um mês do plantio realizado é necessário iniciar o processo de limpeza da roça, ou seja, começar os cuidados com a plantação. São diversos passos até que esta etapa que dura cerca de 10 meses seja concluída:

1º passo: Quebrar-torrão*

Após um mês do plantio são quebrados todos os torrões que estão sobre a parte superior das covas, ou seja, são esfarelados com a enxada os pedaços grandes de solo que interfere no crescimento do pé da mandioca. O objetivo é que o solo fique bem solto e, conseqüentemente, mais fácil do pé da mandioca crescer para que suas raízes comecem a se desenvolver no interior das covas.

Essa atividade é tida como simples, ou seja, a menos trabalhosa da etapa da limpeza, não exigindo muito esforço físico nem experiência no trato para poder praticá-la, sendo assim, os pais atribuem a seus filhos menores a tarefa de quebrar

os torrões da plantação da mandioca. Em segundo plano, são as mulheres que ficam responsáveis por sua execução. Juntamente ao esfacelamento dos torrões é retirado o mato nascido sobre as covas e nos regos que são o espaço entre as carreiras e cortadas*.

2º passo: chegar terra

Após quebrar torrão, espera-se um mês para chegar terra nos pés da mandioca pela primeira vez. Neste passo o objetivo maior é chegar terra, mas, também são retiradas as ervas brotadas sobre as covas e regos. A atividade de chegar terra corresponde na colocação de mais solo sobre as covas onde estão plantados os pés de mandioca. Este primeiro momento de chegar terra ainda é realizado na maioria das vezes pelas mulheres e adolescentes filhos dos agricultores. Isso se deve ao fato dos pés da mandioca e, conseqüentemente, suas raízes ainda estarem pequenos, sendo assim, não há risco de ferí-las com o uso da enxada, pois não é necessário movimentos de grande precisão. Os movimentos mais precisos da enxada requerem maior habilidade e geralmente são executados pelos homens mais experientes. Além disso, as ervas nascidas sobre as covas não são de grandes proporções, sendo mais fáceis para serem extraídas.

Chegar terra nas covas é essencial para que as mesmas contenham solo suficiente para as raízes se desenvolverem no seu interior. Geralmente, a terra desloca-se das covas para os regos por meio de agentes naturais, como o vento e a chuva; agentes animais, como galinha, formiga, bois e vacas que muitas vezes se soltam e pisam na roça e por fim, agentes humanos que por descuido circulam sobre a plantação pisando sobre parte das covas. A depender da intensidade com que esses incidentes ocorram, o agricultor é forçado a chegar terra nas covas mais vezes do que o costume, consertando-as freqüentemente.

3º passo: limpar e chegar terra

O próximo passo consiste em limpar e ao mesmo tempo chegar terra na plantação de mandioca. Isto é realizado após dois meses do passo anterior. Utilizando a enxada, são retirados todos os matos que estão sobre os regos e principalmente nas covas. Posteriormente, esses matos já extraídos são colocados

sobre as laterais e a parte superior das covas para que sirvam como adubo para a roça, ou seja, eles ficarão sobre as covas para serem úteis às raízes da mandioca como forma de nutrientes durante todo o seu processo de decomposição.

Esse passo geralmente é feito pelos homens, pois exige mais esforço físico para retirar as ervas que estão maiores e colocar uma quantidade considerável de terra sobre as covas. Visto que os pés e as raízes da mandioca já estão mais desenvolvidos, sendo assim, necessitam de mais cobertura de terra e nutrientes. A terra colocada sobre as covas é puxada dos regos da própria plantação.

O trabalho de limpar e chegar terra é repetido mais duas vezes, sempre no intervalo de dois meses. Contudo, feitos esses passos, a mandioca fica bem desenvolvida e madura no período correto. Depois é esperar o momento exato de fazer a colheita.

Outros cuidados:

Em muitas plantações de mandioca surgem casas de formigas, principalmente as chamadas 'formigas de mandioca' e 'formigas raspadeiras'. Estas formigas, sobretudo as de mandioca, atacam a plantação e destroem todos os pés da mandioca, especialmente quando estão pequenos. Quando isso acontece, os pés não vingam* e acabam morrendo.

As formigas de mandioca atacam outras plantações, porém incidem especialmente sobre as plantações de mandioca, enquanto as formigas raspadeira atacam diversas plantações, tais como, quiabo, inhame e pimenta. As formigas de mandioca são maiores em relação à raspadeira, agridem as plantações geralmente no período da noite e sempre cortando em pedaços não muitos pequenos que levam para sua casa para ingerir durante o dia. Já as formigas raspadeiras são menores, agridem as plantações a qualquer momento do dia, cortando pedaços bem pequenos até deixar a plantação completamente raspada, ou seja, sem folhas. Com isso, os agricultores adotam medidas para extinguir as formigas. Estas medidas são diversificadas em quatro formas.

- 1. Venenos industriais. Os agricultores compram alguns venenos e colocam sobre a(s) casa(s) de formigas e ambiente ao redor para que estes insetos façam ingestão e acabem morrendo. Essa medida é a mais recente em relação às

demais e também a mais utilizada atualmente, pois segundo os agricultores, estes venenos são mais eficazes comparando às outras medidas.

- 2. Colocar maniçoba^{*4} espalhada sobre a roça. O agricultor quebra vários galhos de pés de mandioca já maduros, que são as maniçobas e colocam espalhados sobre a plantação, principalmente nos locais mais afetados pelas formigas. Essa medida tem como objetivo fazer as formigas ingerirem as maniçobas e preservarem os pés da mandioca. Diante disso, é necessário colocar maniçoba todos os dias e numa quantidade satisfatória para alimentar o formigueiro. Geralmente, as maniçobas são quebradas e colocadas na roça no final da tarde, pois durante a noite é que as formigas costumam sair para se alimentarem. Essa medida é aplicada temporariamente, pois não possui eficácia para exterminar as formigas, apenas ameniza o ataque sobre os pés da mandioca. Quando o agricultor dispõe de outra medida mais eficaz não pratica a colocação de maniçobas.

- 3. Colocar água de tapioca* sobre a casa da formiga para matá-las, devido ao seu teor venenoso. Água de tapioca é o líquido extraído da raiz da mandioca quando esta é moída e posteriormente prensada. Esta medida é mais usada para a formiga raspadeira, pois a posição da sua casa é mais próxima da superfície, isso propicia a colocação da água de forma satisfatória, enquanto a casa da formiga de mandioca é mais funda e não favorece a aplicação. A água de tapioca nem sempre funciona para exterminar as formigas por completo, em muitas ocasiões, com pouco tempo elas voltam a ficar em grande número e atacar a plantação novamente.

- 4. Fazer um grande lameiro no lugar onde está localizada a casa da formiga. O agricultor leva água até o local e lá coloca sobre a casa da formiga. Posteriormente, utilizando uma enxada, ele destrói a mesma e faz uma grande mistura com o solo que está ao redor da casa da formiga. Assim, mata todas as formigas, principalmente, os filhos que estavam no interior da casa. Esta medida também é mais utilizada com casas de formigas raspadeiras pelo mesmo motivo do item anterior.

Essas medidas também são utilizadas para extinguir outros tipos de formigas que atacam outras plantações. As medidas 2, 3 e 4 são as mais tradicionais e

⁴ O significado da palavra *maniçoba* neste trabalho remete a galhos do pé de mandioca quase ou já maduro que são quebrados pelos agricultores. Porém, em algumas cidades da região, o nome maniçoba refere-se a uma comida típica feita com folhas dos pés de mandioca. Esta comida é bastante apreciada pelos moradores.

atualmente perderam espaço para a aplicação dos venenos. Elas apenas são aplicadas quando o agricultor não dispõe de venenos no momento. Os venenos por serem bem ativos são cada vez mais utilizados nas plantações para matar insetos, porém, exigem que o agricultor tenha bastante cuidado com o seu manuseio para evitar incidentes.

Segue abaixo tabela com informações sintetizadas sobre o desenvolvimento das atividades durante a etapa da limpeza da plantação:

Tabela 2 - LIMPEZA DA PLANTAÇÃO		
PASSO	PERÍODO	QUEM FAZ
Quebrar torrão	1 mês após o plantio	Adolescentes e mulheres
Chegar terra	1 mês após quebrar torrão	Adolescentes, mulheres e homens
Limpar e chegar terra	2 meses após chegar terra	Homens com pouca experiência
Aplicação de venenos	Quando aparecerem formigas	Homens e mulheres experientes
Colocar maniçoba	Quando aparecerem formigas	Homens, mulheres e adolescentes
Colocar água de tapioca	Quando aparecerem formigas	Homens, mulheres e adolescentes
Fazer lameiro	Quando aparecerem formigas	Homens e mulheres inexperientes

2.3. COLHEITA: ação de retirar as raízes da mandioca do solo para levá-las à casa de farinha.

A etapa de colher a mandioca inicia com a observação detalhada sobre o estado da mandioca, ou seja, se está realmente madura e a quantidade exata que o lavrador pretende arrancar. Para saber se a mandioca está madura observam as características físicas do pé da mandioca, das raízes e o tempo de plantada. Primeiramente, fazem a contabilidade do período da roça plantada, caso já tenha o período médio de um ano, a mandioca provavelmente já está boa para colher. Outro sinal de madura é a manaíba grossa, com os picos maiores e as folhas bem maduras, ou seja, com a tonalidade um pouco amarelada e desgastada. Além disso, os agricultores arrancam um pé de mandioca como teste para verificar suas raízes. Ao constatarem que elas estão bem crescidas, logo está madura. Sendo assim, é escolhido uma ou mais cortadas ou pedaços* da plantação de mandioca a serem arrancados. A quantidade varia conforme a necessidade do agricultor de produzir farinha para vender e consumir, bem como da disponibilidade de roças de mandioca

maduras. Um pedaço ou cortada, em média, corresponde a 35m², pois geralmente a cabeceira* da cortada, que é a sua largura, possui 5 (cinco) metros e o comprimento mede cerca de 7 (sete) metros. Contudo, existem cortadas muito maiores, especialmente quando estão em terras planas. Para estipular as dimensões de uma cortada o agricultor observa a erosão à qual está submetida a área. Se as chuvas vão erodir muito o solo, as cortadas tendem a ser menores, propositadamente para evitar a erosão. Em suma, a cortada é o espaço compreendido entre quatro regos para a drenagem da água das chuvas.

Os agricultores evitam arrancar a mandioca nos meses que se estendem de fevereiro a maio, pois neste período as raízes estão cheias d'água, ou seja, com muito líquido na sua parte interna. Sendo assim, a massa não rende* e a farinha resultante torna-se bem inferior ao esperado. Segundo os agricultores, esse fato acontece devido ao tempo. Durante o verão, as folhas da mandioca tendem a cair, com o início do período chuvoso as folhas se renovam e bruscamente os pés da mandioca ficam com grande concentração de líquido, inclusive suas raízes. A partir do mês de junho é que as raízes começam a se enxugar, pois as folhas já estão maduras e, conseqüentemente, retêm pouco líquido. Diante disso, entre os meses de junho a janeiro é que a colheita das roças de mandioca mais acontece. Com isto, é nesse período que a casa de farinha de Dêgo torna-se um dos espaços mais dinâmicos do povoado pela constante produção de farinha.

A colheita dura cerca de um dia. Quando se pretende fazer uma grande produção de farinha, os agricultores preferem arrancar a mandioca um dia antes daquele planejado para raspar as raízes. Quando é programado produzir pouca farinha, prefere-se arrancar no mesmo dia de raspar. Esta última opção exige do agricultor que inicie a colheita bem cedo para evitar atrasos no processo.

O procedimento de arrancar a mandioca consiste em diversos aspectos. Inicialmente os agricultores observam a plantação, caso esteja com bastante mato, limpam a roça na véspera ou dias antes de arrancar, pois fica mais fácil de extrair as raízes da terra. Com a roça sem matos são quebrados os galhos dos pés da mandioca, isto é, as maniçobas e deixadas apenas as manaíbas, o que facilita a próxima tarefa que é puxar o pé da mandioca e tirar as raízes do solo. Antes de arrancar, utilizam a enxada para tirar parte da terra que está sobre as covas. A forma de arrancar depende da situação do solo; caso esteja molhado é possível puxar os pés da mandioca com as mãos, porém se o solo estiver seco e duro é

necessário utilizar a enxada para ajudar a retirar as raízes. O método de puxar com as mãos agiliza a atividade, pois é mais simples e rápido.

Enquanto umas pessoas vão arrancando os pés da mandioca, outras vão quebrando as raízes, ou seja, tirando-as do torço* da manaíba de uma a uma utilizando as mãos ou o facão e colocando todas numa ruma. O torço é parte da planta que faz ligação da manaíba com os talos* das raízes. Quando as raízes estão fáceis de serem tiradas do torço da manaíba, isto é, com os talos moles, utilizam as mãos para executarem a tarefa, mas quando estão difíceis, elas são quebradas com a ajuda de um facão. O talo é a parte que liga a raiz da mandioca ao torço da manaíba.

O lugar de fazer a ruma de raízes já quebradas é planejado anteriormente. O agricultor escolhe uma área mais plana do terreno onde a roça está plantada e com a enxada faz uma abertura em forma de círculo no lugar. Nesta abertura são colocadas as raízes de mandioca ao serem quebradas. Cada buraco aberto no qual as raízes de mandioca são depositadas é uma ruma. Na colheita de uma plantação de mandioca extensa são feitas várias rumas. A produção de uma nova ruma acontece quando o local do qual se estão arrancando as mandiocas ficou consideravelmente distante da última ruma realizada. Sendo assim, o agricultor decide fazer uma nova ruma que seja mais próxima do local da plantação que ele está arrancando a mandioca no momento.

Os agricultores planejam a quantidade de farinha que pretendem produzir de acordo com a mandioca a ser arrancada. Esta quantidade é medida por carga ou cangalha*. Uma carga ou cangalha corresponde a dois panacuns cheios de mandioca. Segundo a estimativa dos agricultores, cada carga de panacuns médios gera em torno de meio saco de farinha. Ou seja, se o agricultor planejou produzir 4 sacos de farinha, ele deve arrancar 8 cargas de mandioca, perfazendo 16 panacuns com capacidade de armazenamento medianos. Também trabalham com panacuns de capacidade pequenas e grandes. Estes artefatos são feitos artesanalmente por moradores da região com o vegetal cipó. Sua capacidade é medida por latas de gás* de 15 L. Um panacum mediano tem a capacidade de 8 latas, os panacuns menores de 5 latas e os maiores de 12 latas. Geralmente, os mais utilizados são os medianos.

Outra forma de planejar a quantidade de farinha a ser produzida é através das cortadas arrancadas. Segundo os agricultores, cada cortada produz 2 sacos de farinha, pois em média, 0,5 (meia) cortada equivale a 1 saco de farinha.

Para fazer a medição da capacidade de volume dos panacuns, a forma atual não mais utiliza a medida da lata de gás. Os artesãos já sabem, espontaneamente, o tamanho do panacum que dá, por exemplo, 5, 8, 10 ou 12 latas de gás. Além disso, eles observam outros panacuns já finalizados e copiam o tamanho e dimensão. Com relação a forma de venda dos panacuns e a procura dos compradores, esta é feita com o pedido de um panacum de determinada quantidade de latas, sem utilizar o nome 'gás'. No momento da compra é pedido pelo comprador um panacum, mas na verdade este artefato é vendido sempre aos pares, pois sua utilização quase sempre é feita da mesma forma. O modelo da lata de gás que servia como medida para as capacidades dos panacuns ainda é produzida atualmente. É uma lata industrial, feita do flandres (regionalmente é chamado de frande) e possui o formato de um paralelogramo. Esta ainda é comercializável com a venda do produto querosene.

Essas informações sobre a quantidade de mandioca a ser arrancada seguem uma ordem nas medidas para se chegar ao destinatário final que é a quantidade de farinha a ser produzida. Para facilitar a compreensão do leitor, elaboramos uma tabela de correspondências entre as medidas usadas pelos agricultores, conforme segue abaixo:

Tabela 3 - CORRESPONDÊNCIA DE MEDIDAS	
1 saco de farinha	4 panacuns médios de mandiocas com raspa
1 saco de farinha	2,5 panacuns grandes de mandiocas com raspa
1 saco de farinha	6,5 panacuns pequenos de mandiocas com raspa
1 carga	2 panacuns de qualquer tamanho
1 panacum grande	12 latas de gás
1 panacum médio	8 latas de gás
1 panacum pequeno	5 latas de gás
1 lata de gás	15 litros
1 saco de farinha	4 quartas de farinha
1 quarta de farinha	20 litros
1 saco de farinha	55 quilos
1 saco de farinha	½ cortada ou pedaço de terra
1 cortada ou pedaço de terra	35m ²

Após o término da produção da farinha, os agricultores retornam ao local onde foi feita a colheita e organizam toda a área. Tudo da plantação da mandioca é aproveitado. As manaíbas são juntadas para serem pinicadas e utilizadas como sementes para novas plantações de mandioca. Quem fica responsável em quebrar as raízes da manaíba já vai arrumando em uma ou mais rumas na área da plantação, tanto as raízes como as manaibas. No caso das manaibas, estas devem ser dispostas cabeça com cabeça e obviamente ponta com ponta, para ficar bem organizada a ruma e facilitar o manuseio posteriormente. As raízes muito pequenas não são utilizadas para produzir farinha, portanto elas não são levadas a casa de farinha para serem raspadas. Estas são chamadas de tamboeira* e os agricultores as utilizam para alimentar bois, vacas e galinhas. Para alimentar as galinhas, eles levam as tamboeiras para suas casas e esmagam com uma pedra menor em cima de outra pedra bem maior para depois as distribuir entre as galinhas. As maniçobas são guardadas para alimentar bois, vacas e jegues no final da tarde, quando estes animais já estarão no morão*, isto é, o lugar onde eles dormem.

Quem trabalha nesta etapa da colheita normalmente são os homens. A tarefa é coordenada pelo dono da plantação em parceria com seus filhos homens. Suas esposas muitas vezes ajudam a quebrar as raízes do pé da mandioca. Porém, o trabalho é majoritariamente masculino. Quando o agricultor (dono da plantação) percebe que não terá condições de fazer a colheita apenas com a ajuda de seus filhos, paga a um ou mais trabalhadores para ajudá-lo. Cada pessoa que trabalha na colheita traz seu próprio instrumento, neste caso, enxada e facão. O trabalho é dividido entre os participantes. Geralmente, não há revezamento entre eles. Enquanto uns estão arrancando a mandioca, outros estão quebrando e os demais colocam as raízes nos panacuns para realizar a próxima etapa que é o transporte até a casa de farinha.

A tabela 4 mostra informações sobre a estrutura da etapa da colheita.

Tabela 4 – COLHEITA		
PASSO	PERÍODO	QUEM FAZ
Observar se está madura	Cerca de uma semana antes de arrancar	Homens e mulheres experientes
Retirar o mato antes de arrancar	Um dia antes de arrancar	Homens com e sem experiência
Quebrar as maniçobas	Mesmo dia de arrancar	Homens com e sem experiência
Tirar terra que está sobre as covas	Mesmo dia do de arrancar	Homens com pouca experiência
Arrancar o pé de mandioca	Um dia antes ou no mesmo dia de raspar	Homens com experiência
Fazer o lugar da ruma	Logo depois de começar a arrancar	Homens com pouca experiência
Quebrar as raízes	Logo depois de fazer o lugar da ruma	Homens com experiência

2.4. TRANSPORTE: ato de levar as raízes de mandioca arrancadas do local da colheita até a casa de farinha.

O transporte da mandioca até a casa de farinha é feito paralela a colheita através de um ou mais jegues. Quando o agricultor segue para fazer a colheita ele leva o jegue consigo. Ainda em sua casa são colocados neste animal alguns artefatos para que seja possível transportar as raízes. Primeiramente, colocam a cangalha sobre o seu lombo, esta possui o rabicho* que é preso no animal passando sob o seu rabo. Há ainda a cilha* que amarra a cangalha pela barriga do jegue, prendendo-a sobre o corpo do animal. Por fim, é colocado o cabrexto* sobre a cara do jegue para guiá-lo, ou seja, o cabrexto possui uma corda que se estende por cerca de 3 (três) metros e através dessa corda que o jegue é governado pelo dono. Após isso, o agricultor ou monta no jegue ou segue andando e puxando-o pela corda para o destino desejado, neste caso, para a roça da mandioca.

Chegando na roça o lavrador amarra o jegue próximo a plantação para que o animal possa se alimentar, para isto, ele traz uma corda com extensão maior e amarra no cabrexto. Isso é feito enquanto ainda não há mandioca colhida suficiente para encher a primeira carga e esta ser transportada até a casa de farinha. Com a quantidade de mandioca arrancada satisfatória para encher a carga, o jegue é colocado junto a ruma de mandioca e usando as mãos ou baldes, as raízes da mandioca são colocadas no panacuns até que estes fiquem cheios. Porém, para que

os panacuns fiquem totalmente cheios é feito um procedimento chamado de ‘estacar o panacum’*. Esse procedimento consiste em inserir as raízes de forma vertical na borda dos panacuns até que eles fiquem bem preenchidos e firmes, ou seja, as raízes devem ficar apertadas para não caírem durante o transporte. As raízes estacadas ficam cerca de 15 cm além da borda do panacum.

Com os panacuns cheios é levada a primeira carga para a casa de farinha. Quando a mandioca é arrancada no dia anterior ao de raspar, além da pessoa que vai guiando o jegue, outro trabalhador que está ajudando a arrancar, segue junto para descarregar as raízes na casa de farinha. Pois são duas pessoas para descarregar, cada um tirando as raízes de um panacum. Quando a mandioca é arrancada no mesmo dia do de raspar, segue apenas a pessoa que está guiando o jegue e algumas pessoas que irão raspar a mandioca. Estas pessoas acompanham a primeira carga e ajudam no descarregamento das raízes. Para as demais cargas levadas até a casa de farinha, qualquer pessoa que esteja raspando ajuda a descarregar. Durante o descarregamento da mandioca, o jegue é colocado dentro da casa de farinha para facilitar o processo. Este fica na área de atividades diversas e as raízes são retiradas do panacum e colocadas neste mesmo espaço.

Enquanto um ou dois trabalhadores transportam a mandioca no jegue, os demais ficam na roça arrancando a mandioca para que na volta do jegue já tenha mandioca suficiente para levar uma nova carga. Esse processo se repete até que toda a mandioca arrancada que foi planejada pelo agricultor seja levada a casa de farinha.

Esta etapa leva um dia completo ou um turno do dia. É praticada quase em sua totalidade pelos homens e não necessita ser apenas os experientes. Isso depende do passo a ser feito, conforme tabela abaixo.

Tabela 5 - TRANSPORTE		
PASSO	PERÍODO	QUEM FAZ
Arrumar o animal	Momentos antes de fazer a colheita	Homens e adolescentes masculinos experientes
Encher os panacuns	No momento da colheita	Homens com pouca experiência
Estacar os panacuns	Após encher os panacuns	Homens experientes
Guiar o jegue	Após estacar os panacuns	Homens e adolescentes masculinos experientes
Descarregar as raízes	Ao chegar na casa de farinha	Homens, mulheres e adolescentes masculinos

CAPÍTULO 3

O PROCESSO DE PRODUÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA:

Da Casa de Farinha à destinação final

O processo na casa de farinha dura dois dias, um para fazer as etapas de tirar lenha, raspar, ralar e prensar e o outro para as etapas do cevar, zazar, torrar, cessar, medir, ensacar, pagar e transportar. Descrevemos essas etapas e logo depois mostramos a destinação final da farinha produzida, que é a venda. As etapas de pagar e transportar também fazem parte da destinação da farinha, porém, são praticadas inicialmente no ambiente da casa de farinha. Explicitamos as etapas respeitando a cadeia operatória das atividades.

3.1. TIRAR LENHA: cortar troncos de madeira e transportá-los a casa de farinha para serem queimados e torrar a farinha.

Geralmente, a lenha é tirada logo depois das etapas da colheita e do transporte, sejam elas realizadas no dia anterior ou no mesmo dia da etapa seguinte que é a de raspar. Quando a lenha é tirada no mesmo dia de raspar, normalmente terminam de arrancar a mandioca pela manhã. Sendo assim, no período da tarde, enquanto estão raspando a mandioca, alguns agricultores seguem para uma área do seu terreno onde tenha lenhas propícias para usar na casa de farinha. Esses lugares geralmente são:

- 1. Capoeira*, ou seja, áreas onde tenham várias árvores juntas, também chamadas de mata, pois lá o agricultor pode encontrar lenha de árvores que foram derrubadas por si há certo tempo ou caíram naturalmente;

- 2. Roçados*. São locais que o agricultor roçou recentemente, isto é, derrubou árvores e cortou matos grandes do local, deixando-o apenas com alguma vegetação rasteira. Posteriormente, é queimada toda a vegetação roçada e conseqüentemente, o local fica sem nenhuma vegetação. Quando é colocado fogo no roçado, queima apenas os matos, as folhas e os galhos finos das árvores derrubadas, pois estes já estão secas. Já as madeiras mais grossas, ou seja, os

troncos são preservados, pois ainda não estão secos e, portanto, não são queimados facilmente.

Tanto na capoeira quanto nos roçados, utilizando o machado, os troncos são cortados em pedaços medindo cerca de 1 metro, recolhidos e transportados para a casa de farinha. Este transporte é feito por meio do jegue, logo quando concluiu o transporte da mandioca até a casa de farinha. A pessoa que está guiando o jegue tira os panacuns da cangalha e substitui pelos ganchos. Estes são artefatos feitos de madeira e utilizados no jegue para carregar lenha. São usados sempre aos pares, um de cada lado do jegue, preso a cangalha. Depois de colocar a lenha nos ganchos, esta é amarrada por uma corda para não cair com o balanço do jegue durante a viagem até a casa de farinha. Chegando ao local desejado a lenha é descarregada e colocada no fundo da casa de farinha, próxima às bocas do forno*. Ver figura 5, abaixo.



Fig. 5 - Lenha colocada no fundo da casa de farinha, próxima às bocas de forno.

Após 'botar fogo no roçado', toda a lenha do local é recolhida. As madeiras mais finas são retiradas pelas mulheres do agricultor e outras mulheres chamadas por ela a partir das suas relações de proximidade e afinidade. Elas tiram as lenhas usando um facão cada uma. Esta lenha é utilizada para cozinhar alimentos e outras atividades nos fogões a lenha de suas casas. Enquanto as madeiras mais grossas

são usadas para serem queimadas na casa de farinha para torrar a farinha, beiju e tapioca. Além disso, esses troncos também são usados para fazer fogueiras no período junino.

As lenhas mais usadas pelos agricultores para torrar a farinha são de: gerema, caroba, ingá, pau-pombo, munzê, jaqueira e mangueira. Estão entre as árvores mais características da região, principalmente as de jaqueira, mangueira e gerema. Esta última é bem apreciada pelos lavradores, por ser uma madeira bem resistente, diante disso, também a utiliza para fazer morão de cerca*, isto é, pedaços de tronco de madeira fincados na terra para cercar pastos de criação de bois e vacas.

A mais preferida para queima em geral é a de gerema, pois segundo os agricultores esta madeira esquenta bastante o forno, torrando a farinha mais rápida e dura mais, ou seja, não queima tão acelerado e ainda pode-se queimá-la até se a mesma não estiver bem enxuta. As menos preferidas são as de jaqueira e mangueira. Estas madeiras só servem para serem utilizadas bem enxutas, portanto na maioria das vezes só as utilizam durante o verão. Além disso, elas queimam muito rápido e não fazem muita brasa para manter o forno sempre bem aquecido. Logo tornam-se em cinzas.

A quantidade de lenha colhida e levada para a casa de farinha depende, obviamente, da farinha a ser produzida. O agricultor por experiência própria e analisando a quantidade de farinha que ele planejou produzir, já sabe a quantidade de lenha que deve ser levada para a casa de farinha. Caso a lenha trazida não for o suficiente para torrar toda a farinha, tomam-se tais medidas: urgentemente é trazida mais lenha; toma emprestado do dono da casa de farinha, pois geralmente há lenhas ao redor ou próximas da casa de farinha ou então utiliza a lenha que sobrou de produções anteriores de outros agricultores. Porém esta última medida só é praticada quando autorizada pelo dono da casa de farinha em função do agricultor ter permitido a utilização da madeira restante por produtores posteriores. Essa permissão é feita através de um recado verbal do produtor ao dono da casa de farinha no momento que termina todas as atividades da produção da farinha. Muitas vezes o agricultor não permite a utilização da lenha por outro produtor. Sendo assim, ele guarda a lenha na lateral da casa de farinha para ser utilizada na sua próxima produção. Ver abaixo tabela com informações sintetizadas sobre a etapa de tirar lenha.

Tabela 6 - TIRAR LENHA		
PASSO	PERÍODO	QUEM FAZ
Arrumar o animal (colocar os ganchos)	Depois de descarregar a mandioca que o animal carregava antes	Homens e adolescentes masculinos experientes
Ir para os locais com lenha levando o jegue	Após arrumar o animal	Homens e adolescentes masculinos com pouca experiência
Cortar os troncos	Ao chegar no local que tenha lenha	Homens experientes
Colocar a lenha nos ganchos	Após cortar os troncos	Homens e adolescentes masculinos experientes
Transportar até a casa de farinha	Após encher a carga	Homens e adolescentes masculinos com pouca experiência
Descarregar	Ao chegar a casa de farinha	Homens e adolescentes masculinos com pouca experiência

3.2. RASPAR: remover as raspas*, das raízes de mandioca de modo que elas possam ser raladas.

O processo de raspagem das raízes de mandioca se inicia antes mesmo de todas as raízes serem extraídas do solo. Quando a colheita é feita no mesmo dia de raspar, muitas pessoas ficam esperando a primeira carga ser levada para a casa de farinha para iniciar o processo de raspagem. Quando realizada um dia antes, logo no início da manhã elas já seguem para raspar.

Em sua maioria são as mulheres que se organizam para ir raspar as raízes de mandioca. Normalmente, a esposa e filhas do dono da plantação responsável pela produção da farinha naquele momento são as primeiras pessoas a seguirem para a casa de farinha. Pois a responsabilidade e o início de cada etapa gira sempre em torno da família que está produzindo a farinha.

Esta etapa é majoritariamente praticada por pessoas do sexo feminino. As mulheres assumem esse papel no processo de produção da farinha. Algumas vezes os homens ajudam, principalmente o dono da plantação e seus filhos, mas ficam por pouco tempo, pois estes vão fazer outras atividades relacionadas a produção da farinha.

Ao caminharem até a casa de farinha para raspar a mandioca, além da faca, as mulheres levam consigo cerca de 2 baldes, 1 bacia, duas saquinhas e sacos de nylon disponíveis em sua casa. Pois são utensílios que serão usados nas etapas do primeiro dia de atividades.

Assim como na etapa do plantio durante o passo da produção das covas, para a execução da raspagem da mandioca, é realizado o expediente do dijitório. A mulher do dono da produção da farinha solicita com cerca de 2 a 3 dias de antecedência as suas vizinhas dijitório para a ajudar na raspagem das raízes. A solicitação é feita com a dona indo até as casas ou mandando recados verbais por outras pessoas.

Cada pessoa que segue para raspar, leva sua própria faca. Caso não possua faca adequada para esta tarefa, o que geralmente acontece, tomam emprestadas dos vizinhos. As facas adequadas para raspar devem ter a parte cortante lisa e o cabo de madeira ou plástico. Para as crianças, as mulheres disponibilizam facas menores e com a parte cortante semelhante a uma serra, chamadas de 'facas de serrilha' ou então facas que a parte cortante esteja ruim, ou seja, sem cortar, chamadas de 'facas cegas'. Porém, ainda são úteis para fazer a raspagem das raízes. Pois estas facas oferecem menos risco da pessoa se cortar do que as demais, visto que as crianças não possuem habilidade suficiente para manusear essas ferramentas de forma adequada.

As mulheres vestem roupas consideradas mais velhas para raspar a mandioca, devido à atividade favorecer que fiquem sujas muito rapidamente. Geralmente, elas vestem saias compridas, camisas largas de manga curta e sempre panos amarrados na cabeça para evitar sujar os cabelos. Já os homens vestem calças jeans e camisas de manga curta ou comprida quase em todas as atividades da produção da farinha.

A execução da raspagem das raízes inicia-se com as mulheres organizando seus lugares de sentarem. Na casa de farinha há cepos, que são grandes pedaços de madeira para serem utilizados como suportes para as pessoas se sentarem e raspar a mandioca. Há também cepos menores de madeira que as pessoas utilizam para sentar, colocar sobre a prensa no momento de prensar e no chão para subirem em cima no momento de zazar e torrar a farinha. Como na maioria das vezes não há cepos suficientes para todas as pessoas, muitas improvisam sentando no chão da casa de farinha e no fundo da quarta, que é um artefato quadrado, feito de madeira, usado para medir a farinha depois de torrada e colocá-la no saco.

Acomodadas sobre os cepos, as mulheres começam a raspar as raízes, tarefa que é dividida em dois procedimentos:

- 1. Botar meia: as mulheres mais experientes começam a raspar a raiz da mandioca do meio para a cabeça da raiz*, ou seja, do meio para frente que é a parte que fica ligada ao talo. Eventualmente, a cabeça da mandioca precisa ser cortada antes ou depois desse procedimento, ação que nem sempre é fácil, devido à essa parte da raiz da mandioca ser muitas vezes dura. Por isso, as mulheres mais experientes ficam encarregadas desta tarefa, como forma de agilizar a atividade. Além disso, demanda mais tempo por ser a parte da raiz mais grossa pra ser raspada.

- 2. Tirar meia: logo após botar meia em uma raiz, outras pessoas vão tirando, ou seja, raspando a parte deixada com raspa do meio para a ponta da raiz. Geralmente, são as pessoas menos experientes, adolescentes e até crianças que fazem esse passo, pois é tido como mais fácil em relação ao botar. Além de ser a parte mais fina da raiz, a ponta é bem mais simples de cortar em relação à cabeça.

Ao botar meia, as raízes são colocadas sobre folhas de bananeira verde no chão da casa de farinha. Essas folhas são retiradas pela esposa do responsável pela produção da farinha dos pés de bananeira próximos à casa de farinha. Cada raiz botada é colocada sobre as demais, sempre do mesmo lado, isto é, a parte botada de uma raiz fica em cima da parte botada de outra raiz e vice-versa, caso contrário a parte ainda com raspa pode sujar a parte que já foi raspada. Portanto, elas ficam arrumadas em fileiras sobrepostas sobre a palha da bananeira. Depois de tirar meia e ficarem totalmente raspadas, as raízes são postas em recipientes como: bacia, balde e panacum forrado com folhas de bananeira verdes ou secas, também para evitar a sujeira. Quando todos esses recipientes contidos na casa de farinha são ocupados, colocam as raízes raspadas no coxo e também no comedor ou caixa, que é um utensílio retangular feito de madeira para armazenar a mandioca ao ser ralada. Feito isso, as pessoas já se preparam para o início da próxima etapa que é o ralar, dando desta forma, sequência ao processo.

Após a etapa de raspar, as cascas da mandioca, chamadas de raspas, são juntadas na casa de farinha e quase todas as pessoas que vieram dar o dijitório levam um tanto para suas casas. Porém a maior parte fica para a esposa do dono da casa de farinha. A raspa é usada pelos moradores para alimentar porcos e galinha. Adiante segue tabela com informações sintetizadas sobre a etapa do raspar.

Tabela 7 – RASPAR		
PASSO	PERÍODO	QUEM FAZ
Ir para a casa de farinha	Ao levar a primeira carga de mandioca para a casa de farinha	Mulheres e adolescentes femininos
Acomodar nos cepos	Logo ao chegar a casa de farinha	Mulheres e adolescentes femininos
Botar meia	Após se acomodar nos cepos	Mulheres mais experientes
Tirar meia	Após botar meia	Mulheres e adolescentes femininos com pouca experiência

3.3. RALAR: transformar a raiz raspada em massa moída.

A etapa do ralar na maioria das vezes inicia-se antes do término da etapa anterior que foi o raspar. Quando já tem muitas raízes raspadas, normalmente um adolescente começa a colocá-las no comedor até encher. Faltando pouca mandioca a ser raspada, uma mulher experiente segue para frente do comedor e inicia o processo de ralar a mandioca, ou seja, torná-la em massa moída.

Esse processo consiste em inserir as raízes individualmente ou duas de uma só vez na bola para que esta transforme a raiz em massa moída. A bola é um artefato cilíndrico feito de madeira e pontas de ferro que fica acoplada ao comedor. Com a força do motor movido a eletricidade a bola gira muito rapidamente. A ligação do motor até a bola acontece por meio de uma correia feita de borracha. A força do motor faz girar a correia e conseqüentemente gira a bola para moer as raízes. Na frente da bola é colocado um artefato feito de madeira chamado espelho. Este evita que a massa da mandioca se espalhe no momento que é moída, fazendo com que a mesma caia dentro do coxo que é uma peça comprida, oriunda da escavação de um tronco de madeira. Esta fica com uma parte localizada abaixo do comedor e se estende pela casa de farinha, ocupando um espaço significativo da mesma. O coxo é o maior objeto da casa de farinha. O motor fica sobre um suporte de madeira chamado toco do motor, estando próximo ao coxo, praticamente na mesma altura.

Nesta etapa fica uma pessoa responsável para cada passo: encher o comedor, ralar, colocar mais mandioca no comedor e arrastar a massa. Com as raízes sendo raladas o comedor vai esvaziando, sendo assim, uma pessoa fica colocando mais mandioca para não deixar o comedor vazio. Enquanto isso, outra pessoa fica arrastando a massa moída que cai no coxo através do espelho. Como a

massa cai sempre no mesmo lugar é necessário ficar constantemente arrastando-a para ocupar outros espaços do coxo. Caso contrário a massa fica atolada, podendo arrebentar o espelho ou até mesmo travar o motor. Esse processo é repetido até o final da etapa de ralar.

Esta etapa é feita com a maior agilidade possível, pois o dono da produção da farinha não paga ao dono da casa de farinha pelo uso da energia gastada ao utilizar o motor especificamente. Pois já está incluso no pagamento final com uma quantidade de farinha produzida. Porém, de forma consciente, todos agilizam bastante a atividade para evitar gastos maiores com a energia usada pelo motor.

Para ralar a pessoa que está ralando vai inserindo a mandioca na bola. Quando a raiz está grande necessita ser segurada com a mão, mas quando fica apenas um pequeno pedaço ou a raiz é muito pequena, é utilizada outra mandioca para empurrar a raiz até a bola para ser ralada. Ao final, faltando apenas uma raiz para terminar de ralar, é utilizada uma paeta de torrar* para inserir esta raiz na bola. A paeta de torrar é um artefato feito de madeira, utilizado principalmente nas etapas de zazar e torrar a farinha e a tapioca.

Os cuidados com esta etapa são maiores em relação às demais, pois o passo de ralar a mandioca é arriscado. Caso a pessoa tenha algum descuido pode inserir os dedos ou até a mão na bola, podendo ocorrer desta forma um grave acidente. Assim também como ao utilizar a paeta de torrar para moer a última raiz pode acontecer um acidente. A paeta pode inserir na bola e travá-la, caso a pessoa que está ralando não desligue o motor imediatamente, a bola pode estourar do comedor e desloca-se em alta velocidade para qualquer lugar da casa de farinha, podendo acertar uma pessoa. Acidentes como esse já aconteceram na casa de farinha de Dêgo. Muitas pessoas perderam dedos quando estavam ralando mandioca. Parte do telhado da casa de farinha já foi destruído com uma bola que estourou. Com isso, só as pessoas bem experientes são as que fazem essa tarefa. Para colocar as raízes no comedor e arrastar a massa do coxo, geralmente são os adolescentes que ficam responsáveis. Ver mais detalhes da etapa de ralar na tabela 8:

Tabela 8 – RALAR		
PASSO	PERÍODO	QUEM FAZ
Encher o comedor	Ao ter muitas mandiocas raspadas	Adolescentes masculinos
Ralar	Finalizada a raspagem	Mulheres experientes
Colocar mais mandioca no comedor	Ao ir esvaziando o comedor	Adolescentes mais experientes
Arrastar a massa	No momento que as raízes são raladas	Mulheres, adolescentes e homens

3.4. APERTAR: prensar a massa moída para retirar o líquido nela contido, deixando-a seca para cevar.

A etapa de apertar inicia-se logo depois que toda a mandioca é ralada. Geralmente, isso acontece já no final da tarde, tendo decorrido tempo suficiente para que os homens terminassem de tirar a lenha e trazê-las para a casa de farinha. Em seguida, com a massa moída e concentrada no coxo os homens iniciam as atividades da etapa do prensar. Inicialmente, verificam se há alguma sujeira no interior da prensa. Este é um objeto grande, feito de madeira, e desdobra-se em outros utensílios. Mediante esta observação, caso a prensa esteja com sujeira, colocam folhas de bananeira verde no fundo para evitar que a massa fique suja. Posteriormente, os homens pegam sacos de nylon com capacidade de armazenar 80 litros, colocam dentro da prensa com a 'boca' dobrada, ou seja, a borda, para ficarem bem abertos e, conseqüentemente, ser mais fácil de colocar a massa.

A prensa possui um utensílio comprido, bem no seu centro, chamado de parafuso. Este é feito industrialmente de ferro e fica posicionado de forma vertical na prensa. Sendo assim, os sacos são colocados dois por vez, um de cada lado do parafuso, ocupando todo o espaço da prensa. Em seguida, utilizando um balde ou uma bacia pequena de alumínio ou plástico, a massa é trazida do coxo e colocada nos sacos até que os mesmos fiquem com uma capacidade ideal para colocá-los deitados e com a boca dobrada para cima, como forma de evitar que a massa saia no momento da prensagem.

A massa é colocada nos sacos até que termine. Caso contrário, deve-se fazer mais de uma prensagem. Os sacos ficam sobrepostos no interior da prensa, aos pares, cada par separado pelo parafuso. Esses pares ao serem colocados na prensa formam uma camada. A prensa da casa se farinha do Dêgo tem capacidade para 6

camadas ou 12 sacos cheios. No momento de colocar a massa dentro dos sacos, normalmente, crianças ou adolescentes seguram a boca do saco para facilitar que os adultos coloquem a massa.

Após concluir a colocação da massa moída na prensa, a mesma é arrumada para a massa ser apertada. Primeiramente, colocam o tampão da prensa sobre a massa. Este é um utensílio retangular, pesado, feito de madeira, possui um furo no meio para se encaixar no parafuso e duas alças nas laterais da parte superior como suportes para ser pego. É usado para apertar a massa. Caso a prensa não fique cheia de massa, são colocados pedaços de madeiras sobre o tampão para aumentar o nível em relação à borda da prensa. Esses pedaços de madeira são chamados de cepos de madeira. São colocados pelo menos 2 cepos que ficam posicionados nos lados no parafuso, a não ser que a prensa fique totalmente cheia de sacos com massa.

Após colocar os cepos, é inserido um utensílio circular com pouca espessura, feito de ferro, com uma abertura no centro para se encaixar no parafuso, chamado chapa. Esta fica posicionada sobre os cepos de madeira. Depois colocam o volante sobre a chapa que é uma ferramenta feita de ferro, com 3 pontas e uma abertura no meio para se encaixar no parafuso. O volante é o último utensílio colocado sobre a prensa. Logo em seguida à conclusão do passo de arrumar a prensa, ou seja, colocar todos os utensílios sobre a massa, inicia-se o próximo passo que é arrochar a prensa.

Para arrochar a prensa encaixam sempre em uma das 3 pontas do volante uma ferramenta chamada ferro de arrochar. Esta ferramenta é alongada, feita de ferro e oca por dentro. Feito isso, cerca de 2 ou 3 homens, seguram no ferro de arrochar e empurram para girar o volante sobre o parafuso, pressionar o tampão e apertar a massa. Essa operação é repetida até sair uma quantidade significativa de água de goma, isto é, o líquido extraído da massa da mandioca. Esse líquido sai por pequenos buracos localizados nas laterais da prensa e escorrem por uma borda na parte inferior da mesma até a lateral da casa de farinha.

Há cada novo arrocho, torna-se mais rígido girar o ferro de arrochar, pois a massa já vai ficando compactada. Isso exige mais esforço físico por parte dos homens que estão arrochando a prensa. Assim, é solicitada a ajuda de mais um homem para agilizar o processo.

O passo de arrochar é dividido em 3 momentos. O primeiro arrocho é logo depois que a massa é colocada na prensa, já no final da tarde. Depois as pessoas vão para suas casas e à noite, cerca de 3 horas depois do primeiro arrocho voltam a casa de farinha para dar o segundo arrocho. O terceiro arrocho é feito bem no início da manhã do dia seguinte, momentos anteriores ao início da próxima etapa que é o cevar. Com a realização deste último arrocho é retirado o restante de líquido que a massa possui. Às vezes, nem é necessário praticar esse último arrocho, pois apenas com os outros dois a massa já fica enxuta. Um dos sinais que leva a saber que a massa ficará enxuta apenas com dois arrochos é a saída de pouquíssima água de goma no momento do segundo arrocho. Outro sinal é a percepção no momento da etapa do raspar de que a mandioca está bem enxuta.

Normalmente as pessoas que vem para arrochar a prensa são o produtor da farinha e seus filhos. Caso possua apenas um ou nenhum filho, ele solicita ajuda do dono da casa de farinha, aos filhos do dono da casa de farinha, que reside ao lado, ou outros homens conhecidos que moram próximos ou estiverem passando pelo local no momento de arrochar. Quando vêm arrochar no segundo momento, que é pela noite do primeiro dia de produção, sempre trazem uma lata com uma vela dentro para iluminar o caminho e evitar pisar em buracos para não torcer o pé ou cruzar com cobras para não ser mordido. Ver informações resumidas sobre a etapa de apertar na tabela abaixo:

Tabela 9 – APERTAR		
PASSO	PERÍODO	QUEM FAZ
Observar se a prensa está com sujeira	Ao terminar de ralar	Adolescentes, homens e mulheres
Colocar sacos dentro da prensa	Ao terminar de observar a prensa	Adolescentes masculinos e mulheres
Colocar a massa dentro dos sacos	Após colocar os sacos vazios na prensa	Homens com pouca experiência
Acomodar os sacos com massa dentro da prensa	Ao ser enchido de massa	Homens com pouca experiência
Arrumar a prensa para apertar a massa	Após finalizar o preenchimento dos sacos	Homens experientes
Arrochar	Ao arrumar a prensa	Homens com pouca experiência

3.5. CEVAR: fragmentar a massa prensada para deixá-la totalmente fina e posteriormente zazar.

No outro dia bem cedo, momentos após o último arrocho na prensa para retirar o resto de umidade ainda contida na massa, inicia-se a etapa do cevar. Os homens desarrumam a prensa, ou seja, retiram todas as partes da prensa que foram colocados sobre a massa durante a etapa do apertar. Desarrocham a prensa, retiram o volante, a chapa, os cepos de madeira e por último o tampão. Caso verifiquem que a massa está realmente seca, ou seja, pegam na massa para sentir, retiram os sacos com a massa apertada de dentro da prensa e colocam dentro do comedor para que seja cevada, isto é, passada na bola para esfarelar, pois ao ser apertada a massa fica compactada e se quebra em apenas alguns pedaços grandes. Sendo assim, esta é passada pela bola para que fique bem fina e, conseqüentemente, adequada para ser zazada.

Para cevar, vão empurrando a massa na bola até que seja passada totalmente. Chegando ao final da etapa, quando há pouca massa para ser cevada, é perigoso empurrar com as mãos, com isso, utilizam uma paêta de torrar para empurrar a massa sobre a bola, como forma de evitar acidentes. Mesmo assim, ainda fica um tanto de massa sem cevar que é peneirada, ou seja, esfarelada na arupemba* e juntada a que foi cevada. A arupemba é um artefato feito artesanalmente de bambu e titara, que é um tipo de vegetal cipó. Além dessa utilização, a arupemba é usada na etapa de produção do beiju e da tapioca para peneirar a massa cevada e a de goma. A etapa do cevar é realizada pelas mulheres experientes. Os homens ficam colocando mais massa apertada dentro do comedor e os adolescentes ou crianças puxam a massa cevada no momento que cai pelo espelho dentro do coxo e espalham por todo este artefato para não acumular em apenas um local, que geralmente é abaixo do espelho. Isso pode travar a bola ou partir o espelho, espalhando toda a massa. Segue informações resumidas sobre a etapa de cevar na tabela abaixo:

Tabela 10 – CEVAR		
PASSO	PERÍODO	QUEM FAZ
Desarrumar a prensa	No início do segundo dia de atividades	Homens experientes
Colocar a massa dos sacos no comedor	Ao terminar de desarrumar a prensa	Homens e adolescentes masculinos com pouca experiência
Cevar (passar a massa pela bola)	Após colocar a massa dos sacos no comedor	Mulheres experientes
Peneirar a massa não cevada	Quando termina de cevar	Adolescentes femininos e masculinos com pouca experiência
Puxar a massa	Quando for cevando	Adolescentes femininos e masculinos com pouca experiência

3.6. ZAZAR: deixar a massa cevada cozida, ou seja, pré-torrada.

É a partir da etapa do zazar que de fato se inicia o processo de transformação da massa de mandioca em farinha. A etapa é praticada geralmente pelas mulheres experientes. Quando termina a etapa de cevar, elas seguem para as bocas de fornos dos arquidares da casa de farinha, fazem fachos* com garranchos e acendem o fogo. Os fachos são feitos quebrando vários garranchos para que fiquem no mesmo tamanho, depois são juntados e amarrados com partes da folha de nicuri emendadas. Os garranchos são galhos bem finos de árvores e matos quando secos, geralmente o alecrim*. Estes são fáceis de pegar fogo, principalmente quando estão juntos. Aos poucos as mulheres vão colocando lenha sobre os fachos para que o fogo pegue de fato. Inicialmente, colocam lenhas finas, depois vão inserindo os troncos mais grossos para fazer brasa e esquentar os fornos.

Ao perceber que os arquidares já estão quentes, as mulheres limpam os arquidares, isto é, pegam um tanto de massa e começam a passar pelo arguidar para retirar qualquer tipo de sujeira existente que geralmente fica colada neste utensílio. A massa é esfregada no arguidar utilizando uma vassourinha. A sujeira sai junto com a massa ao ser retirada do arguidar. Esta massa passada no arguidar para retirar a sujeira é guardada para alimentar galinhas e porcos.

Com os arquidares limpos, a massa cevada é pega com baldes ou bacias pequenas e colocada sobre este utensílio e uma quantidade de reserva sobre o acento. Logo quando colocam a massa no arguidar já quente, esta já deve começar a ser mexida para não embolar*, ou seja, é necessário mexer constantemente a massa sobre o arguidar, caso contrário ela começa a se transformar em bolinhas que posteriormente ao serem passadas pela próxima etapa que é o torrar, se transformarão em caroços, diminuindo a quantidade de farinha produzida.

A massa é zazada utilizando um rodo, que é um utensílio alongado feito artesanalmente de madeira pelo dono da casa de farinha. Com este objeto a massa é mexida até que fique cozida, ou seja, pré-torrada. Também utilizam 2 paêtas para mexer e juntar no arguidar a massa esporadicamente. Logo ao iniciar a etapa do zazar, as mulheres apanham com um balde ou bacia uma quantidade considerável de massa cevada e colocam perto de si sobre o acento. Quando esta massa vai terminando, um adolescente pega mais massa que está armazenada no coxo e

coloca no mesmo local sobre o acento. Este processo é feito até que toda a massa cevada seja zazada.

Colocam no arguidar para zazar uma quantidade de massa que ocupe cerca de metade da extensão do arguidar por vez, pois se colocar muita massa dificulta mexer e desta forma, propicia que a mesma fique embolada. Cada quantidade de massa zazada por vez chama-se de cozidura. Como a casa de farinha possui 2 arguidares, um é utilizado para zazar e o outro para torrando. Ao ser zazada a massa é colocada no acento na parte que divide os dois arguidares. Ver figura 6.



Fig. 6 – Atrás, homem zazando a massa; a frente, sua esposa torrando.

Constantemente é necessário que uma pessoa vá até a boca do forno atizar o fogo, ou seja, empurrar as lenhas afastadas por conta de terem queimadas uma boa parte. Caso a pessoa veja que é necessário, coloca mais lenha dentro do forno, mas sempre de forma moderada, pois ao colocar-se muita lenha, a intensidade do fogo pode queimar a farinha. Quando a mesma pessoa que está zazando ou torrando vai atizar o fogo devido a sua experiência, pede a outra pessoa que está na casa de farinha para segurar o rodo, isto é, ficar mexendo a massa enquanto ela volta do procedimento. A tabela 11 mostra informações sintetizadas sobre esta etapa.

Tabela 11 – ZAZAR		
PASSO	PERÍODO	QUEM FAZ
Fazer os fachos	Quando termina de cevar	Mulheres experientes
Acender o fogo	Depois de fazer os fachos	Mulheres experientes
Limpar o arguidar	Após acender o fogo	Mulheres experientes
Zazar (mexer a massa)	Após limpar o arguidar	Mulheres e homens experientes
Repor a massa no acento	Quando for zazando	Adolescentes femininos e masculinos com pouca experiência
Atiçar o fogo	Quando for zazando	Mulheres e homens experientes

3.7. TORRAR: deixar a massa zazada totalmente seca, ou seja, torrada.

A etapa de torrar é feita paralela a de zazar. Enquanto uma pessoa está zazando, outra está no arguidar ao lado, torrando a farinha que já foi zazada. Assim como na etapa do zazar, são as mulheres que geralmente fazem esse trabalho. Elas vão arrastando com o rodo a massa zazada que está no acento entre os dois arguidares e colocando no arguidar para torrar. O processo é o mesmo da etapa do zazar. A massa zazada é mexida até que fique torrada, ou seja, com os grãos secos e duros. Utilizam o rodo para ficar mexendo a massa e também duas paêtas para mexer e juntar a massa que está muito espalhada pelo arguidar. Às vezes mexem e juntam a massa utilizando apenas uma paêta, mas quando desejam mexê-la bastante, utilizam as duas paêtas. Com as estes utensílios a massa é jogada várias vezes ao alto para ficar numa espessura que consideram ideal para uma boa farinha. Esse procedimento é denominado de ‘dá paêta’. Mas evitam dá paêta em excesso na massa, pois a farinha fica muito fina e segundo os agricultores, não rende. Ver figura 7.



Fig. 7 – Mulher ‘dando paêta’ na massa enquanto é torrada. Sobre o acento, a vassourinha.

Para saber quando a massa já está torrada, as mulheres pegam um pouco de massa e esfregam entre os dedos, caso percebam que a mesma está firme, consideram que está torrada. Sendo assim, utilizam uma paêta para arrastar a massa do arguidar e colocar sobre o acento. O restante da massa torrada que fica no acento é retirada com a vassourinha. Assim como na etapa de torrar, constantemente as mulheres vão às bocas de forno para atiçar o fogo.

Tanto a etapa do torrar quanto a de zazar é desgastante e exige bastante esforço físico das pessoas, pois além de obter muita quentura, a pessoa não pode parar de executar as etapas, ficando constantemente em atividade e trabalhando em pé com os braços em plena movimentação para mexer a massa com o rodo. Ver informações sintetizadas sobre esta etapa na tabela abaixo:

Tabela 12 – TORRAR		
PASSO	PERÍODO	QUEM FAZ
Colocar a massa zazada no arguidar	Quando termina de cevar	Mulheres experientes
Torrar (Mexer a massa)	Quando termina de zazar uma cozidura	Mulheres e homens experientes
Atiçar o fogo	Quando for torrando	Mulheres e homens experientes

3.8. CESSAR: retirar os grãos mais grossos da farinha torrada e deixar os mais finos para obter definitivamente a farinha pronta.

Antes mesmo de terminar de torrar toda a massa, iniciam a etapa de cessar. Com um balde ou bacia a massa é pega de um lado do acento, colocada dentro da peneira, que é o utensílio utilizado para cessar, ou seja, separar os grãos mais grossos dos mais finos, que são a farinha. A peneira é feita de madeira e flandes. A borda é de madeira e sua base é toda de flandes, contendo pequenos buracos feitos de pregos e um par de cabos em madeira de cada lado. Esta fica amarrada (pelos cabos de um dos seus lados) no telhado por uma corda na direção do canto esquerdo do acento. Porém, a peneira pode ser facilmente retirada da corda para ser manuseada de outras formas.

Apenas um lado da peneira é amarrado, pois o outro lado a pessoa que segura os cabos fica sacudindo na posição horizontal para que através dos pequenos furos contido na peneira os grãos mais finos que são a farinha sejam passados e fiquem apenas os mais grossos que são chamados de caroços. Estes caroços são colocados num recipiente para depois servirem de alimento para galinhas e principalmente porcos. A farinha cessada fica concentrada abaixo da peneira durante o cessar. Como acumula muita farinha pode atrapalhar a movimentação da peneira, sendo assim, a cada peneirada, a farinha é espalhada com as mãos pelo espaço reservado no acento para cessar. Ver figura 8.



Fig. 8 - Adolescente cessando a farinha logo após ser torrada. Sobre o acento, da esquerda para a direita, a vassourinha, uma paêta, o rodo e outra paêta.

Na maioria das vezes um adolescente fica pegando mais massa torrada do outro lado do acento e traz para ser cessada. Esse procedimento é feito até que toda a farinha torrada seja cessada, posteriormente seguem para a próxima etapa que é medir a farinha cessada. Em sua maioria, esta etapa é praticada por homens e adolescentes masculinos com pouca experiência. Ver resumo dessa atividade na tabela abaixo.

Tabela 13 – CESSAR		
PASSO	PERÍODO	QUEM FAZ
Colocar a massa torrada na peneira	Quando termina de torrar a primeira cozedura	Adolescentes masculinos com pouca experiência
Cessar (sacudir a peneira)	Ao colocar a massa torrada na peneira depois de cada peneirada	Homens e adolescentes masculinos com pouca experiência
Espalhar a farinha	Quando for peneirando	Homens e adolescentes masculinos com pouca experiência

3.9. MEDIR: separar a farinha cessada em quantidade específica para ensacar e fazer pagamentos.

Com a farinha cessada é iniciado o processo de medição da quantidade produzida. A farinha é medida na quarta, que é um objeto quadrado, feito de madeira, com capacidade para armazenar 20 litros. A quarta é enchida utilizando bacias ou panelas pequenas ou com o prato de queijo que é um utensílio circular reaproveitado da embalagem industrial do queijo de cuia. O prato de queijo corresponde à metade dessa embalagem industrial e segundo os produtores este utensílio possui a capacidade de 1 litro.

Ao encher a quarta, a farinha é despejada dentro dos sacos de lona e principalmente de nylon até que termine. Cada saco concentra 4 quartas de farinha, portanto, a partir da quantidade de quartas e posteriormente de sacos cheios o produtor mede a quantidade de farinha produzida. Nesta medição é contabilizada, inclusive, a quantidade de farinha que será destinada para pagamentos. A tabela 14 mostra informações sintetizadas sobre esta etapa:

Tabela 14 – MEDIR		
PASSO	PERÍODO	QUEM FAZ
Encher a quarta	Ao terminar de cessar a farinha	Homens e adolescente experientes
Despejar a farinha nos sacos	Quando encher a quarta	Homens experientes
Medir a farinha (contabilizar)	Ao encher os sacos	Homens e mulheres experientes

3.10. ENSACAR: colocar a farinha medida em sacos específicos para transportar e vender.

Para encher os sacos uma pessoa pega a quarta cheia de farinha pela parte de baixo e outra segura o saco com a boca dobrada para facilitar a colocação da farinha. Após colocar 4 quartas, obtém-se um saco de farinha. Depois de enchê-los, os sacos são amarrados com corda resistente ou então são costurados com uma agulha conhecida como agulha de saco e um cordão resistente para então fechar o saco. Normalmente os sacos de lona são amarrados e os de nylon são costurados (ver figura 9). Os sacos de lona quase não são mais utilizados na casa de farinha de Dêgo, pois segundo os agricultores, os sacos de nylon são mais fáceis de obter e mais práticos para vender a farinha, já que a farinha é vendida juntamente com os sacos de nylon. Porém, o comprador fornece outro saco de nylon ao vendedor em substituição ao que levou com a farinha. No caso dos sacos de lona, a farinha deve ser retirada e colocada no recipiente do comprador, pois não é vendida com o saco. Isso é mais trabalhoso e desestimula o comprador a comprar a farinha.



Fig. 9 - Sacos de nylon cheios de farinha com a boca costurada

Mesmo quase não usados atualmente, os sacos de lona são apreciados pelos produtores de farinha, pois além de serem mais resistentes, a sua espessura e tecido conserva a temperatura da farinha por mais tempo, ou seja, a farinha não esfria rapidamente, ficando bem consistente e, conseqüentemente, é mais desejada pelos compradores. Porém, os mais utilizados são os sacos de nylon, pois atualmente há poucos sacos de lona. Estes sacos dificilmente se encontram no mercado para serem comprados ou vem com algum produto embalado para serem reutilizados. Anteriormente, eles eram feitos pelos agricultores. Estes compravam a lona que é um tecido grosso, cortavam em pedaços e faziam os sacos, costurando-os. Mas atualmente esta prática deixou de ser realizada com o surgimento dos sacos de nylon. Sendo assim, os sacos de nylon são quase exclusivos para ensacar a farinha que será vendida.

A quantidade de sacos utilizados depende da quantidade de farinha a ser produzida. Ao contrário dos sacos de colocar a massa ralada para apertar na prensa, que são disponibilizados pelo dono da casa de farinha, os sacos usados para ensacar a farinha são trazidos pelo responsável da produção. Caso não possua sacos suficientes, ele pede emprestado aos vizinhos que tem mais relação de proximidade. Ver tabela abaixo com informações resumidas sobre esta etapa:

Tabela 15 – ENSACAR		
PASSO	PERÍODO	QUEM FAZ
Segurar os sacos	Ao terminar de medir na quarta	Adolescentes masculinos
Encher o saco	Ao segurar os sacos com a boca dobrada	Homens e adolescente experientes
Amarrar os costurar os sacos	Quando encher os sacos	Homens experientes

3.11. PAGAR: separar as medidas específicas de farinha para pagar ao dono da casa de farinha e a possíveis outros devedores.

Após fazer a medição da farinha produzida e observar a quantidade de sacos que foram gerados, o produtor separa a quantidade que deve ser paga ao dono da casa de farinha. Pois a utilização da casa de farinha pelo produtor é paga com a própria farinha produzida. A quantidade a ser paga consiste em 2 litros de farinha

por quarta enchida, ou seja, se o agricultor produziu 1 saco de farinha no total, ele deve pagar 8 litros de farinha. Geralmente, essa quantidade é medida utilizando o prato de queijo, visto que são quantidades de farinha menores para serem medidas e este utensílio é justamente usado para essas medidas.

Com isso, é separada a quantidade de farinha específica de pagar ao dono da casa de farinha pela utilização do seu espaço. O pagamento é feito ao final de tudo, a mulher ou os filhos levam a farinha, contendo beijus por cima e entrega para a esposa do dono da casa de farinha. Depois, caso houver outros credores, ou seja, outras pessoas que ele deve pagar por ter tomado farinha emprestada quando não possuía, separa as quantidades em vasilhas ou sacos plásticos para pagar. O momento do pagamento é feito no dia seguinte, assim que chegar em casa ou então já vai pagando no caminho de volta para sua casa, caso for passar por frente da casa dos seus credores. Abaixo segue tabela com informações resumidas sobre a etapa de pagar.

Tabela 16 – PAGAR		
PASSO	PERÍODO	QUEM FAZ
Separar a farinha a ser paga	Quando termina de medir	Homens e mulheres experientes
Pagar pelo uso da casa de farinha	Ao final de todas as atividades na casa de farinha	Mulheres e adolescentes
Pagar a outros devedores	No mesmo dia ou no dia seguinte	Adolescentes

3.12. TRANSPORTAR: levar a farinha ensacada para a casa do produtor da farinha para consumo próprio e para locais específicos de venda.

Feita as etapas de ensacar e separar a quantidade de farinha para pagar, é realizada a última etapa com atividades ainda executadas no ambiente da casa de farinha que é o transporte da farinha.

O transporte da farinha é realizado utilizando um jegue, um carro de mão, um automóvel pequeno ou então um caminhão. Muitas vezes, quando a produção é pequena, o agricultor além de levar para sua casa a quantidade separada para consumo próprio, leva também a quantidade de vender que está ensacada. Assim, a farinha é transportada por um ou dois jegues, num carro de mão ou na mala de um

carro pequeno. Quando a produção é maior, os sacos de farinha são deixados na casa de farinha para serem transportados no dia de vender até o local da venda. Esse transporte é feito por meio de um caminhão, pois possui mais espaço para colocar os sacos. Normalmente, a farinha é produzida um dia anterior ao dia de vender para que os sacos com farinha não fiquem muito tempo armazenados na casa de farinha. Os sacos ficam sobre o acento, cobertos por plásticos para evitar que galinhas e crianças mexam ou caiam pingos de chuva e molhem a farinha em caso de chuva. Além disso, deixada na casa de farinha sobre o acento, próximo aos arguidares, a farinha fica quase com a mesma temperatura de quando foi torrada, pois as bocas de forno e os arguidares ainda ficam quentes e remetem calor.

Entretanto, atualmente os produtores evitam deixar a farinha ensacada na casa de farinha com medo de furtos, pois já aconteceram casos. Na maioria das vezes levam para suas casas, para de lá transportar até o local da venda. O transporte é feito no dia da venda bem cedo, ainda na madrugada. Quando é transportada no jegue ou burro, o produtor que neste caso também é vendedor monta no jegue para levar os sacos da farinha dentro dos panacuns ou amarrados na cangalha nos lados do animal. Com relação a transportar na mala do automóvel pequeno ou no caminhão, o agricultor que não possui esses meios de transporte acerta com uma pessoa que tenha esses automóveis e ele tenha afinidade e este vai até a sua casa ou a casa de farinha pegar a farinha para ser levada ao local da venda. Segue abaixo tabela com detalhes sobre esta etapa:

Tabela 17 – TRANSPORTAR		
PASSO	PERÍODO	QUEM FAZ
Colocar a farinha no meio de transporte	Quando termina de pagar pelo uso da casa de farinha	Homens com pouca experiência
Levar para casa	Após colocar no meio de transporte	Homens e adolescentes masculinos com pouca experiência
Levar para o local de venda	Geralmente, no dia seguinte	Homens experientes

3.13. VENDER: comercialização da farinha e também da tapioca gerados na casa de farinha de Dêgo para vender em Maragogipe e outras cidades da região.

No município de Maragogipe tradicionalmente a venda da farinha acontece sempre às quintas-feiras num bairro chamado Cajá. Este bairro fica localizado a beira do mar e é um dos mais tradicionais da cidade. Neste dia acontece uma feira conhecida como 'feira do cajá'. Nesta feira são vendidos vários produtos como: pimenta, quiabo, inhame, aipim, batata doce e maxixe. Vendem no chão de uma praça no bairro onde é realizada a feira. Algumas mulheres aproveitam o movimento de pessoas para venderem bolos e mingau, visto que a feira inicia-se bem cedo e esses alimentos são apreciados pelos vendedores neste horário do dia.

Além dos alimentos citados acima, outro alimento vendido na feira do cajá é a farinha. Este é o principal produto comercializado na feira. Neste local há um mercado da farinha. Nele é vendida farinha produzida em casas de farinha de diversos povoados do município de Maragogipe, inclusive da Viração, na comunidade de Santo Antonio da Aldeia, com a farinha produzida na casa de farinha de Dêgo. Ver figura 10.



Fig. 10 - Venda da farinha no interior do mercado da farinha na feira do Cajá

Assim que a farinha chega é descarregada do meio de transporte (automóvel pequeno, caminhão, jegue, burro ou barcos) e levada para dentro do mercado da farinha. O próprio vendedor executa essas atividades ou então paga a alguma pessoa que fica no local trabalhado com descarga e carregamento de farinha até o

mercado. Esses carregadores também carregam a farinha até os meios de transporte após ser comprada. Nesse caso é o comprador quem paga ao carregador pelo trabalho. Ver figuras 11 e 12.



Fig. 11 - Carregador levando a farinha para o caminhão após ser vendida



Fig. 12 – A direita, carregadores em frente ao mercado colocando a farinha no animal após ser vendida

O procedimento para vender a farinha consiste em duas formas:

- 1. vender pela quantidade – esta forma é a que predomina na feira do cajá. A farinha é vendida aos sacos inteiros. Geralmente os compradores adquirem a farinha para revenderem nas cidades de Salvador, Feira de Santana, Santo Antonio de Jesus e Candeias devido ao aquecimento do comércio e principalmente à venda da farinha ser tradicional nessas cidades. Para vender por quantidade, primeiramente a farinha é pesada numa balança e ao constatarem o seu peso, esta é vendida pelo valor equivalente. Em média um saco de farinha pesa 55 quilos, caso a medida seja menor ou maior, o valor médio do saco naquela semana pode variar.

Geralmente, a cada semana ou quinzena o valor de venda da farinha se modifica, às vezes de forma considerável. Pois se a terra estiver seca, isto é, dura, a mandioca fica ruim para arrancar, portanto é produzida pouca farinha. Sendo assim, ela fica mais cara devido à diminuição da oferta. Isso ainda é mais visível no verão, em consequência de longos períodos de estiagem. Além disso, no verão os lavradores estão ocupados com outra atividade: é a época da colheita do inhame.

- 2. vender a retalho – esta forma refere-se a venda em pequenas quantidades, o seja, o saco da farinha é vendido aos poucos, geralmente por litros e não por quilos. Atualmente os valores das quantidades vendidas são:

5 litros → 6 reais

1 quarta (20 litros) → 24 reais

Na venda a retalho um saco acaba sendo vendido por 96 reais. Valor que torna-se mais elevado do que na venda em quantidade, pela qual é vendido por 80 ou até mesmo 70 ou 60 reais. Porém a venda em quantidade é mais prática do que em retalho. Pois além da feira ser tradicionalmente da venda em quantidade, leva menos tempo do que a venda em retalho, visto que são vendidos os sacos de uma só vez. Ver figuras 13 e 14.



Fig. 13 – Saco de farinha sendo pesado na balança para ser vendido à quantidade



Fig. 14 – Farinha sendo medida num recipiente de madeira com capacidade de cinco litros para ser vendida a retalho.

Enquanto na feira do Cajá, realizada todas as quintas-feras, predomina a venda de farinha em quantidade, aos sábados em Maragojipe, a farinha também é vendida, mas prevalece a venda em retalho. São dois pontos de venda a retalho no sábado em Maragojipe: na Feira da Praça e na Feira do Iguatemi. Quem compra é para consumo próprio e não para revender. Muitos vendedores dessas feiras obtêm a farinha na feira do Cajá e outros trazem das suas casas para venderem aos sábados.

Anteriormente, quando não era costume pesar a farinha para vender, a forma mais comum de venda era conhecida como 'vender na bistuta'. Isto é, vender sem

pesar e sem medir. Assim que o vendedor chegava na feira, o comprador olhava a farinha e dava o valor que segundo ele era equivalente. Observava a qualidade da farinha e o peso. Ou seja, esfregava a farinha entre os dedos para sentir se estava bem torrada e depois suspendia o saco para analisar o peso da mesma. Caso constatasse que a farinha estava bem torrada e pesada, o valor oferecido era maior ou igual ao valor médio que já era comercializado no mercado da farinha. Nesta forma de venda, o agricultor poderia sair perdendo ou ganhando. Já que ao pesar ou medir sua farinha poderia valer mais ou menos do que o valor oferecido pelo comprador. A tabela abaixo mostra informações resumidas sobre a etapa de vender.

Tabela 18 – VENDER		
PASSO	PERÍODO	QUEM FAZ
Descarregar a farinha	Logo quando chega do meio de transporte	Próprios vendedores ou trabalhador pago
Levar para o mercado da farinha	Imediatamente após descarregar	Próprios vendedores ou trabalhador pago
Pesar ou medir a farinha	Ao aparecer comprador interessado	Vendedores ou compradores experientes.
Carregar depois de comprada	Quando o comprador entrar em acordo com o vendedor e comprar a farinha	Trabalhadores pagos

CAPÍTULO 4

OUTROS PRODUTOS, SUBPRODUTOS E RELAÇÕES SOCIOCULTURAIS

Por questões metodológicas e para melhor organização da estrutura do trabalho, elaboramos esse capítulo unindo partes do estudo que não possuem tanta relação na abordagem das informações, porém fazem parte do contexto analisado. Essas partes correspondem a outros produtos e subprodutos gerados além da farinha e aspectos das relações socioculturais.

4.1. OUTROS PRODUTOS: Beiju e tapioca:

Na casa de farinha de Dêgo, além da farinha são produzidos mais dois tipos de alimentos: o beiju e a tapioca. Logo no primeiro dia de atividades iniciam-se os procedimentos para produção do beiju e da tapioca. Assim como a farinha, eles são oriundos da massa das raízes da mandioca e também do aipim e constantemente são produzidos na casa de farinha de Dêgo. O Beiju é um alimento feito com a massa de mandioca depois de cevada, misturada com massa de goma e sal, enquanto a tapioca ou farinha de goma é um alimento produzido exclusivamente a partir da massa de goma. A goma é um produto obtido após a decantação do caldo resultante da espremedura da massa de mandioca ralada.

O beiju e a tapioca são dois produtos que tradicionalmente fazem parte da alimentação local. Seus consumos são feitos preferencialmente para os momentos da merenda e café da manhã. O beiju é uma comida pronta. Na região, tradicionalmente é consumido de maneira isolada ou acompanhado de um líquido como café ou molhado no leite de coco. Já a tapioca ou farinha de goma é um produto básico que se usa para elaborar os pratos, como cuscuz, bolo e mingau de tapioca. O beiju é produzido exclusivamente pelas mulheres experientes, em algumas ocasiões os homens experientes também produzem a tapioca. No momento da produção do beiju, os homens e adolescentes masculinos ficam apenas olhando as mulheres trabalharem. Isso acontece por ser entendido entre os

produtores que fazer beiju é trabalho de mulheres. Algumas produtoras relatam que os homens não se interessam, outras dizem que eles não possuem habilidade para produzir beiju. Essa divisão do trabalho é notória durante a execução das atividades. Assim como existem trabalhos compreendidos entre os agricultores que são de responsabilidade das mulheres, observamos outros nos quais espontaneamente estas não se envolvem e apenas os homens tomam a atitude para fazê-los. A imagem abaixo mostra as mulheres fazendo beiju enquanto o homem responsável pela produção apenas observa.



Fig. 15 - Mulheres produzindo beiju enquanto o homem observa

- Forma de fazer: esse procedimento se divide em alguns passos:

Passo 1: Tirar goma

Após a etapa de ralar as raízes da mandioca, enquanto os homens estão colocando a massa na prensa para apertar, as mulheres estão tirando a goma que é um produto de tonalidade branca essencial para produção do beiju e tapioca. Esse procedimento de tirar goma consiste em colocar e espalhar um tanto de massa ralada numa bacia com água. Essa é diluída na água e passada pela saquinha, que

é um saco pequeno feito de uma malha bem fina chamada por 'voltumundo'. O líquido extraído pela saquinha é recolhido na mesma bacia onde foi diluída a massa. Repete-se essa operação até que fique apenas a essência da massa de mandioca, na qual está contida a goma. Depois as mulheres colocam a bacia num lugar seguro e esperam até o outro dia a parte sólida diluída assentar, ou seja, decantar no fundo da bacia para que se obtenha o produto denominado goma. Esse processo é chamado de 'deixar a goma assentar'. Porém é necessário passar por outros passos para a goma ficar boa de ser utilizada. A massa diluída e espremida nas saquinhas, da qual se extraiu a goma, é colocada nos sacos para ser apertada na prensa durante a etapa do apertar. Para se obter uma bacia grande de goma é necessário espremer aos poucos 3 bacias grandes de cauculo* de massa ralada, ou seja, 3 bacias bem cheias de massa.

Quando se pretende fazer uma quantidade maior de beiju e principalmente de tapioca, normalmente são três mulheres para tirar goma ao mesmo tempo, cada uma usando uma saquinha. Muitas vezes ficam duas fazendo essa atividade na bacia e uma no balde por não ter bacia suficiente. Depois de tirada, a goma é deixada nesses recipientes para ser coada.

Passo 2: Coar goma

O procedimento de coar a goma é realizado bem no início da manhã do dia seguinte. Consiste em escorrer a água da goma que ficou sobre a massa de goma assentada e passar essa massa aos poucos pela saquinha para retirar possíveis restos de massa grossa. A goma é misturada em uma nova água para ser coada. Em seguida é passada por um novo processo de decantação que dura cerca de 5 horas. Depois a goma já está pronta para fazer a sua secagem.

Passo 3: Secar a goma

No início da tarde, ainda com a farinha sendo produzida, as mulheres escorrem a água da goma, pois já está assentada e compactada no fundo da bacia ou do balde e colocam um pano (geralmente de algodão) sobre essa massa. Posteriormente, acrescentam cinza de vegetal sobre esse pano para retirar a umidade contida no interior da goma. Para que o pano com cinza absorva a

umidade, as mulheres mandam crianças entrarem na bacia e ficarem pisando periodicamente na cinza que está sobre a goma para pressioná-la e poder absorver a umidade mais rápida e assim secar a goma. Às vezes, mesmo com crianças presentes, as próprias mulheres pisam sobre a cinza para agilizar o processo. Após algumas horas, retiram o pano com cinza de cima da massa de goma. Pegam um pouco da goma e esfregam entre os dedos para verificar se está seca. Em caso positivo, prosseguem para o próximo passo que é peneirar a massa de mandioca cevada e a goma. Entretanto, caso a goma não esteja bem seca, colocam farinha torrada, ainda sem cessar sobre a superfície da goma e ficam esfregando com as mãos a farinha para que esta absorva o restante de umidade da goma. Com relação ao pano com cinza, esta é descartada e o pano é guardado para ser lavado e reutilizado.

Passo 4: Peneirar a massa cevada e a goma depois de seca

A princípio, as mulheres separam uma quantidade de massa de mandioca cevada de acordo com a quantidade da produção do beiju que desejam fazer. Em seguida colocam a arupemba sobre o coxo ou uma bacia e começam a peneirar a massa de mandioca seca para retirar a crueira*, isto é, pequenos pedaços da raiz que não foram totalmente moídos na etapa do ralar e esfarelados na etapa do cevar. Pois, para fazer o beiju utilizam apenas os fragmentos mais finos da massa. O peneiramento é feito na arupemba - que é um artefato retangular, trançado, feito das árvores do bambu e titara - consiste em esfregar a massa com as mãos sobre a parte trançada da arupemba para que apenas os fragmentos mais finos da massa sejam passados. Este artefato possui pequenas aberturas no seu trançado que proporciona a passagem dos fragmentos mais finos da massa, ficando apenas os mais grossos, ou seja, a crueira. Esta última é colocada para ser torrada junto à farinha e transformada em caroço.

Ao concluir o peneiramento da massa de mandioca cevada, inicia-se o peneiramento da goma. Para peneirar a goma, primeiro retiram a borra que é a parte superficial da goma, raspando-a com uma faca. A borra possui uma tonalidade esverdeada e é formada depois de coar a goma a partir da decantação do caldo para obter a massa de goma. Em seguida, ainda na bacia ou no balde, a goma é cavada, ou seja, cortada com a faca em pequenos pedaços para ficar mais fácil de

peneirar, pois fica bastante compactada no fundo do recipiente. Depois, a massa é peneirada, ou seja, esfregada com as mãos na arupemba até que fique totalmente esfarelada. Os procedimentos desse passo são executados pelas mulheres, adolescentes ou crianças. Geralmente as mulheres estão torrando a farinha e diante disso, pedem às crianças, adolescentes ou outras pessoas que estejam na casa de farinha para peneirar a massa de mandioca e a goma. A borra também será peneirada e utilizada para produzir beiju.

A goma sem borra e a massa de mandioca sem crueira são peneiradas para produzir o beiju e tapioca. Antes disso é realizado o próximo passo que é temperar a massa para produzir o beiju.

Passo 5: Temperar a massa do beiju

Numa bacia ou dentro do coxo, as mulheres experientes misturam uma quantidade de massa de mandioca com massa de goma, ambas peneiradas. Depois colocam sal a gosto. Esses são os ingredientes básicos para temperar a massa do beiju. Algumas mulheres colocam açúcar e coco ralado junto a massa no momento de temperá-la, porém, a maioria delas prefere colocar estes ingredientes no momento em que o beiju estiver torrando no arguidar. A mistura é feita com as mãos e leva certo tempo para que os ingredientes fiquem bem misturados na massa. O coco colocado na massa do beiju é ralado no ralo ou então na bola. Quando é ralado na bola, as mulheres utilizam uma paêta para inserir os pedaços de coco. Esta forma é bem mais rápida do que no ralo, mas a maioria das mulheres ainda optam por ralar no ralo. Pois na bola a massa do coco fica moída, o que não agrada muito as mulheres, enquanto no ralo fica desfiada, que é a forma ideal de se colocar o coco ralado na massa do beiju. Ver figura 16.



Fig. 16 - Mulher temperando a massa do beiju na casa de farinha de Dêgo.

No momento de temperar a massa do beiju, a farinha está sendo terminada de torrar. Portanto as mulheres agilizam para temperar logo a massa e deixá-la pronta para fazer o beiju. A tapioca é torrada antes do beiju. Caso seja pouca tapioca a fazer, as mulheres utilizam apenas um arguidar e deixam o outro disponível para fazer o beiju. Ao terminar de fazer a tapioca ambos são utilizados para a produção do beiju. A tapioca deve ser feita anterior ao beiju, pois como a massa de goma é branca e sua tonalidade depois de torrada também deve ficar branca. Caso o beiju seja feito antes da tapioca, o arguidar ficará com marcas de queimados, que mesmo varrendo com a vassourinha irão deixar a tapioca com uma tonalidade escura, o que não é apreciado pelas pessoas, tanto para vender, quanto para consumo próprio.

Na casa de farinha de Dêgo se faz vários tipos de beiju. A forma acima descrita de temperar a massa corresponde ao beiju de massa. Resolvemos abordá-lo com destaque por ser o beiju que mais se produz, porém mostraremos mais adiante a forma de fazer os outros tipos de beiju.

Passo 6: Fazer a tapioca ou torrar a tapioca

Assim que é terminada de zazar a última cozedura de massa, começam a fazer a tapioca. As mulheres varrem bastante o arguidar para retirar qualquer tipo de ciscos e evitar que deixe a tapioca com uma tonalidade diferente da branca. Depois vão jogando com as mãos aos poucos a goma no arguidar e imediatamente mexendo com o rodo, pois se jogar muita massa de goma de uma só vez e também não ficar mexendo constantemente a massa pode embolar e a tapioca sair com os grãos muito grandes e ou partes grudadas. Sendo que a tapioca apreciada na localidade é aquela conhecida como farinha de tapioca, cujos grãos são pequenos.

A cozedura da tapioca é maior do que a da farinha em quantidade de massa, ou seja, a quantidade colocada para torrar por vez é mais do que a da farinha, pois a massa de fazer a farinha é mais fácil de embolar caso coloque grande quantidade. Mas em ambas as situações tem-se cuidado para evitar que isso aconteça. Portanto, a tapioca é colocada aos poucos até que toda a massa de goma separada para produzir tapioca seja totalmente torrada. Assim como a farinha, para saber se a tapioca está torrada, os produtores observam e esfregam os grãos entre os dedos para sentir se eles estão bem compactados. Em caso positivo retiram do arguidar com a paêta e depois a vassourinha e colocam sobre o acento. Em seguida a tapioca é armazenada em sacos médios de panos.

Para fazer o beiju e a tapioca o fogo tem que estar brando, pois muito fogo pode queimar a massa e pouco fogo não torra, deixando a massa crua. A produção da tapioca em relação à da farinha é bastante inferior, porém este alimento também é vendido no mercado da farinha na Feira do Cajá em Maragogipe. Seu peso e valor é mais elevado do que o da farinha. A forma de vender é por quilo. Atualmente, um quilo de tapioca é vendido por R\$1,50 e um saco com capacidade de 80 litros, pesa cerca de 70 quilos e é vendido por 100 reais. Porém, na maioria das ocasiões a tapioca é vendida a retalho, pois a sua produção é bem inferior a da farinha para ser vendida a quantidade.

Passo 7: Fazer o beiju ou torrar o beiju

Na casa de farinha de Dêgo são produzidos 5 tipos de beijus: beiju de massa, goma, borra, folha e barriga inchada. O mais tradicional e majoritariamente produzido é o beiju de massa. Segue abaixo a descrição da forma de fazer de cada um deles:

- Beiju de massa

A massa temperada é espalhada no arguidar de forma circular do centro para as extremidades até ocupar quase todo o espaço do arguidar. Tomam o cuidado para não espalhar muita massa de forma que o beiju fique grosso. A espessura ideal é menos de meio centímetro. Caso não tenham sido colocados coco ralado e açúcar sobre o beiju quando a massa foi temperada, colocam no momento de torrar que é o preferido pelas produtoras. São esperados alguns minutos até o beiju obter consistência e utilizando uma paêta, elas suspendem o beiju e o viram de lado para que seja torrado de ambos os lados. Após virado, o beiju é marcado em pequenos pedaços na forma de losango. Depois o beiju é cortado ao meio e dividido em duas bandas. Ver figuras 17 e 18.



Fig. 17 - Espalhando a massa no arguidar



Fig. 18 - Cortando o beiju em 'quartos'.

Estes pedaços em forma de losango são chamados de 'quarto', ou seja, cada pedaço é um quarto. As mulheres não cortam o beiju de fato, apenas fazem a marca para serem quebrados neste formato depois de torrados. Para cortar, utilizam o verso da parte cortante de uma faca. Após torrado, o beiju é retirado do centro do arguidar e colocado em suas extremidades para continuar obtendo quentura e ficar bem torrado. Ver figuras 19 e 20.



Fig. 19 - Beijus obtendo quentura no arguidar



Fig. 20 - Agricultora mostrando sua produção de beiju

- Beiju de goma

A goma é espalhada no arguidar, colocam coco ralado e açúcar, assim como fazem com o beiju de massa. Mas diferente deste, o beiju de goma é dobrado ao meio para depois ser marcado em quartos. Sendo assim, este beiju é composto por duas camadas. Ver figura 21.



Fig. 21 - Beiju de goma logo depois de feito

- Beiju de borra

Possui o mesmo procedimento do beiju de massa. Este beiju nem todas as mulheres fazem. Algumas não apreciam o beiju de borra devido a sua cor esverdeada, esta cor dá a impressão que a massa possui sujeira. Mesmo contendo açúcar, o seu gosto é um pouco amargo.

- Beiju de folha

Tempera a massa da mandioca com sal, coco ralado e açúcar, coloca numa folha de bananeira verde e coloca no arguidar para assar. Quando a massa estiver soltando da folha é sinal que já está assado. Este beiju como é botado numa folha de bananeira, adquire bastante consistência, ficando semelhante a um bolo solado e possui uma espessura considerável em relação aos demais tipos de beiju. Um fato interessante sobre este beiju refere-se ao pouco tempo em que ele fica rígido, cerca de 5 dias depois de feito. Portanto, deve-se consumir em pouco tempo.

- Beiju barriga inchada

Espalham a massa de mandioca no arguidar na forma de pequenos círculos e com espessura bem superior ao beiju de massa. A massa deste beiju pode estar temperada com coco ralado e açúcar ou não. Como todo beiju, vira-se de lado para ser torrado e se espera alguns minutos para que fique pronto.

Em certas ocasiões, ao fazer farinha, alguns agricultores optam por não produzir a goma, pois segundo eles ao retirar a goma da massa de mandioca a farinha fica com pouco peso e não rende. Quando isso acontece, obviamente a tapioca e o beiju não são produzidos, pois ambos os alimentos necessitam da goma para serem feitos. Mas as mulheres sempre querem tirar goma devido aos alimentos que este produto proporciona, no caso, a produção do beiju e da tapioca. A tapioca além de servir como alimentação pode ser vendida e o dinheiro usado nos gastos financeiros da família.

Essa decisão de algumas vezes não tirar goma e logo não produzir o beiju e a tapioca é tomada pelos homens. Observa-se que estes se preocupam em produzir farinha em quantidade para ser vendida, obter mais lucro e posteriormente suprir as necessidades da família, inclusive a alimentícia. Já as mulheres demonstram reflexão com a alimentação imediata de seus familiares, com o interesse em tirar

goma para produzir o beiju e a tapioca. Além disso, são alimentos apreciados pelos próprios moradores, principalmente as crianças, portanto elas se esforçam para que os beijus e a tapioca sejam feitos.

4.2. SUBPRODUTOS: tamboeira, raspa, água de tapioca, crueira, borra e caroço

Durante o processo para produção da farinha e demais produtos (beiju e tapioca) obtêm-se subprodutos que são utilizados para consumo de pessoas, animais, bem como outras atividades. Esses subprodutos são uma demonstração de que quase tudo gerado no processo para produção da farinha é aproveitado. Segue abaixo descrição dos subprodutos obtidos:

Tamboeira: No momento da colheita da mandioca, as raízes muito pequenas, chamadas de tamboeira, não são utilizadas para produzir farinha. Elas são separadas e servem como alimento de bois, vacas, jegues, porcos e galinhas. Para alimentar as galinhas, as tamboeiras são ‘pocadas’, ou seja, esbagaçadas para facilitar a ingestão.

Raspa: é a casca das raízes de mandioca, obtida com a execução da etapa da raspagem, usada para alimentar porcos, galinhas, bois, vacas, jegues e cavalos. Tomando-se o cuidado de esperar um dia para alimentá-los. Segundo os agricultores, caso se alimente o animal com a raspa extraída no mesmo dia, ele pode morrer.

Água de tapioca: é um líquido extraído da massa moída de mandioca e usado para matar casas de formigas que atacam a plantação da mandioca e outras plantações.

Crueira: são fragmentos da raiz de mandioca que não foram totalmente moídos durante a etapa do ralar e são separados no peneiramento da massa que será utilizada na produção do beiju. A crueira é colocada para ser torrada junto com a farinha e transformada em caroço.

Borra: subproduto que fica sobre a superfície da goma depois do processo de decantação deste produto numa bacia ou balde. A borra é peneirada para fazer beiju de borra.

Caroço: são os grãos maiores da massa de mandioca torrada. São separados pela peneira durante a etapa do cessar. Utilizados para alimentar galinhas e porcos. Ver figura 22.



Fig. 22 - Caroço obtido após cessar a farinha

4.3. RELAÇÕES SOCIOCULTURAIS

As relações socioculturais que se estabelecem durante todas as atividades para a produção da farinha na casa de farinha de Dêgo são evidências da cultura local. Em cada etapa há relações que acompanham o desenvolvimento das atividades. São aspectos que demonstram o modo de vida da comunidade. Observamos muitas atividades peculiares a essas pessoas no uso e produção de objetos, alimentação, contato com outras pessoas, momentos de entretenimento e as medidas que são tomadas para planejar, organizar e praticar seus afazeres.

Um item interessante nas relações sociais é a realização do dijitório durante a etapa do plantio para produzir as covas onde serão plantados os toletes da manaíba e também durante a etapa do raspar. O dijitório durante o passo de produção das covas é um momento de interação e sociabilidade entre os participantes, pois além de trabalharem em conjunto, com um estimulando o outro, os diálogos são constantes, com brincadeiras, piadas, fofocas e gargalhadas, sempre acompanhadas de bebidas. Neste dijitório só participam os homens. O dono da plantação chama os amigos com os quais possui mais relação de proximidade. A grande maioria deles é da própria comunidade, mas há também pessoas de outras comunidades, as quais o dono da plantação chama devido a grande amizade que possuem.

As pessoas que foram chamadas para o dijitório, mas não compareceram, geralmente, mandam recados justificando sua ausência ou no dia seguinte vão até a casa do agricultor que realizou o dijitório para conversar sobre isso. Muitos agricultores quando não podem ir a este expediente mandam seus filhos no seu lugar. Na maioria das vezes são os filhos mais velhos os indicados para isso por ter mais experiência. Mas os próprios agricultores preferem ir pessoalmente, pois é um sinal de consideração pelo amigo.

Já o dijitório realizado durante a etapa de raspar as raízes de mandioca é exclusivo das mulheres. Também por relações de proximidade a esposa do responsável pela produção da mandioca chama algumas mulheres para ajudá-la na raspagem. Neste momento, a casa de farinha de Dêgo fica com muitas pessoas, pois, algumas mulheres que comparecem ao dijitório trazem os seus filhos crianças para acompanhá-las ou por não terem com quem deixar. Sendo assim, além de

raspar as raízes de mandioca, estas mulheres cuidam de seus filhos, colocam a conversa em dias com suas amigas, contam piadas, fofocas, fazem brincadeiras, se alimentam, enfim, é uma interação entre o trabalho e a diversão. Ao terminar a raspagem, cada mulher leva um tanto de raspa para alimentar seus animais. Porém, a maior quantidade fica para a dona da produção.

Muitas dessas mulheres não possuem facas ideais para raspar as raízes de mandioca, por isso tomam emprestadas de suas vizinhas, com as quais possuem mais relações de proximidade. Isso também acontece com os homens que vão dar o dijitório para cavar as covas. Os que não possuem enxada ideal para executar essa atividade tomam emprestadas com algum vizinho de afinidade. São medidas iguais que homens e mulheres adotam para realizar seus trabalhos. Além de facas, as mulheres tomam emprestadas saquinhas pra tirar e coar goma e tanto homens como mulheres tomam emprestado sacos de nylon para colocar a massa moída para ser apertada, também pedem a arupemba para peneirar a massa do beiju e a goma. Mas só pedem os sacos emprestados quando não existem suficientes na casa de farinha e a arupemba quando a da casa de farinha estiver ruim.

Outro item que tradicionalmente se empresta entre as pessoas do povoado é a farinha. Quando este produto bastante consumido entre os moradores da localidade termina, uma pessoa da família vai até a casa de um vizinho e toma emprestado uma quantidade de farinha que pensa ser suficiente para consumo até o dia que planejou produzir.

Para fazer farinha, o pretendente, ou seja, a pessoa que pretende produzir farinha deve solicitar a utilização da casa de farinha ao seu dono com antecedência de alguns dias em relação ao dia de começar a fazer. A solicitação é feita de duas formas: - uma pessoa da família vai até a casa de Dêgo para solicitar ou então manda recado verbal e fica aguardando a resposta. Como a casa de farinha de Dêgo é a única do povoado da Viração, muitas vezes acontece duas famílias solicitarem para fazer farinha nos mesmos dias. Quando isso ocorre o dono da casa de farinha analisa as seguintes situações:

- quem solicita a casa de farinha, dente outras informações, diz a quantidade de farinha que pretende fazer. Se a pessoa que solicitou primeiro for fazer pouca farinha e o segundo solicitante também, o dono sugere ao último que converse com o primeiro para que dividam a utilização do espaço. Essa conversa e

a disponibilização do primeiro para fazer a farinha dividindo a casa de farinha com outro produtor só acontecem se ambos tiverem afinidade.

- caso a pessoa que pediu a casa de farinha primeiro informar que irá produzir bastante farinha, o dono da casa de farinha despacha quem pediu por último, pois ficará complicado dividir o espaço com outra produção. Assim, a pessoa acerta outros dias para fazer.

As pessoas que produzem farinha na casa de farinha de Dêgo optam pelo espaço por morar mais próximo do que de outra casa de farinha. Outro fator que pesa na escolha é relação de proximidade com o dono da casa de farinha e sua família. Algumas famílias deixaram de produzir farinha na casa de farinha de Dêgo pelo fato de terem construído sua própria casa de farinha ou um vizinho ter construído uma casa de farinha mais próxima. Por último, o que influi na escolha é principalmente a ocorrência de desentendimentos.

Quando irá produzir a partir de 8 quartas de farinha, ou seja, 2 sacos, entende-se que a pessoa já está com uma tarefa a fazer na casa de farinha, menos disso, o próprio produtor e outras pessoas referem-se que está com uma tarefinha, ou então usam outras expressões, tais como, 'gasto do prato', 'é pra o gasto' ou 'é tarefa do prato'. Essas expressões são utilizadas principalmente quando um conhecido passa pela frente da casa de farinha e pergunta ao produtor sobre a quantidade de farinha a ser feita.

Com relação a etapa do raspar, segundo os agricultores, a pessoa que está botando meia, só deve raspar a mandioca do meio para a cabeça da raiz, caso contrário atrasa a raspagem. Isso acontece em alguns momentos, principalmente com crianças e pessoas que tem pouca experiência em raspar. Muitas vezes os adultos flagram crianças botando meia raspando do meio para a ponta da raiz. Visto isso, os adultos reclamam com as crianças para botar meia da forma correta ou então não as deixam mais raspar. Embora muitas crianças só estejam raspando como forma de se exercitarem e aprenderem a tarefa, não no sentido de ajudar. Mesmo assim, elas não ficam isentas da crença de que caso bote meia raspando a raiz do meio para a ponta atrasam a etapa de raspar.

Durante a etapa do pagar, que é praticada pelo produtor da farinha ou por suas mulheres, ao separar a farinha para ser entregue ao dono da casa de farinha, as mulheres colocam beijus sobre a farinha e entrega a esposa do dono da casa de farinha como forma de ampliar as relações de afetividade.

A distribuição do beiju pela pessoa que o produziu é tradicionalmente praticada no povoado. Esta tarefa fica a cargo das mulheres. Assim que terminam todas as atividades na casa de farinha, elas separam uma quantidade de beiju para as vizinhas com as quais possui mais afinidade. Na volta para casa trazem o beiju e demais utensílios dentro de uma bacia carregada na cabeça e já o distribuem para aquelas vizinhas que moram no trajeto até a sua casa. Geralmente, esses beijus são distribuídos enrolados na folha de bananeira verde ou numa sacola plástica.

Durante a etapa de zazar e torrar a farinha, as pessoas que executam essas atividades almoçam na casa de farinha. Geralmente é o dono da produção e sua esposa que executam essas etapas. Com eles ficam um ou dois filhos seus ajudando-os. Eles ordenam a um dos filhos que vá até sua casa almoçar e trazer o almoço dos seus pais. A comida é feita por suas filhas ou a mulher faz na noite do dia anterior. Quando um filho retorna com o almoço amarrado com panos em forma de trouxa, o outro filho segue para almoçar. Só é trazido o almoço de quem está zazando e torrando que almoçam em momentos diferentes. Primeiramente a mulher pede ao filho para 'segurar o rodo' enquanto almoça, depois é a vez do seu esposo. Eles não 'largam o rodo' e são substituídos por outras pessoas para irem até as suas casas almoçar, porque na maioria das vezes esta é distante da casa de farinha e principalmente porque as pessoas que começam a executar essas etapas devem finalizá-las devido à adaptação com o processo de torramento daquela farinha. Além disso, as pessoas que estão zazando e torrando a farinha não podem tomar banho no mesmo dia, pois faz mal. Elas evitam esse ato por terem adquirido bastante quentura durante a execução das etapas e acreditam que caso se banhem, podem morrer.

Como a casa de farinha de Dêgo é um espaço onde constantemente as pessoas da comunidade se encontram devido ao trabalho com a produção da farinha, alguns políticos aproveitam esse fato para fazer propaganda, divulgando seu nome e dados eleitorais. Abaixo segue imagem de uma propaganda na parede lateral da casa de farinha de Dêgo:



Fig. 23 - Propaganda eleitoral na parede lateral da casa de farinha de Dêgo.

No bairro do Cajá, onde é vendida quase toda a farinha e tapioca produzida na casa de farinha de Dêgo há uma ponte conhecida como Ponte do Cajá, na verdade é um grande caís no qual atracam pequenos barcos e canoas, além de ser um local de entretenimento, pois os moradores circulam constantemente para apreciar a paisagem, fazer exercícios físicos e se banharem ao redor da ponte. Também é um espaço atrativo para muitas pessoas que visitam a cidade. É lá que acontece uma das festas juninas mais tradicionais do Recôncavo, que é o Forró do Caís.

Anteriormente, na ponte do Cajá atracavam grandes embarcações para transportar mercadorias e pessoas para vários lugares ao redor das baías do Iguape e de Todos os Santos, principalmente para a cidade de Salvador. Na memória dos moradores maragojipanos está o extinto Navio de Maragojipe que transportava pessoas desta cidade até Salvador. Durante muitos anos esse navio navegou pelas águas das referidas baías como sendo o principal meio de transporte entre a cidade de Maragojipe e a capital Salvador, ou 'Bahia', como vários moradores antigos da cidade ainda chamam a capital baiana. Pessoas de Salvador e cidades circunvizinhas também utilizavam o navio de Maragojipe para se locomoverem. Muitas dessas pessoas usavam o navio não só para se transportar até outros locais, mas também para levar suas mercadorias e venderem nos destinos desejados. Um dos produtos mais comercializados era a farinha.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudo voltado para documentar e analisar estruturas materiais e aspectos socioculturais referente ao processo para produção na casa de farinha de Dêgo demonstrou informações de suma importância e de caráter variado que podem ser desmembradas para outras vertentes de pesquisa. A abordagem no âmbito da documentação museológica e etnográfica apontou a riqueza de detalhes e possibilidades de explorar novos contextos relacionados a esse tema, analisando de um ponto de vista ainda mais amplo.

As casas de farinha são espaços de muitas vivências que acompanham o processo de desenvolvimento que exige a produção num período de tempo cada vez menor. Isso também se aplica aos procedimentos de trabalho para produção da farinha. Como o esperado, embora muitas práticas tradicionais sejam perceptíveis em praticamente todas as etapas de trabalho, ocorreram mudanças quanto à utilização de objetos, desenvolvimento das atividades e formas de se relacionar, principalmente sobre a intensidade da participação das pessoas. Muitos objetos caíram em desuso, outros foram substituídos e sugeriram novos, sempre num processo de modernização.

Embora o uso de objetos mais modernos e técnicas de trabalho mais ágeis tenham favorecido a conclusão das tarefas em tempo mais curto, a intensidade de produção na casa de farinha de Dêgo diminuiu. Enquanto, nos últimos anos quase todos os dias havia produção, atualmente a frequência de produção acontece em média duas vezes por semana. A obtenção de mais lucro com o cultivo do inhame e aipim para serem vendidos *in natura* são causas que levaram a este fator. Além disso, a migração de pessoas, principalmente dos mais jovens para os centros urbanos acarretou a diminuição da mão de obra e impediu o surgimento de novas famílias que continuassem com a tradição.

Notamos que as atividades desenvolvidas durante a produção da farinha na casa de farinha de Dêgo e sua destinação final, possuem caráter peculiar quanto à maneira de agir, organizar, produzir, se comunicar, dentre outros fatores. Assim, consideramos fundamental o estudo desses itens aplicados a outras casas de farinha na mesma localidade de forma que gere produtos para pesquisa que venham a possibilitar o conhecimento e aproximação com estes aspectos culturais e comunidades.

Diante desse contexto, o trabalho de documentar essas informações proporcionou uma melhor compreensão sobre as tradições culturais e seu processo dinâmico de modificação e ressignificação de valores. Isso nos leva a pensar sobre o conceito de diversidade cultural e o respeito aos hábitos e práticas culturais, procurando entender o sentido de pertença e identidade dessas comunidades.

Observamos a necessidade de maior compreensão sobre as transformações das relações entre o homem, o meio e suas maneiras de desenvolver práticas culturais. Há modos diferentes de fazer a mesma coisa. As pessoas adaptam seus comportamentos e atitudes de acordo com a sua necessidade e vontade de criação, relacionado-as ao que possuem ao seu redor, ou seja, o que está disponível para produzir. Os trabalhadores que produzem farinha na casa de farinha de Dêgo se apropriam consideravelmente do ambiente que os cercam, desde a etapa inicial até a destinação da farinha produzida. Percebe-se uma valorização do meio natural, de animais, das pessoas do povoado e especialmente da família no seu contexto de trabalho. Estes elementos são vistos como parceiros indispensáveis, logo trabalham com o ideal de atuação compartilhada no ambiente de trabalho.

Nessa linha de abordagem, consideramos imprescindível a documentação e análise dos aspectos estudados, estas ações demonstraram o comportamento dos trabalhadores do Povoado Viração ao desenvolver suas atividades, neste caso, o trabalho para produção da farinha de mandioca e produtos derivados. Ao analisar e descrever cada etapa de trabalho foi possível perceber a organização dos trabalhadores quanto à noção de produção, tempo e a utilização dos objetos como itens fundamentais nesse processo. Além disso, é perceptível que eles preservam as relações com seus vizinhos como forma de ampliar as possibilidades de atuação e realização de seus afazeres.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABREU, Regina. Museus, patrimônios e diferenças culturais. In: **Museus, coleções e patrimônios: narrativas polifônicas**. Org.: Regina Abreu, Mário Chagas e Myrian Sepúlveda dos Santos. Rio de Janeiro: Garamond, MinC/IPHAN/DEMU, 2007.

AQUINO, Lucia Maria de Queiroz e SOUZA, Regina de Almeida. **Caminhos do Recôncavo: preposição de novos roteiros histórico-culturais para o Recôncavo baiano**. Salvador: UNIFACS, 2009.

CAMARGO-MORO, Fernanda. **Museus: aquisição/documentação**. Rio de Janeiro: Eça, 1986.

CÂNDIDO, Maria Inez. Documentação museológica. In: **Caderno de diretrizes museológicas**, 2 Ed. Belo Horizonte: Secretaria de Estado da Cultura / Superintendência de Museus, 2006, pp.10-92.

CERÁVOLO, S.; TÁLAMO, Fátima. Tratamento e organização de informações documentárias em museus. **Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia/USP, N 10**. São Paulo: MAE/USP, 2000, pp. 241-253.

COSTA, Carlos Alberto Santos. Inferências às razões estratégicas do consumo da *manihot* por populações pré-históricas. In: **Diálogos e Ciência**. Ano VI, n 13, Feira de Santana: FTC, 2008, 15 p.

FERREZ, Helena Dobb. Documentação museológica: teoria para uma boa prática. In: **Cadernos de Ensaio, n. 2. - Estudos de Museologia**. Rio de Janeiro: MINC/IPHAN, 1994, pp. 64-74.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **População: Censo Demográfico 2010**. Disponível em:
<http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/censo2010/BA2010.pdf>. Acesso: 25/11/2010.

LUBISCO, N. M. L; VIEIRA, S. C.; ISNAIA, V. S. **Manual de Estilo Acadêmico: monografias, dissertações e teses**. 4. ed. – Salvador: EDUFBA, 2008.

LUPI, João e Suzane. **São João do Rio Vermelho**. EST, Porto Alegre, s/d.

PELEGRINI, Sandra C. A. A gestão do patrimônio imaterial brasileiro na contemporaneidade. **História**, São Paulo, 27 (2): 2008.

PEREIRA, Nereu do Vale. Mandioca e tradição. **Boletim da Comissão Catarinense de Folclore**. XXIX. n 43-44, Florianópolis: Secretaria de Estado da Educação, Cultura e Desporto, 1992.

SANTOS, Maria Célia Teixeira Moura. **Encontros Museológicos: reflexões sobre a museologia, a educação e o museu**. Rio de Janeiro: MINC/IPHAN/DEMU, 2008.

SILVA, Osvaldo Paulino da. **Arqueologia dos engenhos da Ilha de Santa Catarina**. Erechim: Habilis, 2007.

YASSUDA, Sílvia Nathaly. **Documentação museológica: uma reflexão sobre o tratamento descritivo do objeto no Museu Paulista**. Dissertação (Mestrado em Ciência da Informação) – Faculdade de Filosofia e Ciências, Universidade Estadual Paulista, Marília, 2009.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA. **Engenho de fabricar farinha de mandioca**. Florianópolis: Imprensa Universitária, s/d.

UNIVERSIDADE LUSÓFONA DE HUMANIDADES E TECNOLOGIAS. Museologia: algumas idéias para a sua organização disciplinar. **Cadernos de sociomuseologia**. Nº 9 – 1996.

GLOSSÁRIO DE TERMOS ESPECÍFICOS

Acento - instalação da casa de farinha que compreende toda a área em forma de uma grande balcão sobre a qual estão assentados os arguidares. Utilizam para cessar a farinha e outras atividades.

Acunhada (acunhar) - ato de prender a enxada ao seu cabo usando uma cunha.

Água de tapioca - líquido extraído da massa ralada de mandioca ao ser apertada na prensa.

Alecrim - tipo de vegetal comum na região, usado depois de seco como garranchos para fazer fachos e acender as bocas de forno da casa de farinha.

Arado – tipo de implemento colocado preso ao trator para cavar a terra na qual serão realizadas plantações.

Arguidás – grandes pratos circulares feitos de cerâmica, usados para zazar, torrar a farinha, o beiju e tapioca.

Arupemba - utensílio feito de lascas de galhos das árvores de bambu e titara, usado para peneirar as massas de mandioca e de goma para se fazer o beiju e a tapioca.

Bater terra - procedimento de esfarelar a terra com a enxada depois que é arada.

Bocas de forno - aberturas na parte inferior de trás da casa de farinha onde a lenha é queimada para esquentar os arguidares.

Cabeça da raiz - parte da raiz de mandioca que fica ligada ao talo. É a parte inicial da raiz.

Cabeceira - parte superior, em termos de cota altimétrica de uma cortada ou pedaço de plantação de mandioca.

Cabrexto - utensílio feito de corda, usado preso na cara do jegue para guiá-lo.

Cangalha - artefato feito de madeira, corda de manilha e palha de bananeira seca, usado sobre o lombo do jegue para prender os panacuns e ganchos e servir como acento para quem monta no animal.

Capoeira - área com muitas árvores próximas; mata.

Carreiras - sequência de covas cavadas.

Cauculo - termo usado para referir-se a recipientes que estão cheios em excesso.

Cavar as covas - ação de fazer montes de terra para plantar a mandioca.

Cedeira (mandioca cedeira) - expressão usada para designar um tipo de mandioca ou outra planta que precisa de pouco tempo para ser colhida.

Cilha - utensílio feito de corda usado para amarrar a cangalha sobre o lombo do jegue ou outros animais da mesma espécie.

Clima do solo - expressão usada para se referir a temperatura do solo quanto ao seu estado de umidade.

Comongó - aberturas em forma de triângulo feitas nas paredes laterais e do fundo da casa de farinha para ventilar o ambiente.

Corocas (raízes corocas) - raízes de mandioca que se desenvolvem de forma torta.

Cortadas - áreas de plantação de mandioca e outros produtos compreendida entre 4 regos que em média possuem 35m².

Cria menino (mandioca cria menino) - tipo de mandioca tradicional da localidade. Possui esse nome por precisar de pouco tempo para ser colhida, ajudando a criar as crianças com a produção da farinha. Para os demais tipos de mandioca: graveto, cigantina, branquinha, vagigante, bonitinha, São Paulo, cigana e mandioca corrente não encontramos o significado das suas denominações.

Dijitório - termo usado ao procedimento de uma pessoa solicitar a colaboração de seus conhecidos próximos na realização de determinada atividade da lavoura.

Embolar - tornar a massa da farinha e da goma em forma de bolinhas com tamanho além do desejado, tornando-a em caroço.

Empeitada - acerto que consiste em pagar a uma pessoa para que ela realize algum trabalho. Ao concluir todo o trabalho é feito o pagamento.

Estacar o panacum - ato de inserir as raízes de mandioca na forma vertical sobre a borda dos panacuns quando estes já estão cheios de mandioca. As raízes são encaixadas umas sobre as outras até que fiquem cerca de 15 cm além da borda do panacum.

Facho - conjunto de galhos bem finos de árvores e matos como o mato alecrim. Esses galhos quando secos são chamados de garranchos, estes são quebrados no mesmo tamanho, juntados e amarrados com corda de nicuri, ou seja, partes da folha de nicuri emendadas. São usados para acender as bocas de forno da casa de farinha.

Lata de gás - termo usado para as latas atuais que vem com o produto querosene.

Linheira (raízes linheiras) – raízes de mandioca que se desenvolvem sem curvas.

Manaíba - caule do pé de mandioca, acima do torço da manaíba e abaixo das maniçobas.

Manejo - tecnologia antiga usada em casas de farinha da região para moer as raízes de mandioca.

Maniçoba - galhos do pé de mandioca. Parte que fica acima da manaíba.

Minguados - termo usado para os pés de mandioca que não se desenvolvem logo quando são plantados.

Morão - local onde são colocados jegues, cavalos, bois e vacas para dormirem.

Morão de cerca - tronco de madeira usado para fazer cercado.

Olho (olho da manaíba) - parte do pé de mandioca que fica localizada sobre o pico da manaíba. É a partir do olho que brota o pé de mandioca.

Paêta de plantar – artefato feito de madeira, pequeno e alongado, usado para inserir os toletes da manaíba nas covas durante a etapa do plantio.

Paêta de torrar - artefato trapezoidal, feito de madeira, usado para ajudar a zazar e torrar a farinha, a tapioca e o beiju.

Panacuns - artefatos feitos do vegetal cipó. Usados para armazenar e transportar a mandioca e outros elementos.

Pedaços (pedaços de mandioca) - partes da plantação de mandioca. O mesmo que cortada.

Pés de mandioca - estrutura que compõe o arbusto da mandioca.

Picos (picos da manaíba) - partes mais salientes da manaíba de onde pendiam folhas que caíram durante o crescimento do pé da mandioca.

Pinicadas (pinicar) - ato de cortar a manaíba em vários pedaços.

Quadra (quadra da lua) - o mesmo que fase da lua. Corresponde a cada período lunar: lua nova, cheia, minguante e crescente.

Quebrar-torrão - atividade de esfarelar os grãos maiores de terra que estão sobre as covas de mandioca.

Rabicho - utensílio alongado, feito de tecido grosso e espuma por dentro. Este faz parte da cangalha. É preso em jegues e cavalos, passando sob o seu rabo.

Raspa - subproduto da mandioca. É a caspa da raiz da mandioca.

Rende (render) - fazer aumentar a quantidade de determinado produto.

Roçados - áreas de capoeira ou mata que foram derrubadas as árvores e cortados os matos grandes que possuía, deixando-os apenas com alguma vegetação rasteira. Depois é queimada toda a vegetação roçada e conseqüentemente, o local fica sem nenhuma vegetação.

Ruma - quantidade de produtos ou vegetal juntos num determinado local.

Sameados (samear a manaíba) - colocar os toletes de manaíba sobre cada cova cavada.

Talos (talos da raiz de mandioca) - parte do pé de mandioca que liga a raiz ao torço da manaíba.

Tamboeira - raízes de mandioca pequenas que não são utilizadas para fazer farinha, ou seja, é o resto da mandioca arrancada. Servem para alimentar bois, vacas, jegues, galinhas e porcos.

Terra d'água - terreno bastante úmido. Parte deste local fica constantemente submerso na água. São locais de baixo nível; pertos de riachos ou minadores.

Terra de centro - terreno que não é bastante úmido nem seco. Possui uma temperatura equilibrada.

Terra fofa – terra com os grãos soltos, boa para fazer plantação.

Toletes - pedaços cortados da manaíba.

Torço (torço da manaíba) - parte do pé da mandioca que faz ligação com a manaíba e os talos das raízes.

Vingam (vingar) - expressão usada que significa se o vegetal vai perdurar ou não.

APÊNDICE

APÊNDICE A - Ferramentas e utensílios para produção da farinha

A ordem de apresentação das palavras abaixo está de acordo com a sequência da cadeia operatória das atividades, ou seja, em ordem de utilização, partindo do início das atividades executadas para produção da farinha e demais produtos.

ENXADA – Empregada nas etapas de: - Plantio nos passos de preparação do terreno e produção das covas; - Limpeza nos passos de quebrar torrão, chegar terra e limpar e chegar terra. A enxada prepara o terreno cavando a terra para deixá-la na forma chamada de terra fofa, isto é, com os grãos bem soltos e suprime toda a vegetação do solo onde será feita a plantação da mandioca. Cava as covas onde serão inseridos os toletes da manaíba e limpa a plantação, suprimindo a vegetação existente, quebrando os torrões e chegando terra nas covas da mandioca. Também é usada na etapa da colheita, arrancando os pés da mandioca quando o terreno está seco e duro. Mulheres, homens e adolescentes utilizam a enxada.

PAÊTA DE PLANTAR – artefato artesanal⁵, feito de madeira, pequeno e alongado. Usado na etapa do plantio, no passo do plantio para inserir os toletes da manaíba nas covas, ou seja, com a paêta é feita uma abertura na parte superior da cova, onde é inserido o tolete da manaíba. É usado tanto pelos homens, quanto pelas mulheres experientes.



ENXADINHA – são enxadas desgastadas que os agricultores reaproveitam para outra função. É igual a enxada, apenas possui o cabo bem menor. Tem a mesma utilidade da paêta de plantar. Sua utilização é recente em relação à paêta.

⁵ O termo artesanal refere-se ao artefato que foi produzido pelos próprios agricultores ou encomendado a artesãos da região que o agricultor possui mais proximidade.

FACÃO – usado durante a etapa da colheita para cortar o talo das raízes da mandioca do torço da manaíba no momento que são arrancadas do solo e assim separá-las uma a uma. Manejado apenas pelos adultos e na sua maioria, homens experientes.

CANGALHA – artefato feito de forma artesanal por moradores locais, com madeira, corda de manilha e palha de bananeira. Corda de manilha é um tipo de corda feita com sisal. A cangalha é colocada no lombo de animais como jegue, égua, burro e mula e usada como suporte para segurar os panacuns e ganchos. Utilizada nos animais durante a etapa do transporte da mandioca e de lenhas até a casa de farinha. São os homens que manuseiam a cangalha.



PANACUM – artefato artesanal, arredondado, feito do vegetal cipó. É usado preso na cangalha sempre aos pares, um em cada lado do animal, para carregar as raízes da mandioca até a casa de farinha durante a etapa do transporte. Também usado na etapa de raspar para armazenar as raízes da mandioca já raspadas antes das mesmas serem raladas. Durante o transporte das raízes são os homens que trabalham com o panacum, porém quando são utilizados na casa de farinha para armazenar as raízes, são as mulheres que manuseiam os panacuns.

GANCHO – objeto feito de madeira de forma artesanal e usado sempre aos pares, um em cada lado do animal, segurados pela cangalha. É usado na etapa de tirar lenha para levar lenhas até a casa de farinha para serem queimadas no forno e torrar a farinha, beijus e tapioca. São de uso exclusivo dos homens.



MACHADO – objeto composto pela parte cortante feita de ferro e o cabo de madeira. Usado durante a etapa de tirar lenha para cortar os troncos de madeira que serão utilizados na casa de farinha. O cabo do machado geralmente é encomendado a artesãos da localidade, mas às vezes o próprio lavrador confecciona o cabo e acunha o seu machado. Este cabo é oriundo de árvores específicas do terreno do próprio agricultor. Apenas os homens experientes manuseiam o machado.

CEPO – são pedaços de madeira, geralmente retangulares, uns grandes, que são cortes de troncos de madeiras, e outros pequenos. Estes últimos, em sua maioria são pedaços tidos como restos de madeira de serraria, usados na construção de telhado de casa. É usado como suporte para as pessoas sentarem e rasparem as mandiocas. Esses cepos menores também são utilizados na prensa no momento de prensar a massa, conforme explicação mais abaixo. Todos utilizam o cepo.



FACA – usada na etapa de raspar para retirar as raspas das raízes de mandioca e na produção do beiju para fazer cortes na massa do beiju quando estiver torrando. Ao ficar torrando, é possível quebrar o beiju em pequenos pedaços em formato semelhante a um losango devido aos cortes que foram feitos com a faca na massa ainda úmida.

Esses cortes não separa a massa de fato, apenas fazem uma marca pelo lugar onde a faca passa para quebrar o beiju após o seu torramento. São utilizadas facas do cabo de madeira e de plástico. A faca é manuseada principalmente pelas mulheres e adolescentes. Na etapa da produção do beiju, apenas as mulheres a utilizam.

BACIA – utilizada na etapa de raspar para armazenar as raízes da mandioca já raspadas antes das mesmas serem raladas, ou seja, moídas. Também é usada durante a produção do beiju e da tapioca para tirar e curar goma e armazenar a massa de goma e de mandioca cevada no momento que é peneirada. Todos



utilizam a bacia na etapa de raspar, porém nas demais etapas ela é utilizada apenas pelas mulheres, adolescentes e crianças.



BALDE – além da mesma função da bacia, também é usado durante a etapa do plantio no passo do plantio para armazenar os toletes da manaíba enquanto são sameados nas covas. Para a atividade de tirar e curar goma, são as mulheres que os usam, porém para a tarefa do plantio, são os filhos adolescentes dos agricultores que mais os utilizam.

os utilizam.

CESTA – artefato feito de cipó e folha de dendê, circular, com uma alça rígida na parte superior, é usado durante o plantio para armazenar os toletes da manaíba enquanto são sameados nas covas. Seu uso é bem tradicional nesse passo do plantio, porém, atualmente tem perdido espaço para o uso do balde. Todos os utilizam, mas em especial os adolescentes e as mulheres.

COMEDOR OU CAIXA – objeto retangular, feito de madeira e artesanal. Usado durante a etapa do ralar para armazenar as raízes de mandioca depois de raspadas para que as sejam moídas através da bola. Também é usado na etapa de cevar para esfarelar a massa após sair da prensa. Geralmente são as mulheres experientes que manuseiam. O comedor desdobra-se no espelho e na bola ou rudicho e possui relação direta com o motor, toco do motor e a correia, conforme descrição abaixo:



- **ESPELHO** – objeto artesanal, feito de madeira, é usado nas etapas do ralar e cevar. Fica localizado na parte frontal da bola para evitar que a massa de mandioca se espalhe no momento em que as raízes são raladas e

cevadas. É manuseado por homens e principalmente por mulheres experientes.

- **BOLA OU RUDICHO** - objeto cilíndrico, feito por meio de técnica artesanal, de madeira com laminas de ferro na forma de pentes, presos ao seu redor. Fica encaixado na parte frontal do comedor. Utilizada nas etapas de ralar e cevar para ralar as raízes de mandioca e cevar a massa depois de tirada da prensa, ou seja, esfarelar, pois a massa fica compactada. Utilizada apenas pelos homens e especialmente pelas mulheres experientes. O dono da casa de farinha, o senhor Dêgo, sempre faz manutenção sobre esse objeto. Pois, periodicamente é necessário colocar um tipo de óleo em suas laterais, isto é, na parte que é presa no comedor para que gire com mais facilidade.



- **MOTOR** - objeto metálico industrial, colocado próximo ao comedor, utilizado nas etapas de ralar e cevar para gerar força, fazendo com que a correia gire, movimento a bola e, conseqüentemente, transforme as raízes da mandioca em massa moída durante o ralar e esfarelar a massa compactada recém saída da prensa durante o cevar. Seu manuseio é restrito aos homens e mulheres experientes.

- **TOCO DO MOTOR** – artefato que é um tronco de madeira preso ao chão, usado como suporte do motor, ou seja, o motor fica localizado sobre esse artefato.





- **CORREIA** - utensílio alongado, feito de borracha, que liga a bola ao motor. Usada nas etapas de ralar e cevar.

COCHO – artefato amplo, alongado, vertical, fica abaixo do comedor, feito de forma artesanal com tronco de madeira escavada. É usado nas etapas do ralar e cevar para armazenar a massa das raízes de mandioca logo depois de serem raladas e para receber a massa ao ser tirada da prensa e posteriormente cevada. Também é usado na produção do beiju e da tapioca para armazenar a massa da mandioca no caso do beiju e a goma no caso da tapioca durante o passo do peneirar. O cocho é usado por mulheres, homens, adolescentes e até crianças. Muitas crianças gostam de ficar dentro do cocho e ajudar a peneirar a massa do beiju e a goma.



PRENSA – objeto retangular, feito de madeira de forma artesanal. Possui furos nas laterais e uma borda na parte exterior. Usada na etapa do prensar para apertar a massa de mandioca moída e retirar a água de tapioca, ou seja, o líquido que contém para deixá-la seca. A água de tapioca sai pelos furos nas laterais da prensa

e escoar pela borda até uma abertura na parede da casa de farinha próxima a prensa, por onde é dispensado. O seu manuseio geralmente se restringe aos homens, as mulheres também a utilizam em muitos momentos para colocar a massa para ser prensada e retirá-la após essa etapa. A etapa do prensar é totalmente realizada pela prensa. Este artefato é composto pelos seguintes itens: tampão, parafuso, cepos de madeira, chapa, volante e ferro de arrochar, conforme a descrição abaixo:

- **TAMPÃO** – grande pedaço de madeira que é a parte superior da prensa, móvel, retangular, com alças de aço, corda sintética ou de manilha nas extremidades e uma abertura circular no centro que se encaixa no parafuso, feito de forma artesanal, é o primeiro objeto que se encaixa no parafuso. O tampão é usado para tampar a quarta e apertar a massa de mandioca depois de ralada. Observa-se que o tampão da casa de farinha de Dêgo rachou-se ao meio e mesmo assim os agricultores o utilizam. Muitos deles comentam que fica até mais fácil de manusear, pois se torna mais leve pegar uma parte de cada vez para colocar sobre a massa dentro da prensa. O manuseio do tampão é realizado pelos homens mais experientes.



- **PARAFUSO** – objeto alongado, feito de ferro de forma industrial, fica verticalmente no centro da prensa. Utilizado para encaixar o tampão sobre a massa moída, colocar os cepos de madeira acima do tampão e posteriormente, encaixar a chapa e o volante para apertar a massa. As atividades correspondentes ao parafuso são realizadas pelos homens.

- **CEPOS DE MADEIRA** – pedaços de madeira menores colocados sobre o tampão. São utilizados como suporte para colocar a chapa e depois o volante. É o primeiro utensílio colocado sobre o tampão. Geralmente colocam quatro cepos sobre o tampão ao lado do parafuso, dois na posição vertical e dois a cima destes na posição horizontal. Os cepos são utilizados apenas quando a produção é pequena e, conseqüentemente, a prensa não fica cheia de massa ralada. Eles são colocados para fazer com que o nível do volante fique acima do nível da prensa e possibilitem encaixar o ferro de arrochar no volante para apertar a prensa. Quanto menor a quantidade de massa na prensa, mais cepos são colocados para ampliar o



nível. Em caso de grande produção de farinha, pela qual a prensa fica totalmente cheia de massa ralada, não é necessário colocar os cepos, pois, apenas com a chapa e o volante já é possível encaixar o ferro de arrochar. Esses cepos também são utilizados nas etapas de zazar, torrar e na produção do beiju e tapioca pelas mulheres baixas. Elas pegam esses cepos e colocam no chão encostados a base do acento e utilizam como suporte para ficarem mais altas em relação ao acento e facilitar a execução das atividades.

- **CHAPA** – utensílio de ferro, circular com pouca espessura e uma abertura no centro, é o segundo objeto encaixado no parafuso e fica sobre os cepos de madeira para servir de suporte ao volante no momento de prensar a massa.



- **VOLANTE** – objeto de ferro, com três pontas, colocado sobre a chapa, é o último utensílio encaixado no parafuso. É usado para encaixar o ferro de arrochar e girar ao redor do parafuso para pressionar o tampão para baixo e prensar a massa.

- **FERRO DE ARROCHAR** – utensílio de ferro, alongado em forma de alavanca, utilizado para girar o volante sobre o parafuso para arrochar a prensa, ou seja, pressionar o tampão e prensar a massa. A utilização do ferro de arrochar é restrita apenas aos homens. Exige bastante esforço físico, sendo necessário dois e até três homens fazerem força para girar.





SAQUINHA – pequeno saco de forma retangular, feito pelas próprias mulheres da localidade através de um tecido fino chamado ‘voltumundo’. Possui pequena espessura e comprimento. É usado durante a produção do beiju e da tapioca para tirar e coar a goma. A saquinha é de uso exclusivo das mulheres, principalmente as experientes.

PANO COM CINZA – pedaço de malha, geralmente de algodão, usado durante a etapa da produção do beiju e da tapioca. Este é colocado aberto sobre a superfície da massa concentrada de goma que está numa bacia. Depois, sobre esse pano, é acrescentado cinza de vegetal para que esta absorva o líquido ainda contido no interior da massa. Após o pano com cinza absorver esse líquido, ele é retirado de cima da massa de goma juntamente com a cinza. Esta última é descartada e o pano é lavado e guardado para ser reutilizado. As mulheres trazem de suas casas seus pedaços de pano. Quanto à cinza, às vezes elas trazem coletada dos seus fogões a lenha, noutras ocasiões, coletam da boca de forno da casa de farinha, a cinza que ficou da queima de lenhas de uma produção de farinha anterior. Apenas as mulheres desenvolvem essa atividade.

ARUPEMBA – artefato retangular, feito por moradores locais com lascas da árvore do bambu e titara de forma trançada. Geralmente a borda é de bambu e o trançado é de titara, que é uma planta em forma de cipó. A arupemba é usada durante a produção da tapioca para peneirar a massa de goma depois de seca, ou



seja, fragmentá-la e na produção do beiju para peneirar e retirar os grãos maiores e fragmentos inutilizáveis da massa de mandioca depois de cevada. Em regra, a arupemba é produzida por mulheres que possui esse saber fazer. O dono da casa de farinha e alguns agricultores sempre que necessário, encomendam a uma delas a produção de uma arupemba, em suma a encomenda é feita para a artesã com que a pessoa possui mais afinidade. A arupemba dura cerca de um ano. Quem a utiliza na maioria das vezes são as mulheres, adolescentes e crianças.



ARGUIDAR⁶ – artefato circular, com pouca espessura, feito de barro de forma artesanal. Utilizado durante as etapas do zazar, torrar e durante a produção do beiju e da tapioca. Eles são fabricados no distrito de Coqueiros, este fica próximo a Comunidade da Viração e tem a tradição de produzir diversos artigos de cerâmica.

É no arguidar que a farinha é zazada, depois torrada e a tapioca e o beiju ganham forma até serem torrados. A casa de farinha possui dois arguidás que ficam localizados sobre o acento. Os arguidás são facilmente quebrados, sendo assim, quando acontece esse incidente, o dono da casa de farinha encomenda aos produtores e estes trazem os arguidás no jegue, amarrados com corda na cangalha, um de cada lado do animal. É colocado palha de bananeira seca por todo o arguidar, principalmente na borda, ou seja, são forrados com essas palhas, para evitar que quebrem facilmente durante o transporte, pois sacodem bastante com o andar do jegue. O arguidar é vendido sempre aos pares, sendo assim, mesmo que na casa de farinha tenha quebrado apenas um, o dono tem que comprar o par, pois não se transporta apenas um arguidar devido ao grau de dificuldade. Com isso, ao utilizar apenas um do par que comprou, o dono da casa de farinha deixa o outro arguidar na reserva para quando for necessário usar. A utilização do arguidar é feita apenas pelos adultos, especialmente por mulheres experientes, pois são estas que quase sempre praticam as etapas de zazar e torrar e na produção de beiju e tapioca.

RODO – objeto alongado, feito de madeira, artesanalmente pelo dono da casa de farinha. Usado durante as etapas de zazar e torrar para mexer a massa de mandioca no arguidar até que a mesma fique zazada e torrada. Apenas os adultos experientes utilizam o rodo, em sua maioria as mulheres. Geralmente, a casa de



⁶ Conhecemos uma palavra que se assemelha a essa e consta nos dicionários: ALGUIDAR. Trata-se de um grande vasilhame de barro, as vezes vidrado, para conter grandes quantidades de líquido.

farinha possui quatro rodos, dois em utilização e dois ficam na reserva para substituí-los quando necessário. O tempo médio de vida útil de um rodo é de seis meses.



PAÊTA DE TORRAR – artefato trapezoidal feito de madeira de forma artesanal pelo dono da casa de farinha. Usada nas etapas de zazar e torrar para juntar no arguidar a massa excessivamente espalhada, mexer a massa esporadicamente, deixando os grãos da farinha mais finos e para retirar a massa do arguidar quando já estiver zazada e depois quando torrada. Também a utiliza durante a produção do beiju e da tapioca. A paêta serve para virar o beiju lado quando estiver torrando, ou seja, a pessoa utiliza a paêta de torrar para suspender o beiju e trocar de lado no arguidar para torr-lo completamente. Quanto à tapioca, a paêta é utilizada para mexer periodicamente quando estiver torrando no arguidar. A casa de farinha geralmente possui várias paêtas, cerca de seis. As produtoras utilizam as que acharem melhor. Cada pessoa que estiver zazando ou torrando utiliza duas paêtas por vez. Esses artefatos são manuseados apenas pelos adultos experientes, principalmente, pelas mulheres.

VASSOURA DE NICURI – artefato feito de forma artesanal com a folha da árvore do nicuri⁷, de cuja parte com o talo mais grosso são retiradas os fios, ao passo que na parte mais fina, eles são trançados, conformando a parte ativa da vassoura. Usada para juntar as raspas espalhadas na área de atividades diversas da casa de farinha, após o término da etapa de raspar e para retirar a sujeira da parte interna e externa da casa de farinha. A vassoura utilizada na casa de farinha de Dêgo é produzida por sua esposa, a Sra. Leninha. Quase todas as mulheres mais experientes da comunidade sabem fazer vassoura de nicuri e sempre



⁷ Neste caso são conhecidos outros nomes para essa árvore, tais como, ouricuri e licuri.

as possuem para retirar a sujeira da casa e do terreiro. As mulheres, adolescentes e até crianças do sexo feminino são que utilizam a vassoura de nicuri.



VASSOURINHA – utensílio feito da mesma forma, técnica e material da vassoura de nicuri, porém em tamanho consideravelmente reduzido. É usado nas etapas de zazar e torrar para juntar no arguidar a massa que está excessivamente espalhada no acento, retirar do arguidar o restante de massa deixado pela paêta de torrar quando a massa já está zazada e torrada. Também é usada para retirar a sujeira e ciscos do arguidar, acento, comedor, coxo, prensa e quarta. Apesar de estar disponível na casa de farinha, muitas produtoras trazem suas próprias vassourinhas, pois aquela da casa de farinha rapidamente fica desgastada e suja, o que dificulta o manuseio.

PENEIRA – objeto retangular, feito de frande de metal, com borda e cabos de madeira, possui pequenos furos por todo o frande. É utilizado na etapa do cessar para selecionar a farinha do caroço, isto é, retirar os grãos mais grossos da massa torrada que é o caroço e deixar os mais finos que é a farinha, os quais são os selecionados para consumo e venda. Essa seleção é feita através dos pequenos furos da peneira. Estes furos são feitos com um pequeno prego pelo artesão ao qual o dono da casa de farinha encomendou a peneira. Este artefato dura cerca de 10 (dez) anos e é utilizado apenas pelos homens e adolescentes masculinos.



QUARTA – artefato quadrado, como se fosse um caixa, feito artesanalmente de madeira. É usado na etapa do medir para medir a farinha torrada depois de cessada e na etapa de ensacar para colocá-la nos sacos de nylon e lona depois de medida. A quarta possui a capacidade de armazenar 20 litros

de farinha. Este artefato é feito por artesãos locais, mas aquela que se utiliza na casa de farinha de Dêgo é a mesma quarta desde a criação da casa de farinha, sendo remanescente da casa de farinha anterior à atual. Apenas os adultos utilizam a quarta.

PRATO DE QUEIJO: objeto reaproveitado da embalagem industrial do queijo de cuia. Consiste apenas em parte da embalagem deste tipo de queijo e possui a capacidade de 1 litro. É usado durante a etapa do medir para avaliar quantidades menores de farinha. Por exemplo, ao medir a farinha produzida por quartas, o



restante que não dá uma quarta é medido por litro com o prato de queijo. Quantidades menores a uma quarta são medidas com este utensílio, especialmente no momento de medir a quantidade de farinha que será destinada ao dono da casa de farinha, pois como o produtor deve pagar ao dono da casa de farinha 2 (dois) litros de farinha por quarta produzida. Sempre é necessário completar a quantidade certa de pagar utilizando o prato de queijo. Outro momento em que a utilização do prato de queijo é essencial refere-se às quantidades de farinha que o produtor geralmente está devendo a um ou mais vizinhos seu. Ainda na casa de farinha, ele separa com o prato de queijo as quantidades exatas de pagar e quando vai embora já sai entregando aos seus devedores a farinha que havia tomado emprestado. Os adultos são que utilizam o prato de queijo.

SACOS DE NYLON – objeto feito de forma industrial com o material nylon. Possui o formato retangular. Utilizado na etapa do prensar para armazenar a massa ralada e colocá-la na prensa e na etapa do ensacar para armazenar a farinha após torrada. Cada saco concentra 4 quartas de farinha (80 litros). Estes sacos são reaproveitados pelos agricultores para serem utilizados na casa de farinha. A maioria dos produtores de farinha cria porcos e para os alimentar é necessário comprar farelo de trigo, este vem ensacado em sacos de nylon, sendo assim, ao término do farelo, os sacos de nylon são lavados e reaproveitados para serem úteis nas atividades da produção da farinha. Os sacos de nylon são utilizados pelos adultos, principalmente os homens.

SACOS DE LONA – utensílio retangular utilizado para armazenar a farinha após torrada. Assim como os sacos de nylon, cada saco de lona concentra 4 quartas de farinha (80 litros). É o tipo de saco mais tradicional e também o preferido pelos produtores, pois além de ser mais resistente, deixa a farinha mais quente. Esse saco mantém a temperatura da farinha próxima de quando foi torrada na casa de farinha por mais tempo em relação ao de nylon, pois quando a farinha esfria muito, deixa de ficar bem torrada e conseqüentemente não é bem apreciada pelos compradores. Apesar da maior preferência dos agricultores pela utilização desse tipo de saco, observa-se que o mesmo está perdendo bastante espaço para os sacos de nylon que surgiu mais recentemente; quase não mais utilizam os sacos de lona atualmente, um dos motivos seria a diminuição da sua produção que era feito por meio de costuras e também devido à praticidade dos sacos de nylon no momento da venda. Os adultos e em especial os homens são as pessoas que manuseiam este objeto.

Ver abaixo tabela com informações sintetizadas sobre os objetos descritos acima:

Tabela 19 - OBJETOS USADOS DURANTE O PROCESSO DE PRODUÇÃO DA FARINHA				
OBJETO	PRODUÇÃO/ TÉCNICA	MATERIAL	QUEM USA	ETAPA/PASSOS
Arguidar	Artesanal	Argila	Mulheres experientes	Zazar e torrar a farinha, tapioca e assar o beiju.
Arupemba	Artesanal	Lascas de madeira	Mulheres e adolescentes	Produção do beiju e tapioca; peneirar.
Bacia	Industrial	Alumínio	Mulheres	Raspar, tirar e cuar goma.
Balde	Industrial	Plástico	Homens, mulheres e adolescentes	Plantio, raspar e tirar e cuar goma.
Bola ou rudicho	Artesanal	Madeira e ferro	Mulheres e Homens experientes	Ralar e cevar.
Cangalha	Artesanal	Madeira, folhas secas e corda	Homens	Transporte da mandioca e da lenha.
Cepo	Artesanal	Madeira	Mulheres, adolescentes e homens	Raspar.
Cepos de madeira	Artesanal	Madeira	Mulheres, adolescentes e homens	Raspar, apertar, zazar e torrar.
Cesta	Artesanal	Lascas de bambu	Mulheres, adolescentes e homens	Plantio.

Tabela 19 - OBJETOS USADOS DURANTE O PROCESSO DE PRODUÇÃO DA FARINHA				
OBJETO	PRODUÇÃO/ TÉCNICA	MATERIAL	QUEM USA	ETAPA/PASSOS
Chapa	Industrial	Ferro	Homens	Apertar.
Cocho	Artesanal	Madeira	Homens, mulheres e adolescentes	Ralar, cevar e peneirar.
Comedor ou caixa	Artesanal	Madeira	Mulheres e Homens	Ralar e cevar.
Correia	Industrial	Borracha	Homens e Mulheres	Ralar e cevar.
Enxada	Artesanal e industrial	Madeira e Ferro	Homens, mulheres e adolescentes	Plantio, limpeza e colheita.
Enxadinha	Artesanal e industrial	Madeira e aço	Mulheres e homens experientes	Plantio.
Espelho	Artesanal	Madeira	Mulheres e homens	Ralar e cevar.
Faca	Industrial	Madeira ou plástico e aço	Mulheres, homens e adolescentes.	Raspar e cortar o beiju.
Facão	Industrial	Plástico e aço	Homens e Mulheres experientes	Colheita (quebrar as raízes) e tirar lenha.
Ferro de arrochar	Industrial	Ferro	Homens	Apertar.
Gancho	Artesanal	Madeira	Homens	Transporte da lenha.
Machado	Industrial e artesanal	Ferro e madeira	Homens experientes	Tirar lenha.
Motor	Industrial	Aço e ferro	Homens e mulheres	Ralar e cevar.
Paêta de Plantar	Artesanal	Madeira	Homens e mulheres experientes	Plantio.
Paêta de torrar	Artesanal	Madeira	Homens e mulheres experientes	Zazar, torrar e produção do beiju e tapioca.
Panacum	Artesanal	Cipó	Homens e mulheres	Transporte da mandioca, farinha e raspar.
Pano com cinza	Industrial	Tecido	Mulheres	Enxugar a goma.
Parafuso	Industrial	Ferro	Homens	Apertar.
Peneira	Artesanal	Flandes e madeira	Homens	Cessar.
Prato de Queijo	Industrial	Alumínio	Homens e mulheres	Medir.
Prensa	Artesanal	Madeira	Homens	Apertar.
Quarta	Artesanal	Madeira	Homens e mulheres	Medir e ensacar.

Tabela 19 - OBJETOS USADOS DURANTE O PROCESSO DE PRODUÇÃO DA FARINHA				
OBJETO	PRODUÇÃO/ TÉCNICA	MATERIAL	QUEM USA	ETAPA/PASSOS
Rodo	Artesanal	Madeira	Mulheres e Homens	Zazar e torrar a farinha e a tapioca.
Saco de lona	Industrial	Tecido	Homens	Ensacar.
Saco de nylon	Industrial	Nylon	Homens	Apertar e ensacar.
Saquinha	Artesanal	Tecido	Mulheres	Tirar e coar goma.
Tampão	Artesanal	Madeira	Homens	Apertar.
Toco do motor	Artesanal	Madeira	Homens e mulheres	Ralar e cevar.
Vassoura de nicuri	Artesanal	Folhas de nicuri	Mulheres	Varrer a casa de farinha e arredores.
Vassourinha	Artesanal	Folhas de nicuri	Mulheres	Cevar e torrar a farinha e tapioca.
Volante	Industrial	Ferro	Homens	Apertar.