



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
INSTITUTO DE HUMANIDADES, ARTES E CIÊNCIAS
PROGRAMA MULTIDISCIPLINAR DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
CULTURA E SOCIEDADE**

ANDREA LIMA DUARTE COUTINHO

**FARINHADA E IDENTIDADE SERTANEJA:
ESTUDO DE CASO DA PRODUÇÃO DE FARINHA DE
MANDIOCA NA COMUNIDADE DE LAGOA DO SACO-MONTE
SANTO-BA**

Salvador
2013

ANDREA LIMA DUARTE COUTINHO

**FARINHADA E IDENTIDADE SERTANEJA:
ESTUDO DE CASO DA PRODUÇÃO DE FARINHA DE
MANDIOCA NA COMUNIDADE DE LAGOA DO SACO-MONTE
SANTO-BA**

Dissertação apresentada ao Programa Multidisciplinar de Pós-Graduação em Cultura e Sociedade-Instituto de Humanidades, Artes e Ciências Milton Santos, Universidade Federal da Bahia, como requisito para obtenção do grau de Mestre em Cultura e Sociedade.

Orientadora: Prof^ª. Lídia Maria Pires Soares Cardel

Salvador
2013

Sistema de Bibliotecas da UFBA

Coutinho, Andrea Lima Duarte.

Farinhada e identidade sertaneja : estudo de caso da produção de farinha de mandioca na comunidade de Lagoa do Saco-Monte Santo-BA / Andrea Lima Duarte Coutinho. - 2014.
130 f.: il.

Inclui anexos e apêndices.

Orientadora: Profª. Drª. Lídia Maria Pires Soares Cardel.

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal da Bahia, Instituto de Humanidades, Artes e Ciências Professor Milton Santos, Salvador, 2013.

1. Farinha de mandioca - Estudo de casos. 2. Hábitos alimentares - Estudo de casos.
3. Identidade. 4. Camponeses. I. Cardel, Lídia Maria Pires Soares. II. Universidade Federal da Bahia. Instituto de Humanidades, Artes e Ciências Professor Milton Santos. III. Título.

CDD - 338.1

CDU - 631

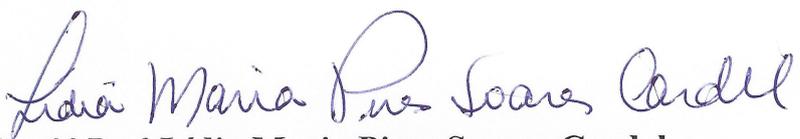


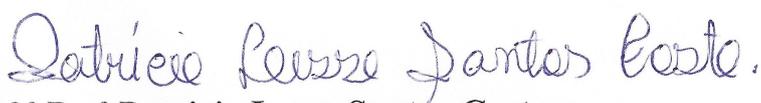
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA

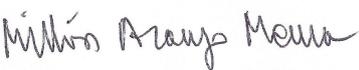
PROGRAMA MULTIDISCIPLINAR DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
CULTURA & SOCIEDADE

ANDREA LIMA DUARTE COUTINHO
FARINHADA E IDENTIDADE SERTANEJA: ESTUDO DE CASO DA
PRODUÇÃO DE FARINHA DE MANDIOCA NA COMUNIDADE DE
LAGOA DO SACO-MONTE SANTO-BA

Dissertação apresentada ao Programa Multidisciplinar de Pós-Graduação em Cultura e Sociedade da Universidade Federal da Bahia como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre em Cultura e Sociedade, na Linha de Pesquisa **Cultura e Identidade** em 02 de dezembro de 2013, foi aprovada pela comissão formada pelos professores:


Prof.ª Dr.ª Lídia Maria Pires Soares Cardel


Prof.ª Dr.ª Patricia Lessa Santos Costa


Prof. Dr. Milton Moura

A

Luzia Dudui, minha amada avó (*in memoriam*), que transformava a cozinha de nossa casa, no melhor lugar do mundo.

Todos os produtores e as produtoras de farinha de mandioca dos Sertões do Brasil.

AGRADECIMENTOS

A todos os meus mestres...

A todos os Caboclos, Encantados e Orixás, especialmente, aos meus protetores e guardiões: Xangô, Oxum e Seu Cobra Coral.

À minha numerosa e também pequena família, que me ensinou a ancestralidade, o respeito, o amor e o direito à vida com dignidade. Em especial a minha avó Luzia, que partiu deste chão, para o Reino de Aruanda, deixando saudades e ensinamentos que formam um lindo legado, entre eles estão muitas receitas divinas.

A Mainha (cozinheira de mão cheia e de espírito grandioso), por ter me ensinado a força e a esperança. Ao meu irmão, Leo, que dividiu comigo horas de infância e que aprecia a minha comida de uma forma surpreendente. Ao vovô, Chico Julião, o fundador do nosso extenso clã. Aos meus matutos e carinhosos tios, em especial Tio Moisés. Represento aqui, a nossa parcela de sertanejos, desconfiados e delicados, que como tantos outros não sabem muito bem a data quando tudo começou, mas que sabem viver entendendo as forças da natureza, entre elas a força grande da vida.

A Alessandra, por ter me ensinado entre outras coisas a importância da aprendizagem dos afetos. Pelas horas de carinho, companheirismo, correções/orientações e maravilhosas conversas (vale lembrar que algumas bastante norteadoras e informativas). Enfim, pelo “bom encontro”.

Aos meus amigos (alguns de longa data, outros de tempos recentes), que acreditaram em mim e suportaram as minhas crises de criatividade e a minha choradeira: A Lirian, por ter me ensinado a decodificar as mensagens do tempo e o poder da amizade. A Rosevel, um mestre de raríssima inteligência e sensibilidade. A Joana, pelas velhas e não antigas brincadeiras. A Natã, meu compadre e cantador das coisas finas da vida; a Ubiraneila Capinan, por me ensinar a paciência; a Maria, comadre e amiga querida; a Tainá, pelo respeito e pelos lindos desenhos; a Denilson Alcântara, pelas lições de chão, sertão e pelos momentos de muita alegria; a Paulo pelo carinho e doçura; a Nádia Rosário, comadre de lindos sorrisos; a Xuxu e a Adriana, as meninas do Coletivo, pelas comilanças (regadas a muita farinha e carne do sol), pelo acolhimento cheio de carinho e boa vontade. A Vinícius, um filho que encontrei nessas estradas do mundo... A Yasmin, Ana Elis e Davi, minhas afilhadas e afilhado, crianças como eu.

À minha orientadora, Lídia Cardel, grande intelectual e maestrina de uma orquestra de gentes muito interessantes: Diana, Janilson, Angélica, Greice... e outros membros e colegas do NUCLEAR (Núcleo de Estudos Ambientais e Rurais- FFCH-UFBA). Obrigada a todos, pela troca de informações, pela convivência, além das indicações de leitura e boas gargalhadas.

A banca examinadora, Professora Patrícia Costa e o Professor Milton Moura, pela compreensão e disponibilidade.

A Professora Neuza Maria, uma das maiores intelectuais que tive o prazer de conhecer, obrigada pelo incentivo.

Aos colegas do curso de mestrado, especialmente Janaína Couvo e Vagner Rocha (apaixonados pelo assunto comida), Mário Sérgio, pelas ótimas conversas, Floriza Fernandes, por compartilhar aflições e boas risadas e a Alfredo Villas Boas pela troca de informações a respeito da técnica e outros assuntos.

Ao Professor Renato da Silveira, que em uma disciplina do curso me fez pensar de um jeito que eu bem que deveria ter pensado.

A Nelson da EFASE, por me ajudar a abrir maiores e mais largos caminhos pelo sertão.

À FAPESB (Fundação de Amparo a Pesquisa do Estado da Bahia), por viabilizar a bolsa de estudos que facilitou e muito a realização desta pesquisa.

Enfim e não por fim: As moradoras e moradores da comunidade da Lagoa do Saco que possibilitaram a realização desta pesquisa. Em especial, Samuel, Maricélia e Saulinho (pelo acolhimento especial), Dona Preta, Dona Bertulina, Seu Zé de Elia, José Nilton e Dona Josefa, que são todos juntos os donos dessa história.

Ao Sertão, meu lugar neste mundo. Lugar onde o coração ainda é o grande Menestrel.

Meus sinceros e emocionados agradecimentos.

RESUMO

Esta dissertação intentou investigar a produção e o consumo da farinha de mandioca e sua relação com a identidade sertaneja da comunidade camponesa da Lagoa do Saco, localizada no município de Monte Santo-BA. Foi levado em conta: por um lado, a produção familiar desta comida considerada “alimento-base” dos mais diversos grupos sociais espalhados pelo Brasil, assim como a dimensão simbólica dessa produção e a relação desta com a identidade de um grupo específico. Para tanto, alguns aspectos foram enfatizados, como: os estudos e relatos sobre a presença da farinha de mandioca, o trabalho camponês, a memória gustativa e o prazer do consumo da farinha, a reciprocidade notada nas relações sociais envolvidas na produção da farinha, a comensalidade durante o evento da Farinhada e a noção de pertencimento do grupo em questão. Portanto, este registro foi elaborado a partir da abordagem do evento da Farinhada e a produção de farinha de mandioca enquanto elementos que demarcam a identidade sertaneja em uma determinada comunidade do semi-árido baiano.

Durante a investigação, foi realizada pesquisa de campo espaçada *in locu* com observação participante do cotidiano, do trabalho, da produção de farinha, dos hábitos alimentares dos moradores e moradoras da Lagoa do Saco. O foco principal da observação foi o processo de construção de identidades culturais e representações sociais.

Palavras-chave: Farinhada; Campesinato; Hábitos Alimentares; Técnica; Identidade Sertaneja.

ABSTRACT

This Master's thesis purpose to investigate the production and consumption of cassava flour and its relationship with the *sertaneja* identity of the Lagoa do Saco peasant community, located in the Monte Santo County, in Bahia. It was taken into account: first all, the family production of this regime considered "basic foodstuff" of various social groups spread all over Brazil, as well as the symbolic dimension of this production and its relationship with the production and the identity of a specific group. Therefore, some aspects were emphasized, such as: the studies and reports on the presence of cassava flour, the peasant labor, the taste memory, the pleasure of the flour consumption, the reciprocity in the social relations surrounded in the flour production, the commensally during the event of the *Farinhada* and the notion of belonging of the group. Thus, this record was drawn from the approach of the event of the Farinhada and the production of cassava flour as elements that mark the *sertaneja* identity in a specific community in the Bahia's semi-arid region. During the investigation, was realized a field research *in locus* with participant observation of daily lives, of the work, of the production of flour, the eating habits of residents of Lagoa do Saco. The main focus of observation was the process of cultural identities construction and social representations.

Keywords: *Farinhada*; Peasantry; Eating Habits; Technique; *Sertaneja* Identity

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1	Fundação do Município de Monte (Acervo do Museu Municipal)	41
Figura 2	Igreja Nossa Senhora Aparecida-Lagoa do Saco, 2012	47
Figura 3	Croqui da Malhada-Lagoa do Saco, 2012	49
Figura 4	Malhada de consórcio (feijão e milho) - Lagoa do Saco, 2012	50
Figura 5	Vista das serras que circundam a comunidade da Lagoa do Saco, 2012	51
Figura 6	Rua Principal (Centro) - Lagoa do Saco, 2012	52
Figura 7	Fotos da planta Favela (<i>Cnidocolus phyllancatus</i>)	53
Figura 8	Croqui da comunidade - Lagoa do Saco, 2012	55
Figura 9	Recipiente para a armazenagem da farinha de mandioca (tonel) - Lagoa do Saco, 2012	66
Figura 10	Principais produtos da malhada e da roça em Lagoa do Saco, 2012	76
Figura 11	Prato servido durante o almoço na <i>Farinhada</i> em Lagoa do Saco, 2012	78
Figura 12	Croqui da planta da casa de farinha - Lagoa do Saco, 2012	86
Figura 13	Antiga casa de farinha (comunitária e manual) – Lagoa do Saco, 2012	87
Figura 14	Atual casa de farinha (comunitária e mecânica) – Lagoa do Saco, 2012	87
Figura 15	Arranca em malhada localizada na Favela (Família de Dona Bertulina e Seu Pelezinho) - Lagoa do Saco, 2012	90
Figura 16	Carregamento (Família de Dona Bertulina e Seu Pelezinho) - Lagoa do Saco, 2012	90
Figura 17	Momento que a mandioca é descarregada (Família de Dona Bertulina e Seu Pelezinho) - Lagoa do Saco, 2012	90
Figura 18	O forneiro Afonso durante <i>Farinhada</i> - Lagoa do Saco, 2012	93
Figura 19	Raspagem (Farinhada de Dona Catarina) - Lagoa do Saco, 2012	94
Figura 20	Almoço no momento da raspagem (Farinhada de Dona Catarina) Lagoa do Saco, 2012	101

LISTA DE TABELAS

Tabela 1	Produção, área colhida e rendimento médio dos principais produtos agrícolas no município de Monte Santo, no estado da Bahia- 2006-2009. Fonte: IBGE	43
Tabela 2	Principais produções da Agricultura Familiar (%) no Brasil, no ano de 2006. Fonte: IBGE	63
Tabela 3	Calendário de colheita e tipo de farinha produzida de acordo com o período de chuvas locais. Fonte: Dados coletados em pesquisa de campo - Lagoa do Saco, 2012	68
Tabela 4	Atividades da produção de farinha de mandioca, por divisão do trabalho por gênero. Fonte: Dados coletados em pesquisa de campo-Lagoa do Saco, 2012	89

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

CHESF	Companhia Hidroelétrica do São Francisco.
CONAB	Companhia Nacional de Alimentos.
DNOCS	Departamento Nacional de Obras Contra a Seca.
EBDA	Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola.
EFASE	Escola Família Agrícola do Sertão.
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária.
FFCH	Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas.
FUNDEC	Fundo de Desenvolvimento de Programas Cooperativos ou Comunitários de Infra-Estruturas Rurais.
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.
IOCS	Inspetora de Obras Contra a Seca.
NUCLEAR	Núcleo de Estudos Ambientais e Rurais.
PAA	Programa de Aquisição de Alimentos.
PETI	Programa de Erradicação do Trabalho Infantil.
PRONAF	Programa Nacional de Agricultura Familiar.
RESAB	Rede de Educação do Semi-Árido Brasileiro
SEAGRI	Secretaria de Agricultura do Estado da Bahia.
SEBRAE	Serviço de Apoio as Micro e Pequenas Empresas.
SEI	Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais da Bahia.
SEPLAN	Secretaria de Planejamento do Estado da Bahia.
SUDENE	Superintendência de Desenvolvimento do Nordeste.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO OU SOBRE QUESTÕES QUE NOS DEVORAM	14
1 HÁBITOS ALIMENTARES E A FARINHA DE MANDIOCA: MANI-MANIOCA “A CASA DE MANI”	20
1.1 A MANDIOCA NO BRASIL: IMPORTÂNCIA SÓCIO-HISTÓRICA, USOS E FORMAS DE FAZER E COMER	20
1.2 FARINHA: COTIDIANA E EMBLEMÁTICA SOBRE O HÁBITO DE COMER FARINHA, A AUSÊNCIA DA FARINHA EM MOMENTOS ESPECÍFICOS	24
1.3 “SOMOS ESSA FARINHA”: O CAMPESINATO NORDESTINO E A PRODUÇÃO-CONSUMO DA FARINHA DE MANDIOCA	30
2 SENDO O SERTÃO: O CAMPESINATO EM LAGOA DO SACO	39
2.1 MONTE SANTO: HISTÓRICO E CARACTERIZAÇÃO DO MUNICÍPIO	39
2.1.1 Alguns dados gerais e um pouco da história...	39
2.2 A FAVELA E O CENTRO “NEM TÃO LONGE, NEM TÃO PERTO”: HISTÓRIA LOCAL E DIVISÃO DO ESPAÇO NA COMUNIDADE DE LAGOA DO SACO	44
2.3 MEMÓRIA E GOSTO: “NO TEMPO DA BOA FARINHA”	56
2.3.1 Puxando pela memória...	56
2.3.2 “A receita dos de fora”	59
2.4 SOBRE A TERRA E A ÁGUA OU A ESPERA DA CHUVA	64

3 “A QUASE BOA”: A FARINHADA EM LAGOA DO SACO	72
3.1 O TRABALHO NA ROÇA: A “LABUTA” DA MANDIOCA	74
3.2 A CASA DE FARINHA E O EVENTO DA FARINHADA	84
3.2.1 A Casa de Farinha	85
3.2.2 O evento	96
3.3 SERTÃO, IMAGINÁRIO SOCIAL E HÁBITOS ALIMENTARES: A IDENTIDADE PRODUZIDA	103
4 INCONCLUSÕES OU POR ALGUMAS CONSIDERAÇÕES FINAIS...	111
REFERÊNCIAS	116
APÊNDICES – FOTOS DA COMUNIDADE E DA FARINHADA	122
ANEXOS	125

INTRODUÇÃO OU SOBRE QUESTÕES QUE NOS DEVORAM

*César bateu os gauleses.
Não levava sequer um cozinheiro?
Filipe da Espanha chorou quando sua Armada
naufragou. Ninguém mais chorou?
Frederico II venceu a Guerra dos Sete Anos.
Quem venceu além dele?
Cada página uma vitória.
Quem cozinhou o banquete?
A cada dez anos um grande homem.
Quem pagava a conta?
Tantas histórias.
Tantas questões.
Perguntas de um Trabalhador que lê (Bertolt Brecht)*

Assim como não há “comida sem comedor”, não há “farinha sem farinha”. Mas quem são os grupos que produzem uma das comidas mais consumidas no Brasil? A questão que deu origem a esta pesquisa surgiu durante um almoço de família. Entretanto, poderia ter surgido em um restaurante, uma feira ou um supermercado. Quem são os produtores de farinha de mandioca na Bahia e como ela é produzida?

O caminho da resposta foi posto em uma visita a uma comunidade camponesa do município de Monte Santo. Não por acaso, estava acontecendo a Farinhada. E a ideia desse estudo de caso surgiu. Surgiu como uma busca por respostas e se tornou uma pesquisa de mestrado.

As pesquisas acadêmicas sobre hábitos alimentares e a comida enquanto elementos da cultura vêm sendo retomadas¹ de forma expressiva nas universidades brasileiras desde meados da década de 1990. E isso se dá, principalmente, pela importância que há em estudos sobre o universo simbólico que cerca o ato alimentar. Vale também ser dito que, o gosto é um produto cultural, resultado de uma experiência compartilhada, em que as preferências, não se dão por um mero instinto sensorial e sim por uma complexa construção histórica.

¹ Para isso ver CANESQUI e GARCIA (2005). Sobre escritos anteriores ver CASCUDO (2004).

Além de definidor de uma **cultura alimentar**, a comida deve ser pensada como um forte demarcador identitário. A comida possui um significado simbólico e, enquanto elemento cultural, ela demarca identidades, configura representações familiares, contextos sócio-culturais e a própria prática do *habitus*² alimentar.

Os hábitos que cercam o ato alimentar, bem como as questões que envolvem políticas de segurança alimentar, particularidades das técnicas de produção de alimentos, contextos culturais e comensalidade, relações de produção e troca, patrimonialização das culturas alimentares, a memória e sua relação com a construção dos gostos devem ser levados em conta em pesquisas que abordam o tema da alimentação entre humanos. De acordo com Woortmann (1978) “[...] a comida possui um significado simbólico, ela **fala** de algo mais que nutrientes, **fala** da família, de homens e de mulheres, da sua história e cultura [...]” (WOORTMANN, 1978, p.40).

Nesta pesquisa de mestrado, o tema principal de investigação foi o modo de vida do camponês do sertão baiano. O ponto de partida para a elaboração de inferências e registros foi a produção da farinha de mandioca enquanto elemento unificador e identitário da comunidade camponesa de Lagoa do Saco (Monte Santo - Bahia), assim como, relações sociais pautadas por hábitos alimentares próprios desta mesma comunidade.

A mandioca, sua transformação em farinha e o conjunto das expressões simbólicas que a envolvem, são os elementos que sustentam a unidade deste determinado grupo social. Estes elementos são expressos em um *evento*³ anual intitulado Farinhada. Durante a Farinhada, segundo dados da Associação dos Moradores

² Conceito de *habitus* para Bourdieu (2004): "sistemas de posições duráveis, estruturas estruturadas predispostas a funcionar como estruturas estruturantes, quer dizer, enquanto princípio de geração e de estruturação de práticas e de representações que podem ser objetivamente 'reguladas' e 'regulares', sem que, por isso, sejam o produto da obediência a regras, objetivamente adaptadas a seu objetivo sem supor a visada consciente dos fins e o domínio expresso das operações necessárias para atingi-las e, por serem tudo isso, coletivamente orquestradas sem serem o produto da ação combinada de um maestro" (BOURDIEU, 2004, p.386-387).

³ Weber (2002) define *evento* como algo que permanece no imaginário dos indivíduos após a sua passagem e dá origem a mudanças estruturais no grupo social em questão; são recortes históricos que reificam fatos sociais. Para Sahlins (1990), o evento não só modifica o futuro, mas também ressignifica o sentido do passado para determinado grupo social. Este “[...] transforma-se naquilo que lhe é dado como interpretação. Somente quando apropriado por e através do esquema cultural, é que adquire uma *significância* histórica” (SAHLINS, 1990, p.15).

da Lagoa do Saco, no ano de 2011, foram produzidas aproximadamente 40 toneladas de farinha de mandioca. Assim sendo, a farinha e a maneira como o grupo se organiza para a produção da mesma, a representação simbólica que garante a manutenção e a reprodução deste mesmo grupo social, foram o mote desta pesquisa.

As características da feitura e do consumo da farinha foram tomadas na análise como demarcadores identitários e elementos que propiciam a unidade do grupo social. O uso da mandioca é de um lado ícone central de uma unidade cultural, como também signo de pertencimento social e indica a existência de uma forma particular de comensalidade. Ela entra na dieta sertaneja carregada de valores simbólicos, crenças, mitos e é responsável por boa parte das estratégias de sobrevivência do homem do campo. Vale ressaltar que a *comensalidade* é, sobretudo, demonstrada na feitura da farinha e em seu consumo.

Enquanto comida do cotidiano, a farinha tornou-se através do processo histórico um alimento unificador que pauta relações sociais, podendo ser considerada um **símbolo de identidade**.

Assim como outros alimentos, a farinha carrega em sua imagem e nas técnicas de sua produção, sentidos ao mesmo tempo positivos e estigmatizantes, é de um lado ícone central de uma unidade cultural e signo positivo de pertencimento social e de outro lado, é questionada quanto a sua capacidade nutritiva, às vezes sendo até responsabilizada por um “atraso” civilizatório/histórico do Nordeste brasileiro.

A farinha, no caso pesquisado, não se configura apenas como acompanhamento para outros pratos, mas sim como um dos principais alimentos do cotidiano alimentar daquele grupo.

Assim, discutir a comida enquanto cultura deve perpassar todas as etapas que compõem o “ato de comer”, que vai desde a obtenção dos produtos a serem consumidos, até o momento em que se come.

Comida é cultura enquanto preparada, porque uma vez adquiridos os produtos-bases da sua alimentação, o homem os transforma mediante o fogo e a tecnologia apropriada. Comida é cultura quando consumida, pois o homem escolhe o que comer, não só com critérios ligados a

dimensões econômicas, mas também simbólicas. Por meio de tantos percursos, a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la. A comida para os seres humanos é sempre cultura (MONTANARI, 2004, p. 16).

Uma das pretensões desta investigação (na busca por respostas) era realizar um aprofundamento da discussão em torno do conceito da **comensalidade**⁴ em comunidades rurais. Segundo Montanari (2004), entender esta comensalidade como um *ato de comer junto* ou *comer com* possibilita evidenciar relações sociais pautadas por solidariedade⁵, reciprocidade⁶ e relações de poder.

Quando há o convite para a união em uma mesa comum, ou seja, quando se convida uma pessoa ou um grupo outro a comer junto, implicitamente, está se convidando este a fazer parte do que somos. Assim, a comida torna-se um agente capaz de fazer com que o convidado compartilhe do universo simbólico do convidante:

Em todos os níveis sociais, a participação na mesa comum é o primeiro sinal de pertencimento ao grupo. Esse pode ser a família, mas também uma comunidade mais ampla. [...] Também a família camponesa define a mesa a própria identidade: *Vivere a uno pane e a uno vino* (Viver com um pão e um vinho), ou seja, dividir a comida, na linguagem medieval, é um modo quase técnico de dizer que se faz parte da mesma família (MONTANARI, 2004, p. 159).

O papel histórico da mandioca no processo de ocupação do Brasil e os diversos modos de preparar e distribuir, a distribuição é geralmente realizada em feiras livres do próprio município ou municípios vizinhos (realizada na maioria das vezes por *atravessadores ou intermediários*) e a transformação desta em farinha de mandioca foram registradas aqui.

Dessa forma, o principal desafio desta pesquisa (as questões dentro da questão) foi trabalhar o conceito de identidade sertaneja e sua relação com a produção de farinha

⁴Do latim: *na mesa com*.

⁵O conceito de solidariedade usado vem do que Durkheim designou em *A divisão do trabalho social*, como o grau de consenso entre os indivíduos de uma mesma sociedade, que também é ao mesmo tempo o fundamento da coesão social.

⁶Conceito de Marcel Mauss (2003), encontrado no Ensaio sobre a dádiva: “das trocas fazem parte bens materiais e imateriais; podem incluir serviços militares, danças, festas, gentilezas, banquetes, mulheres”; em resumo, qualquer “circulação de riquezas” (incluindo-se aqui as mulheres) é apenas um momento “de um contrato mais geral e muito mais permanente” (MAUSS, 2003, p. 65).

de mandioca. Apesar desse trabalho tratar de produção estritamente familiar, encontra um dos seus maiores desafios na padronização do gosto para seguir as normas do mercado.

De qualquer forma, esperamos que esta pesquisa faça valer a realidade das mesas nordestinas, e sobretudo sertanejas, e que a resposta para a pergunta inicial (que muitos comedores de farinha espalhados pelo Brasil já devem ter se feito), seja de alguma forma dada aqui.

Este texto está composto pelos seguintes capítulos e sub-capítulos: O primeiro capítulo um está dividido em três seções. A primeira apresenta a importância sócio-histórica e o uso da mandioca no Brasil; a domesticação da planta pelos índios brasileiros e alguns mitos em torno do surgimento da planta. Na segunda, a farinha de mandioca é abordada enquanto uma comida cotidiana e emblemática. A terceira seção trata do conceito de campesinato através das abordagens de Karl Marx, Chayanov e Antônio Cândido.

O capítulo dois, que está dividido em quatro sub-capítulos, traz na primeira seção uma breve caracterização e histórico do município de Monte Santo: dados populacionais, localização geográfica e dados relacionados à produção de mandioca no Estado da Bahia. Na segunda seção, são apresentados dados relativos à comunidade de Lagoa do Saco (contexto desta pesquisa); o histórico e a divisão do espaço em dois pólos, a Favela e o Centro. Na terceira parte, a memória coletiva do grupo é apresentada como base constituinte para a construção do gosto da farinha de mandioca, assim como a padronização para o mercado é tida como um fator degradante da constituição da autonomia do grupo. Na quarta seção, é abordada a relação do camponês e da camponesa da região semi-árida do Nordeste (precisamente no contexto desta pesquisa), com a terra e com a água, principalmente, com as águas das chuvas.

O terceiro capítulo divide-se em três seções. A primeira destina-se a descrever o trabalho na roça, a divisão do trabalho por gênero e geração enquanto uma relação de *complementaridade*. A segunda seção apresenta a Casa de Farinha, *lócus* da realização desta análise que trata de reciprocidade, troca, dádiva e solidariedade e do referido evento da Farinhada. No terceiro sub-capítulo, as abordagens são feitas partindo de um

breve histórico sobre o polissêmico termo *sertão*. A identidade sertaneja é analisada a partir da noção de *mana* trazida por Marcel Mauss, das definições de Riobaldo (Grande Sertão Veredas) e da socióloga Sema Sena sobre os *sentidos do sertão*.

No quarto e último capítulo, são tecidas as considerações finais, chamadas aqui de inconclusões por tratar de questões insurgentes e questões renovadas. Novamente, a identidade sertaneja é trazida como marcadora da análise sobre uma forma de existir no mundo.

A pesquisa foi realizada de forma descritiva e exploratória, dividida nas seguintes etapas: levantamento bibliográfico de produções já existentes sobre os temas estudados; levantamento de dados secundários em fontes oficiais e extra-oficiais (SEI, Superintendência de Agricultura Familiar da SEAGRI, Associação dos Moradores da Lagoa do Saco), trabalho de campo *in locu* (houve pesquisa de campo na comunidade de Lagoa do Saco que envolveu observação participante, quando foi redigido diário de campo utilizado na confecção dos dados etnográficos desta pesquisa. Ao todo 25 moradores(as) foram entrevistados e a eleição dos informantes se deu de acordo com os parâmetros aleatórios da pesquisa: tipo de produção, técnica de produção, o tipo de escolha pelo gosto da farinha, idade, participação nas atividades da Farinhada, etc.

Como parte da pesquisa, foram realizadas entrevistas abertas e centradas com informantes-chaves; ao todo 25 moradores(as) foram entrevistados e a eleição dos informantes se deu de acordo com os parâmetros/critérios da pesquisa: tipo de produção, técnica de produção, o tipo de escolha pelo gosto da farinha, idade, participação nas atividades da Farinhada, etc. Como medida norteadora foi criado um roteiro para essas entrevistas (ANEXO A). Essas entrevistas foram gravadas e depois transcritas.

1 HÁBITOS ALIMENTARES E A FARINHA DE MANDIOCA: MANI-MANIOCA “A CASA DE MANI”

1.1 A MANDIOCA NO BRASIL: IMPORTÂNCIA SÓCIO-HISTÓRICA, USOS, FORMAS DE FAZER E COMER

Universale brasiliensium alimentum, proclamava Marcgrave. Fraca, incompleta, irregular, defeituosa, subalterna, inferior, com tantos títulos no libelo acusatório, a Mandioca, Rainha do Brasil, continua inabalável no seu trono (CASCUDO, 2004).

A princípio, daremos início a esse capítulo fazendo uma breve explanação sobre alguns estudos sócio-históricos realizados no Brasil sobre a mandioca e seus diversos usos, de forma a apresentar a importância sócio-histórica de seu principal derivado, a farinha. Os estudos vão desde relatos de cronistas, a escritos de pesquisadores realizados através de documentos da literatura brasileira.

O destaque inicial foi dado aos escritos de Câmara Cascudo, Hans Staden e Couto de Magalhães, por perceber nesses autores a originalidade no tipo de abordagem que realizam a respeito da planta. O primeiro autor catalogou, magistralmente, mitos e histórias da mandioca registrados na literatura documental brasileira. Os mitos acerca da mandioca⁷ podem ser acessados em fragmentos, mas a base central consiste em alguns registrados pelo folclorista. Abaixo trechos de três diferentes mitos:

Entre os parecis, povo de Mato Grosso, no Brasil, a história é a seguinte: Zatiama e sua esposa Kôkôtêrô tiveram um par de filhos - o menino Zôkôôîê e uma menina, Atiolô - que era desprezada pelo pai, que a ela nunca falava senão por assobios. Amargurada pelo desprezo paterno, a menina pediu à mãe que a enterrasse viva; esta resistiu ao estranho apelo, mas ao fim de certo tempo, atendeu-a: a menina foi enterrada no cerrado, onde o calor a desagradou, e depois no campo, também lugar que a incomodara. Finalmente, foi enterrada na mata onde foi do seu agrado; recomendou à mãe para que não olhasse quando desse um grito, o que ocorreu após algum tempo. A mãe acorreu ao lugar, onde encontrou um belo e alto arbusto que ficou

⁷ A origem do mito de Mani tem a seguinte origem etimológica: Mani deve vir do termo mã: entorpecer + Y: água, caldo, sumo. Oca: Casa, refúgio, morada.

rasteiro quando ela se aproximou; a índia Kôkôtêrô, porém, cuidou da planta que mais tarde colheu do solo, descobrindo que era a mandioca. Entre os bacairis, a lenda conta de um veado que salvara o bagadu (peixe da família *Practocephalus*) que, para recompensá-lo, deu-lhe mudas da mandioca que tinha ocultas sob o leito do rio. O veado conservou a planta para alimentação de sua família, mas o herói dos bacairis, Keri, conseguiu pegar, do animal, a semente, que distribuiu entre as mulheres da tribo (CASCUDO, 1959, p.102).

A lenda de Mani registrada em 1876 por Couto de Magalhães, foi trazida pelo folclorista da seguinte forma:

Em tempos idos, apareceu grávida a filha dum chefe selvagem, que residia nas imediações do lugar em que está hoje a cidade Santarém. O chefe quis punir no autor da desonra de sua filha a ofensa que sofrera seu orgulho e, para saber quem ele era, empregou debalde rogos, ameaças e por fim castigos severos. Tanto diante dos rogos como diante dos castigos, a moça permaneceu inflexível, dizendo que nunca tinha tido relação com homem algum. O chefe tinha deliberado matá-la, quando lhe apareceu em sonho um homem branco que lhe disse que não matasse a moça, porque ela efetivamente era inocente, e não tinha tido relação com homem. Passados os nove meses, ela deu à luz uma menina lindíssima e branca, causando este último fato a surpresa não só da tribo como das nações vizinhas, que vieram visitar a criança, para ver aquela nova e desconhecida raça. A criança, que teve o nome de Mani e que andava e falava precocemente, morreu ao cabo de um ano, sem ter adoecido e sem dar mostras de dor. Foi ela enterrada dentro da própria casa, descobrindo-se e regando-se diariamente a sepultura, segundo o costume do povo. Ao cabo de algum tempo, brotou da cova uma planta que, por ser inteiramente desconhecida, deixaram de arrancar. Cresceu, floresceu e deu frutos. Os pássaros que comeram os frutos se embriagaram, e este fenômeno, desconhecido dos índios, aumentou-lhes a superstição pela planta. A terra afinal fendeu-se, cavaram-na e julgaram reconhecer no fruto que encontraram o corpo de Mani. Comeram-no e assim aprenderam a usar da mandioca (CASCUDO, 1959, p.110).

Após os primeiros registros, o uso, a produção, a comercialização, as cosmologias, o cultivo e a transformação da mandioca vêm sendo abordados em estudos e pesquisas de feitios variados (trabalhos de etnógrafos, antropólogos, folcloristas, agrônomos, historiadores...) em todo território brasileiro, desde os primeiros relatos dos cronistas que possuíam a missão de anunciar “novidades” observadas em terras brasileiras.

Em pesquisa bibliográfica sobre o tema, foram encontrados muitos títulos dados a mandioca; alguns elogiosos, outros nem tanto. O que sobressai, entretanto em quase todos, sejam eles positivos ou não, é a verdadeira importância desta comida na história alimentar brasileira.

Por sua fácil adaptação, caráter itinerante, pela sua importância em repertórios alimentares, a mandioca pode e deve ser considerada uma *planta de civilização*⁸, uma vez que sua produção garantiu não só o sustento de toda uma população colonial, como também a alimentação dos bandeirantes que renovavam seus *farnéis* com farinha de mandioca em locais de pouso e abastecimento. Vale lembrar que, a mandioca é uma planta nativa da América do Sul (muito provavelmente do Brasil) e que seu uso está presente nas dietas alimentares indígenas desde muito antes das primeiras incursões européias.

Fazendo referência à mandioca, o que chama de *pão*, o alemão Hans Staden, que esteve no Brasil de 1548 a 1554, diz que:

Quando querem plantar, derrubam as árvores nos lugares que escolheram para o plantio e deixam-as secar durante cerca de três meses. Então põem fogo nelas e as queimam. Depois enterram as mudas das plantas de raízes, que usam como pão, entre as cepas das árvores. Essa planta chama-se mandioca. É um arbusto que cresce até uma braça de altura e cria três raízes. Quando querem preparar as raízes, arrancam o arbusto, retiram as raízes e os galhos e enterram novamente pedaços do tronco. Estes, então raízes crescem em seis meses, o necessário para que possa consumi-los (STADEN, 2011, p. 142).

Muitos são os nomes de cronistas e aventureiros, que fizeram menção a mandioca e ao seu principal derivado, a farinha (sendo a célebre carta de Pero Vaz de Caminha, a primeira notificação). Esses nomes são citados por pesquisadores, levando em conta a recorrência do uso da mandioca nos diversos locais onde estiveram e nos relatos que escutaram ou nos documentos que tiveram acesso. Sendo os mais mencionados; Gabriel Soares de Sousa, Staden, Thevet, Jean de Lery, Martin de Nantes, Manuel da Nóbrega, Gandavo, Spix e Martius, Anchieta, entre outros. Deve-se lembrar

⁸ Termo utilizado por Paula Pinto e Silva, em *Farinha, Feijão e Carne Seca: Um tripé colonial* (2005).

que, nesses diversos relatos, as variedades das classificações da farinha de mandioca têm estreita relação com os modos de preparo (técnicas de feitura)⁹ e com os tipos da mandioca¹⁰.

Confirmando a importância da farinha de mandioca, Silva (2005) ressalta seu caráter itinerante (de fácil transporte) e sua rusticidade. A farinha passou da qualidade de comida indígena ao *status* de alimento colonial. Para essa autora, esse seria o alimento perfeito para a expansão no mundo colonial e os colonizadores lusos descobriram isso. A farinha foi incorporada ao sistema alimentar novo, partilhado por indivíduos de culturas alimentares distintas (indígenas, africanos e portugueses) e por vezes opostas, o que indica também seu caráter unificador nesse âmbito histórico particular. A farinha de mandioca é o que se pode chamar de um amálgama cultural¹¹; simboliza a negociação cultural de grupos distintos que por questões de sobrevivência, tiveram que encontrar uma solução que satisfizesse três vertentes possuidoras de hábitos alimentares diversos. Vale ressaltar, que ao contrário de muitos autores, quando penso em rusticidade não excluo a sofisticação das técnicas de produção da farinha.

A tentativa de explicar a origem e a trajetória de difusão da mandioca pode ser muito bem observada na obra *História da Alimentação no Brasil* de Luís da Câmara Cascudo. O autor em capítulo intitulado *A Rainha do Brasil*, vai além dos exemplos de uso cotidiano desse alimento, há a tentativa de rever a incidência da planta no continente americano.

O autor afirma que o núcleo de expansão original da planta está na Bacia Tropical do Amazonas, junto à etnia dos Aruacos (que receberam o apelido de *farinheiros, fazedores de farinha*). Por sua vez, os Aruacos difundiram a mandioca

⁹ Muitas eram as classificações das farinhas de mandioca e se davam principalmente por suas formas de preparo, distribuição, consumo; farinha de foguete (que era vendida em situações de calamidade pública e anunciada por um foguete), farinha de barco (chegava por mar), farinha de guerra (servida no rancho dos quartéis e reservada às tropas em mobilização), farinha de pau (nome dado pelos portugueses, em referência a raiz de mandioca) (PINTO, 2002).

¹⁰ Em termos de nomenclatura científica, registram-se a *Manihot esculata*, a *Manihot edule*, de A. Rich, a *Manihot esculenta* de Grantz, a *M. Manihot* de H.B.K., a *Jatropha stipulata* de Stend, *Manihot pentaphylla* de Pohl... O gênero *Manihot* apresenta aproximadamente 200 espécies registradas. A denominação *Manihot utilíssima* é a mais usada para as mandiocas amargas e a *Manihot palmata* para as doces. Assim sendo, a denominação para todas as mandiocas cultivadas no Brasil, deve ser *Manihot esculenta* Grantz, pois a classificação do botânico Grantz, o antecessor do Pohl (1866) (AGUIAR, 1982).

¹¹ O destaque para a farinha como amálgama cultural é recorrentemente encontrado em textos mais antigos e também em textos recentes, seguindo a linha do *Mito das Três Raças*.

quando se estenderam para as Guianas, Venezuela, Antilhas e a Hispaniola futura: Haiti e restante da América Central, chegando à expansão da planta até a Flórida. No Haiti e na Colômbia, a mandioca é denominada de *yuca* e pelos povos de origem asteca do México de *quauhacamol*. “[...] De qualquer forma, até prova expressa em contrário, o milho desceu do Norte e a mandioca subiu do Sul” (CASCUDO, 2004, p.94). Os povos de origem tupi, por sua vez, teriam recebido a mandioca no Amazonas e daí, propagaram seu uso pela orla do litoral brasileiro e ainda por difusão aos demais grupos indígenas que habitavam o Brasil:

Com o beiju e a carimã consolidam prestigiosa presença da mandioca, dada por São Tomé-Sumé ou nascida da menina Mani. Para o indígena a farinha seria a uí-pon, uí-puba, amolecida pela infusão, farinha-d’água, e a uí-atã, farinha de guerra, seca, dura, resistente, comum.[...] Ambas, notadamente a primeira, que atualmente possui o menor uso, faziam os pratos tradicionais, orgulhos da mesa popular: farinha seca, farofa, pirão, papa, quando os portugueses influíram mais profundamente na culinária local. Engrossava os caldos, sopas, quibebes e os remates, terminadores da refeição (CASCUDO, 2004, p. 96).

Enfim, deve-se deduzir que a expansão da mandioca (planta pré-cabralica) em território nacional se deu de maneira complexa e completa. Alcançou todas as direções, não respeitando distâncias geográficas ou socioculturais. Mantendo de maneira curiosa seu status de “comida de pobre” e produzida essencialmente por mão de obra camponesa, tradicional ou da agricultura familiar.

1.2 FARINHA: COTIDIANA E EMBLEMÁTICA - SOBRE O HÁBITO DE COMER FARINHA E A AUSÊNCIA DA FARINHA EM MOMENTOS HISTÓRICOS

*O nome dado ao caule
É **maniva** seu Doutor
Preste muita atenção
E me escute, por favor,
A mandioca traz riqueza
Alimentando a mesa
Do povo trabalhador...
Carlos Silva (2011)*

Alimento de dimensão simbólica e portador de elementos identitários, a farinha de mandioca e seu consumo são caracterizados pela constância em que aparece nos pratos dos mais diversos grupos sociais, incluindo aí os seus maiores produtores, comunidades tradicionais, camponesas e indígenas. Sendo talvez por isso largamente estigmatizada como comida “de pobre” e de baixo valor nutricional. O que não é muitas vezes levado em conta nessas abordagens literárias e médicas são os aspectos culturais da sua produção e a importância alimentar da farinha de mandioca para essas sociedades. Sendo, a alimentação humana, toda ela, permeada pela cultura, os sistemas alimentares são por sua vez sistemas simbólicos, constituindo dessa forma códigos sociais e identidades culturais. A farinha de mandioca, no sertão baiano, representa um grupo e é por ele representada, ocupando o posto de principal alimento de alguns *repertórios alimentares*.

Enquanto comida cotidiana, a farinha tornou-se, através do processo histórico, um alimento unificador que pauta relações sociais através de intercâmbios; trocas intermediadas pela produção. Essas trocas se dão de maneiras variadas, que vão desde dias de trabalho no momento da *farinhada* a troca de mão de obra (quase sempre familiar), como também empréstimo ou doação de instrumentos de trabalho. Fazer e comer farinha, como comprovam os escritos e a experiência empírica, é um trabalho coletivo, além de conter elementos que demarcam a identidade do grupo. É no *modus operandi*, principalmente, nas técnicas de produção e nos hábitos alimentares que essa identidade se torna aparente. Muito além do discurso, são as maneiras de fazer que determinam o *ethos* dos grupos que produzem farinha de mandioca.

Muito se fala da contribuição indígena a “cozinha brasileira”. Principalmente, quando se faz referência a “cozinhas regionais” do Norte e Nordeste. Os escritos, dos mais variados gêneros, que tratam dos costumes alimentares dos “nortistas”, fazem menção a algo exótico e arcaico. Remetem, sobretudo, a aspereza, a falta de nutrientes, ao bárbaro, ao natural. Os adjetivos que estigmatizam, são quase sempre os mesmos que são historicamente ofertados aos grupos indígenas. Pude notar na leitura da bibliografia sobre o tema que, as frutas locais são representadas com grande curiosidade e as carnes, sobretudo, as vísceras, como sinal de incivilidade. A farinha de mandioca não ocupa um posto melhor. Apesar de tolerada, ela é vista ainda como comida de incivilizados.

Esse discurso foi balizado cientificamente¹² e pode ser notado em reações dos indivíduos que não compartilham do *habitus* de comer farinha. De qualquer forma, as práticas presentes na feitura e a contínua produção da farinha têm resistido historicamente. De fato, “*comer farinha é coisa de índio*”. A antropóloga e pesquisadora da alimentação, Maria Eunice Maciel afirma a permanência histórica da mandioca e sua incorporação aos hábitos alimentares brasileiros:

Mas é na mandioca, principal produto agrícola indígena, incorporado ao sistema alimentar brasileiro desde os primórdios da colonização, que a chamada “contribuição” do índio é mais percebida e citada. O caso da mandioca é significativo, pois permite verificar a complexidade do quadro de construção de sistemas alimentares e de cozinhas singulares por sua origem e papel na conquista do território e no tráfico negreiro (MACIEL, 2004, p.6).

Ainda relembando a posição em que se encontram as pesquisas e as políticas voltadas para a mandioca, a autora ressalta:

É interessante assinalar a necessidade de que, contrariamente às representações do índio que enfocam sua proximidade com a natureza, ele seja lembrado justamente por um produto que exige uma técnica complexa, envolvendo conhecimento, tempo e muito trabalho. No entanto, a maneira como é tratada a mandioca acaba reduzindo esse aspecto (MACIEL, 2004, p.7).

A redução desse aspecto complexo das técnicas de produção em correlação com o frequente uso do termo “rusticidade”¹³ é a base do que aqui vem sendo chamado de estigma da “comida de pobre”. Pois que, a comida fala muito de seus comedores. Por vezes, o processo de identificação de alguns grupos inicia-se com o processo de estigmatização de um elemento cultural importante ao grupo em questão.

¹²Freyre (1999), diz que apesar de alimentar toda a população no período colonial e de haver “no Brasil, uma espécie de exaltação mística da farinha de mandioca [...], ela não passa de um alimento hidrocarbonado, com proteína de segunda classe e pobre de vitaminas e sais minerais” (FREYRE, 1999, p.82).

¹³ Em *Os Parceiros do Rio Bonito* (1971), Antônio Cândido discute as transformações no estilo de vida e padrões de sociabilidade das classes baixas rurais do interior de São Paulo, relacionando-as às mudanças associadas aos processos de urbanização e industrialização. O conceito de cultura rústica baliza a análise do autor, “*indicando o que é, no Brasil, o universo das culturas tradicionais do campo; as que resultaram do ajustamento do colonizador português ao Novo Mundo, seja por transferência e modificação dos traços da cultura original, seja em virtude do contato com o aborígine*” (CÂNDIDO, 1971, p.20).

A maneira como os indígenas conseguiram, através de um acúmulo de experiências sócio-históricas, eliminar os constituintes tóxicos da mandioca (o ácido cianídrico) e a utilização dos resíduos da planta são bons exemplos do que foi afirmado. Mesmo apresentando o caráter de complexidade a farinha de mandioca não conseguiu ocupar um posto mais *valorado*, dentro das “*ideologias nutricionais*”¹⁴ brasileiras.

O uso comum da farinha de mandioca na dieta sertaneja se ampliou durante as expedições das bandeiras e a conclamada *Marcha para o Oeste*. Segundo pesquisas, a expansão da pecuária pelos sertões foi um dos motivos do aumento do plantio da mandioca, assim como, os engenhos de açúcar do litoral e o ciclo da mineração na Bahia e em Minas Gerais. Conforme afirma Dória (2009), citando José Alípio Goulart, em capítulo intitulado *Sertão: Um Brasil que não senta a Mesa*:

São ainda hoje três épocas alegres do ano sertanejo: a do milho verde, a da farinha e a da moagem. Do milho seco, quase exclusivamente reservado para os cavalos, só se utilizavam torrado ou feito pipoca, transformado no cuscuz ou no aluá. O milho verde, cozido ou assado, feito pamonha ou canjica, durante semanas tirava o gosto das outras comidas. A farinhada com a farinha mole, os beijus de coco ou de folha, as tapiocas, os grudes, etc., as cenas joviais da rapagem da mandioca representavam dias de convivência e cordialidade (DÓRIA, 2009, p.53).

Insisto que, as análises sobre o alimento-base mandioca e a produção da farinha não devem deixar de lado a abordagem dos hábitos alimentares atrelados a comunidades tradicionais e camponesas. Primeiro como já foi dito, por sua relação com as origens e depois pelo caráter social dos maiores produtores na atual conjuntura histórica, camponeses com modo de produção doméstico e relação particular com a terra.¹⁵

Levando em conta a existência da natureza ideológica dos hábitos alimentares, principalmente a escolha dos alimentos que se transformarão em comida¹⁶, Velho (1977) assinala:

¹⁴Termo utilizado pelo sociólogo Carlos Alberto Dória em *A Formação da Culinária Brasileira* (2009).

¹⁵No terceiro tópico deste capítulo, haverá maior detalhamento do conceito de campesinato que é utilizado nesta pesquisa.

¹⁶Adoto o binômio alimento-comida, utilizado por Woortman em Relatório de Pesquisa de 1978-CNPQ: “Alimento e comida, portanto, ainda que o primeiro seja “o mesmo que a comida” são categorias que

Diversas identidades... provavelmente podem ser expressas simultaneamente, dependendo do nível de abrangência e/ou de detalhe em que se tomam os hábitos alimentares. Variará de acordo com a sociedade e a prática social de cada grupo quais as identidades que se expressarão predominantemente através dos hábitos alimentares. A medida que esses padrões expressam não só identidades e honra social, mas ... também consciência de diferenciações, e oposições (pobres-ricos, nortistas-sulistas, brasileiros-estrangeiros, etc.), eles mesmos poderão determinar sistemas de estratificação específicos que não colarão, necessariamente, com estratificações outras, vividas ou construídas pelo investigador. Tudo isso parece ser de extrema importância, pois revela a natureza ideológica dos hábitos alimentares, afirmando tanto a unidade dos grupos quanto a de conjuntos sociais mais amplos, para além das diferenças e, em alguns casos, mesmo das oposições no sentido de não se supor que os hábitos alimentares acompanham *pari passu* as estratificações de ordem econômica (VELHO, 1977, p.22).

Em resumo, nada que diga respeito à alimentação humana é arbitrário. Muito menos, dotado de ausência de escolhas. As “*qualidades*” da farinha de mandioca e as diversas técnicas que são dispostas em sua feitura, dizem muito sobre isso. O conjunto de técnicas que envolvem os costumes alimentares desvela desde a eficácia produtiva do grupo em questão, hierarquias sociais, sistemas de parentesco, relação com a terra, perfil dos consumidores, tabus religiosos, etc. O intuito é transcender e alcançar o objetivo maior do alimento e da comida que está em seu caráter simbólico. Aqui a escolha foi pela farinha e a maneira como essa comida é tratada historicamente. Não porventura é essa comida um símbolo de um grupo que ao se definir se afirmam *farinheiros*¹⁷, fazedores e comedores de farinha.

Outro ponto de grande relevância na busca do entendimento sobre o papel da farinha de mandioca em muitos repertórios alimentares, diz respeito a sua ausência ou a “*verdadeira fome*”. Segundo Andrade e Filho (2006), existe um modo de vida camponês pautado pela onipresença da cultura da farinha de mandioca. Em relatório final de pesquisa sobre o território étnico-camponês de Alcântara-MA, os autores apontam a farinha de mandioca como alimento principal da dieta camponesa. Em Alcântara, a verdadeira fome está ligada a ausência de farinha de mandioca, assim como

expressam modos diversos de perceber a mesma coisa, em momentos diferentes (antes da preparação/depois da preparação). Em outras palavras, o processo culinário transforma “alimento” em “comida” (p. 47).

¹⁷Em reunião com o núcleo dos produtores de farinha de Lagoa do Saco, escutei essa definição sobre a noção de pertencimento ao grupo.

o *status* de fazedor de farinha está intimamente ligado a identidade do grupo familiar; o ideal é que a farinha seja produzida pelo próprio grupo familiar, pois isso representa autonomia perante a comunidade. Nesse caso, a farinha de mandioca também está ligada a *satisfação e força*. A família que produz e come a própria farinha é considerada uma *família ideal*¹⁸, não vulnerável a dinâmica comercial e relativamente não dependente das lógicas econômicas dos grupos externos, Antônio Gomes e Maria Cardoso (2006), membros do projeto coordenados por Andrade e Filho (2006), apontam um aspecto do povoado de Santana dos Caboclos-Alcântara:

Se uma família do povoado não consegue produzir sua própria farinha, isto é percebido como uma desonra profunda. Em momentos de calamidade provocada por fenômenos da natureza como, por exemplo, a seca, a principal imagem gravada na memória coletiva é destacar que aquele período foi de fome de farinha, ou então quando alguém ou uma família passa por uma crise tão intensa chegando a não ter alimentação se diz que estão passando “fome de farinha...” (ANDRADE E FILHO, 2006, p.136).

Além de eminentemente cotidiana, a farinha de mandioca também se constitui enquanto um alimento de significado emblemático; transcende acontecimentos corriqueiros e as limitações do previamente acontecidos. Sua existência é relembrada através de eventos festivos que confirmam tradições e a própria “noção de idênticos” do grupo social em questão¹⁹. Tomando a casa de farinha como o espaço social onde o

¹⁸ Weber define o tipo ideal como um instrumento de análise sociológica para a compreensão da sociedade pelo cientista social. O objetivo é criar tipologias puras, destituídas de tom avaliativo, de forma a oferecer um recurso analítico baseado em conceitos. Principais características do tipo ideal: pode ou não corresponder à realidade, mas com certeza irá auxiliar em sua compreensão, estabelecendo de forma racional com base nas escolhas pessoais daquele que analisa (o investigador). Trata-se de um conceito teórico abstrato criado com base na *realidade-indução*, e funciona como um "guia" sobre a variedade de fenômenos que ocorrem na realidade. Tendo como possui sua base na indução, esse método dá "ênfase na caracterização sistemática dos padrões individuais concretos (característica das ciências humanas) opõe a conceituação típico-ideal à conceituação generalizadora, tal como esta é conhecida nas ciências naturais". Weber, Max in: COHN, Gabriel (Org.) Max Weber. *Ensaio de Sociologia*. Tradução de Amélia Cohn e Gabriel Cohn. A objetividade do conhecimento nas Ciências Sociais. 2ªed. São Paulo: Ática, 1982. p. 79-127 .

¹⁹ Um exemplo desse tipo de evento é a Farinhada, observada na comunidade de Lagoa do Saco (campo da pesquisa), na época da Farinhada, as atividades da “roça” são interrompidas e todos participam da *feitura* da farinha. Uma família ajuda a outra e em *troca* essa mesma família participa também do “dia da outra”. São realizados pratos com a farinha de mandioca e seus principais derivados: beiju, cuscuz, biscoitos, bolos, farofas. No final do *evento* (que tem duração de aproximadamente quatro meses, o que depende muito do ciclo local das chuvas), os pratos são servidos para todos em um grande encontro, que acontece no fim da tarde do último dia (considerado por mim, o ápice da produção).

evento da Farinhada e seu conjunto de emblemas são reafirmados, Morais (2003) em trabalho sobre a comunidade do Pêga-RN, salienta:

Casa de Farinha; um espaço de sociabilidade; Do plantio da mandioca à torragem, a conversa sobre suas vidas e a dos outros está presente. Os valores do grupo aparecem, assim como suas perspectivas e crenças. Os laços, consangüíneos ou não, são reafirmados na farinhada. A escolha dos trabalhadores na sua safra dá-se entre os mais próximos, para usar uma expressão local. Dona Alaíde, moradora do Pêga, quando questionada sobre quem trabalharia em sua farinhada, respondeu-nos: “meu povo”. Sabemos que, neste povo, estão presentes filhos, netos sobrinhos e amigos. Ela ainda acrescentou: *“fazer farinhada depende de amizade”* (MORAIS , 2003, p.16).

Portanto, não há dúvidas de que os alimentos são culturalizados, escolhidos, passam por uma preparação e não só estão submetidos às normas de compatibilidade do *locus* de cada grupo social como também a um preceituário que rege as “necessidades” próprias a cada contexto cultural; isso inclui saberes e experiências acumulados e recursos além de necessários, disponíveis.

1.3. “SOMOS ESSA FARINHA”²⁰: O CAMPESINATO, A PRODUÇÃO E O CONSUMO DA FARINHA DE MANDIOCA.

O que são coincide com sua produção, com o que produzem e como produzem. O que são depende das condições materiais de produção (Karl Marx, 2011)

Neste momento se faz necessário uma breve explanação sobre os conceitos de campesinato e mínimo vital utilizados na pesquisa, com o intento maior de relacionar o conceito com as etapas da produção e do consumo da farinha de mandioca.

A clássica Teoria da Unidade Econômica Camponesa desenvolvida por Alexander Chayanov (1974) vem sendo retomada desde sua publicação por diversos

²⁰ Termo usado pelos agricultores da comunidade de Lagoa do Saco durante reunião informal em trabalho de campo.

autores que realizaram e realizam estudos sobre o modo de produção doméstico e o campesinato. Esta teoria consiste na definição do grupo doméstico individual camponês enquanto o responsável pelo suprimento de suas próprias necessidades, na ausência da busca pelo lucro e na tentativa de equilibrar subsistência e quantidade de trabalho empregado na produção do que é consumido.

O principal axioma encontrado em análises realizadas sobre essa teoria está nucleado em duas questões básicas; a não existência de salários pagos pelo trabalho camponês e a afirmação de que a economia doméstica camponesa é responsável pela produção e pelo consumo do que é produzido. Chayanov (1974) afirma ser a família camponesa: “[...] cooperativas de unidades de trabalho e consumo também da influência que podem ter sobre sua atividade econômica as particularidades da família como aparato produtivo” (CHAYANOV, 1974, p. 44). Família são aqueles que além de trabalhar juntos, comem e sentam à mesma mesa.

O autor parte da economia da família camponesa para analisar o desenvolvimento da economia da época. Utilizando dados coletados em pesquisas sobre a população do campo, Chayanov desenvolve um esquema para auxiliar na compreensão de uma estrutura econômica aparentemente simples, mas bastante complexa quando “vista de perto”: o tamanho da família possui relação com o consumo e o trabalho. Por outro lado, o volume de trabalho empregado se relaciona com a distribuição da faixa etária dos membros da família e a relação de volume de trabalho com o tamanho da família. Dessa forma, ele afirma que há uma relação entre o tamanho da família e a produção agrícola.

A família camponesa organiza sua produção por uma avaliação subjetiva baseada na longa experiência de trabalho agrícola da geração presente e das anteriores... O ponto de equilíbrio é afetado pelo tamanho da família e pela proporção de membros trabalhadores e não trabalhadores (WOORTMANN, 2001, p.4).

Seguindo o esquema explicativo da sua Teoria, Chayanov (1974) afirma que a medida da auto-exploração de trabalho e os benefícios adquiridos pela família camponesa são fatores determinantes dos recursos derivados das atividades agrícola ou não-agrícolas, o nível de auto-exploração da força de trabalho empregada pela família é

definido pela relação entre a medida da satisfação das necessidades da família e o peso do trabalho. Em suma, se houver a satisfação das necessidades da *família* não haverá aumento da força de trabalho empregada. Também o tamanho da unidade doméstica de exploração é determinado pela relação entre as necessidades de consumo da família e a sua força de trabalho. O tamanho “da roça” cultivada depende do tamanho da família.

Por um lado está em grau de intensidade de seu trabalho anual, a quantidade de energia que o trabalhador camponês pode e quer gastar no trabalho ao largo de 12 meses. Por outro lado está a produtividade de cada unidade doméstica de trabalho, as condições econômicas e técnicas que assegura a seu trabalho um particular efeito produtivo (CHAYANOV, 1974, p.73).

A lógica econômica camponesa conjuga os elementos terra, família e trabalho de forma indissociável. A terra constitui um patrimônio da família onde o trabalho é também operacionalizado, compondo dessa maneira a ética camponesa, responsável pela existência do campesinato. Assim sendo, a terra do camponês não pode ser um elemento que o escraviza, que o submete, que o subjuga a jornadas de trabalho penosas, onde não haja autonomia do grupo familiar na tomada das decisões, principalmente, no que se refere à produção.

As principais características que classificam esses grupos enquanto camponeses são: o papel da família na organização da reprodução e na constituição do seu *modus vivendi*, o trabalho na terra, a percepção da terra enquanto *lugar de morada* e as relações de reciprocidade entre os grupos com os quais possuem algum tipo de relação social, parentesco, compadrio, vizinhança.

A família inclui unidades de consumo e unidades de produção e para caracterizar o grupo doméstico é preciso comparar o número de consumidores com os produtores, assim como o tamanho da família. “[...] O tipo de família se transforma, pois, ao longo do ciclo de desenvolvimento do grupo doméstico, podendo passar de nuclear para extensa patrilocal” (WOORTMANN, 2001, p. 8).

O grupo doméstico camponês possui de um lado “as forças plenas” (homens em idade produtiva) e do outro lado as chamadas “forças marginais” (mulheres, idosos e crianças). O primeiro grupo é constituído por homens jovens produtivos que empregam

sua força de trabalho tanto fora como dentro da propriedade familiar; esses homens não só possuem uma maior responsabilidade perante o grupo, mas também ocupam um lugar privilegiado dentro da hierarquia familiar.

No outro pólo, estão as “forças marginais” (mulheres, idosos e crianças), que empregam sua força necessariamente dentro da propriedade familiar e tornam possíveis as atividades da unidade produtiva. Deve ser levado em conta, que segundo o autor, essas “forças marginais” realizam atividades tidas como acessórias. “Por outro lado, a avaliação subjetiva dos valores obtidos mediante este trabalho marginal dependerá do grau de sua utilidade marginal para a família que explora a unidade doméstica” (CHAYANOV, 1974, p. 84).

Outra questão relevante é a que envolve gênero e faixa-etária por grupo familiar. Aqui entra o número de filhos e filhas por grupo doméstico; onde há a ausência de filhos ou de filhas para o emprego da mão de obra a compensação é feita de acordo com as relações de compadrio ou de parentela. É realizada uma troca entre grupos para que o trabalho não seja comprometido. Como assinala Woortmann (2001), “[...] uma família com um ‘excesso’ de filhas cedia uma ou mais a outra família, com ‘excesso’ de filhos que, por sua vez cedia um ou mais filhos a primeira”.

Sendo assim, a Teoria da Unidade Econômica Camponesa de Chayanov, deve ser pensada como um desenvolvimento do conceito do Mínimo Vital de Marx, na busca pelo *equilíbrio*, o camponês estipula o grau de auto-exploração da força de trabalho, tendo como base a medida da satisfação de suas necessidades e o peso desse mesmo trabalho.

Compreender o conceito de *mínimo vital*, em uma análise que trata da lógica econômica camponesa é de grande relevância, principalmente quando o tema aborda *produção, consumo e hábitos alimentares*; “[...] o mínimo calculado entre consumo e produção, estabelecido para que seja garantida a sobrevivência” (MARX, 1988, p.793).

O mesmo autor afirma que ao contrário da Renda Fundiária²¹ este não pressupõe a produção agrícola apenas para a venda e não diz respeito à apropriação da terra apenas

²¹Marx subdividiu a Renda Fundiária, da seguinte maneira: Renda Fundiária (Renda em trabalho - campesinato na idade média, Renda em produto - onde se encaixa o campesinato brasileiro, Renda em

para acumulação capitalista. O *mínimo vital* é estabelecido pelo grupo doméstico em questão. É a base da economia doméstica, ao mesmo tempo o camponês é produtor e consumidor, numa relação que envolve parentesco, economia moral, hábitos alimentares. O camponês se auto-explora, estabelecendo um *equilíbrio* (que pode ser ideal) entre trabalho, produção e consumo. Nesse caso, “[...] o consumo reproduz a necessidade” (MARX, 1988, p.793). Lembrando, que ordem moral, trabalho e terra são elementos imbricados nas sociedades camponesas. O *mínimo vital* é um mínimo de consumo estabelecido para satisfazer a demanda do grupo em questão. É variável e bastante vulnerável a fatores externos.

Cândido (1977) define o *mínimo vital* como base da economia de subsistência. “[...] mediante o conhecimento satisfatório dos recursos naturais, a sua exploração sistemática e o estabelecimento de uma certa dieta compatível” (CÂNDIDO, 1977, p.19). O mínimo vital relaciona fome, fartura e renda. Deve-se levar em conta a plasticidade do mínimo vital, o mínimo a ser consumido e o excedente a ser comercializado é estipulado por cada núcleo familiar. Muitos são os fatores que determinam o mínimo vital e vão desde o acesso a terra aos mais variados tipos de instabilidades (climática, mercantil, demográfica).

Além da estipulação de um mínimo que garanta a existência do grupo familiar, existe nos grupos camponeses a preocupação com o excedente da produção e a sua comercialização no mercado. Deve ser lembrado que essa comercialização não visa puramente o lucro e sim a garantia desse mesmo mínimo estipulado, o que é vendido se transforma através do dinheiro em produtos não produzidos pelo grupo doméstico em questão.

Para isso, existem padrões de produção e consumo construídos historicamente. Padrões que garantam o mínimo vital e a manutenção da autonomia da família. Ao mesmo tempo, a autonomia é garantida pela interdependência entre grupos domésticos. Trata-se de uma economia moral pautada por relações familiares, de compadrio, de parentela, de vizinhança. A autonomia deve existir perante o mercado para que não aconteça o que Marx, chama de “a escravização pelo salário”. Abaixo trecho que elucida a questão posta:

dinheiro - arrendamento).

Assim, a expropriação dos camponeses que trabalhavam antes por conta própria e ao divórcio entre eles e seus meios de produção correspondem a ruína da indústria doméstica rural e o processo da dissociação entre a manufatura e a agricultura. E só a destruição da indústria doméstica rural pode proporcionar ao mercado interno de um país a extensão e a solidez exigidas pelo modo capitalista de produção (MARX, 1988, p. 865).

O mínimo vital pode ser definido, como um mínimo estabelecido pelo camponês que é ao mesmo tempo produtor e consumidor do que é produzido. Cândido (1977) afirma que:

[...] como quem se contenta com o mínimo para não demorar as interrupções da jornada. Este mínimo social; alimentação apenas suficiente para sustentar a vida; organização social limitada à sobrevivência do grupo (CÂNDIDO, 1977, p. 48).

Woortmann (1990) em convergência com os autores citados, afirma que ser camponês é possuir uma ética pautada na terra, trabalho e família enquanto valores morais. Essa família é organizada de forma autárquica e centralizadora. No que ele chama de noção de *campesinidade* “[...] não se vê a terra como objeto de trabalho, mas como expressão de uma moralidade; não em sua exterioridade como fator de produção, mas como algo pensado e representado no contexto de valorações éticas” (WOORTMANN, 1990, p.12).

Assim, a terra é expressão de uma moralidade, pois se constitui enquanto “um patrimônio para a família, sobre a qual se faz o trabalho que constrói a família enquanto um valor” (WOORTMANN, 1990, p.13).

Vale lembrar que o conhecimento sobre o processo do trabalho é um elemento de socialização do indivíduo e para que a sua formação esteja completa, estes indivíduos devem se tornar “conhecedores plenos” deste processo de trabalho que engloba desde a relação com a terra até a produção de bens de consumo [...]. O processo de trabalho camponês é consciente. O “pai-patrão” não é o equivalente de um empresário moderno por ser o detentor do saber (WOORTMANN, 1990, p.13).

Com base no que foi exposto sobre o *mínimo vital*, percebe-se que os estudos que tratam da alimentação de grupos sociais, focam geralmente em quatro ou cinco dos

componentes do sistema alimentar, numa tentativa de compreender através dessas categorias esse tema tão complexo.

As tentativas perpassam divisões que vão desde a *produção* (em muitos estudos clássicos ocupando o espaço de elemento econômico)²², *distribuição* (ligada à distinção de poder e elemento que sinaliza hierarquias) *preparação* (a cozinha) e *consumo* (geralmente relacionado à definição de identidades e diferença entre grupos sociais)²³.

Esta pesquisa procura compreender a variedade cultural do sistema alimentar de uma comunidade camponesa nordestina, partindo da produção (no caso, da farinha de mandioca) e em seu consumo. O foco foi dado a essas duas categorias por considerá-las importantes também nesta pesquisa de mestrado.

O caminho, segundo Wanderley (1996, p. 20) está na “preocupação com a integração ao mercado e a garantia do consumo”. Essa dupla experiência configura através de gerações as atividades produtivas do grupo em questão. Voltando o olhar para o campo desta pesquisa, percebemos que a atual estiagem de chuvas do semiárido se configura como um fator que traz a *instabilidade do mínimo vital*. Segundo a autora, “a instabilidade ameaça a autonomia” do grupo.

Os “*farinheiros*” da Lagoa do Saco afirmam categoricamente que mesmo ocupando um papel central na dieta e no complexo socioeconômico da comunidade, a produção da farinha de mandioca sofre ao longo dos anos uma grande diminuição. Quase todos os informantes consultados, alegam que o custo da Farinhada para a Casa de Farinha é muito alto. Uma das causas é que a mão de obra familiar está escassa e muitas famílias têm agora que pagar pela mão de obra. Além do “*forneiro*”²⁴ que “*custa muito caro e é pago em diária*”, existem as *raspadeiras* (quase sempre mulheres das

²²Para isso ver Harris (2001) *Bueno Para Comer*. Enigmas de alimentación y cultura. Madrid: Alianza Editorial e Malinowski Argonautas do pacífico ocidental: Um relato do empreendimento e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné Melanésia. São Paulo: Abril Cultural, 1976. (Pensadores, v. 43).

²³ Ver Poulain e Proença (2003). Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. Rev. Nutr., Campinas, 16 (4): 365-386, out./dez.

²⁴A figura do forneiro é histórica e sua presença é indispensável na feitura da farinha. O forneiro é o responsável pela torra da farinha de mandioca. Para que seja produzida farinha de qualidade desejada o forneiro deve conhecer as várias formas e pontos da torra da farinha (algumas famílias preferem farinha mais torrada, outras farinha mais crua etc.) e esse serviço especializado, segundo os agricultores, “custa mais caro”.

famílias envolvidas)²⁵ que recebem seu pagamento em tapioca e em farinha, é também necessário pagar pela alimentação dos envolvidos na Farinhada:

[...] a alimentação da mão de obra, principalmente, é com as raspadeiras. Matam um bicho, geralmente, um porco para alimentar o pessoal e isso pesa muito nos custos de quem tá farinhano (Morador, 33 anos, transcrição de entrevista realizada pela pesquisadora, 2012).

Outra questão que se mostra relevante, é a mecanização da casa de farinha, muitas famílias deixaram de *farinhar* nas casas de farinha artesanais, principalmente, pelo alto custo e baixa produção. Por outro lado, a casa de farinha mecanizada, gerida pela Associação dos Moradores, se depara com a padronização²⁶ da farinha, que para ser bem recebida no mercado deve está dentro de alguns padrões de exigência: ser fina, ser alva, ser bem torrada, etc.

A mecanização da casa de farinha é vista por duas óticas, uma positiva que é a diminuição do custo da produção e aumento das vendas e outra negativa que é a padronização, que quebra com o sistema de “*troca de dias*”. Ao mesmo tempo, a manufatura da produção de farinha possui também dois vieses: ela dá maior coesão ao grupo, mas possui um alto custo na produção²⁷.

Outro ponto que deve ser levado em conta é o que eles chamam de “*qualidade para dentro*” em contrapartida ao “*gosto do freguês*”. O sabor da farinha produzida em casas de farinha artesanais é muito apreciado pelos membros da comunidade, principalmente os mais velhos, enquanto a farinha mais fina que é produzida na casa de farinha mecanizada se adequa a demanda mercantil:

²⁵As atividades da Farinhada são divididas por gênero e da seguinte maneira: raspar e peneirar: mulheres. Prensar, formar, ensacar, arrancar: homens.

²⁶Esses padrões de excelência são geralmente estabelecidos por agentes e organizações externas. Um exemplo do que aqui é falado é a cartilha do SEBRAE, intitulada *Mandiocultura: Derivados da Mandioca*.

²⁷Segundo os moradores/produtores, 70% do que é faturado é gasto no momento da Farinhada. Mesmo assim, no ano de 2011 (de acordo com dados da Associação) foram produzidas 40 toneladas de farinha, o que dá cerca de 20 sacas de farinha por família. A maioria dessa farinha é armazenada em tonéis no Galpão da Associação ou nas próprias casas dos moradores. A farinha armazenada é uma reserva de valor, será consumida no período que a família não realiza uma nova Farinhada. O ideal é que o armazenamento tenha duração de 1 ano.

[...] para que possa concorrer a farinha precisa ser mais fina, alva e adequada ao "gosto do freguês", porque se não há o refugio. Quem farinha também não gosta de retirar a tapioca da farinha porque perde o gosto e não fica boa. A gente vende algumas farinhas pra os produtores de Igara em Senhor do Bonfim. Eles compram e retiram a tapioca (Moradora, 53 anos, transcrição de entrevista realizada pela pesquisadora, 2012).

Em sua pesquisa com sesmeiros produtores de farinha de mandioca do Mato Grosso, Iselda Ribeiro reafirma a farinha enquanto elemento unificador ligado à totalidade do grupo e a simbologia do "ser sesmeiro".

Assim sendo, a farinha, enquanto representação simbólica é categoria sociocultural na acepção de garantia da permanência do grupo na terra "terra de sesmaria" e a sua continuidade enquanto uma totalidade sociocultural. É como se fossem dadas ao mesmo tempo a segurança e a crença de que o grupo não mudou, que o tempo não passou, visto que na realidade vivida a farinha é o elemento de reprodução sociocultural do grupo seus laços reais e sua justificação simbólica (RIBEIRO, 1998, p.134).

Por enquanto para os *farinheiros* de Lagoa do Saco, têm certeza de que a produção de farinha de mandioca na referida comunidade e na sua região, não terá fim, principalmente, "[...] pela tradição de fazer e comer farinha e pelo costume do mutirão que une o grupo". Muitos salientaram que é no momento da raspagem da mandioca que se pode notar maior coesão do grupo.

De modo a enfatizar o que já foi dito e fazendo uso da resposta de um agricultor mais velho quando perguntado sobre "*o que é ser sertanejo*", por um jovem agricultor, devemos pensar, a guiza de provisórias conclusões, que a identidade do sertanejo desta localidade está intrinsecamente interligada a produção e ao consumo de farinha de mandioca. A resposta assim como o ato de comer leva uma eternidade para o completo entendimento: "*Ser sertanejo é ser farinheiro. Ser do sertão é comer essa farinha.*".

2 SENDO O SERTÃO: O CAMPESINATO EM LAGOA DO SACO

Inicialmente, o texto apresentará as principais características do município de Monte Santo/BA, sua história local e a divisão do espaço na comunidade camponesa de Lagoa do Saco; para logo depois apresentar a “memória coletiva” desse grupo com relação à maneira como a farinha de mandioca era e é produzida e a relação do gosto dessa comida com a inserção das chamadas normas de padronização para a comercialização.

As reminiscências aqui tratadas fazem referência quase sempre a como as relações intergrupo eram travadas, os encontros, a solidariedade, a festividade, o acaso da produção. A emoção do resultado imprevisível é lembrada como algo que além de dar coesão ao grupo, conferia prazer ao trabalho cotidiano.

Para concluir o capítulo, foram abordadas as relações de gênero no sertão baiano e a convivência do grupo com o semi-árido e o desenvolvimento das técnicas acionadas enquanto estratégias de interação com o meio.

2.1 MONTE SANTO: HISTÓRICO E CARACTERIZAÇÃO DO MUNICÍPIO

2.1.1 Alguns dados gerais e um pouco da história...

O município de Monte Santo (ver localização no anexo B), fundado oficialmente no ano de 1837, está localizado na região semi-árida do Brasil, na mesorregião do Nordeste Baiano, na microrregião de Euclides da Cunha e é limitado pelos municípios de Cansanção, Euclides da Cunha, Uauá, Canudos, Itiúba e Andorinha.

Monte Santo encontra-se a 359 km de distância da capital do Estado, está inserido no que é denominado como Polígono das Secas²⁸, pertence à nova configuração

²⁸Polígono das Secas é “a área que abrange 8 estados nordestinos -O Maranhão é a exceção – possui uma área de 121.490,9 Km² e compreende as áreas sujeitas repetidamente aos efeitos das secas. Já o Semi-Árido ocupa 803.328,9 Km² de área do Nordeste do Brasil. A definição político-institucional do ‘Polígono das Secas’ se baseou na identificação das áreas de menor precipitação, que são aquelas com 800mm de chuvas anuais. Esse traçado legal do Polígono foi uma espécie de envoltória da isoleta de 800 mm,

do Território de Identidade do Sisal²⁹ (ver destaque do município no anexo C) e possui uma extensão territorial de 3.186,382 Km².

É caracterizado como um município eminentemente rural, pois dos 52.360³⁰ habitantes aproximadamente 42.515 são moradores da zona rural montesantense.

Bastante anterior a data de fundação do município (Lei de Criação: nº 51 de 21/03/1837), a história de Monte Santo já vem marcada por problemas que envolvem questões agrárias da região atreladas a movimentos religiosos regidos pelas ações do missionário capuchinho, Frei Apolônio de Todi, que por volta de 1760, se encontrava na aldeia indígena de Maçacará (hoje situada no Município de Euclides da Cunha) e foi convidado pelo fazendeiro Francisco da Costa Torres para realizar uma missão de penitência em sua propriedade - a Fazenda Lagoa da Onça.

Chegando à localidade, o Frei, deparou-se com uma grande seca e devido à escassez de água não pode dar prosseguimento à sua tarefa, decidindo então seguir para o logradouro de gado denominado ‘Piguaracá’, localizado no pé da atual ‘Serra de Santa Cruz’, onde existia um olho d’água que, *a posteriori*, ficou conhecido como ‘Fonte da Mangueira’, tornando-se a Serra de Piguaracá, Monte Santo, responsável por denominar posteriormente o município.

Cunha (2002), assim, narra a empreitada do Frei Apolônio de Todi:

[...] A extensa via-sacra de três quilômetros de comprimento, em que se erigem, a espaços, vinte e cinco capelas de alvenaria, encerrando painéis dos passos. Assim, fez-se o templo prodigioso, monumento erguido pela natureza e pela fé, mais alto que as mais altas catedrais da terra (CUNHA, 2002, p.141).

ampliada pela leitura política das áreas social e economicamente atingidas pelo fenômeno climático adverso” (SHISTEK, 2007).

²⁹Definição oficial de Território de Identidade: Espaço físico, geograficamente definido, geralmente contínuo, caracterizado por critérios multidimensionais, tais como o ambiente, a economia, a sociedade, a cultura, a política e as instituições, e uma população com grupos sociais relativamente distintos, que se relacionam interna e externamente por meio de processos específicos, onde se pode distinguir um ou mais elementos que indicam identidade, coesão social, cultural e territorial. Neste Território de Identidade, estão contemplados os municípios de Araci, Barrocas, Biritinga, Candéal, Cansação, Conceição do Coité, Ichu, Itiúba, Lamarão, Monte Santo, Nordestina, Queimadas, Quijingue, Retirolândia, Santaluz, São Domingos, Serrinha, Teofilândia, Tucano e Valente. Fonte: www.seplan.gov.br

³⁰Dados do Censo de 2010-IBGE.



Figura 1: Fundação de Monte Santo. Fonte: Acervo do Museu de Monte Santo. Data provável: 1837.

Magalhães (2007) descreve de forma elucidativa a história do Frei Apolônio de Todi, fazendo a alusão necessária à origem camponesa e religiosa do Município:

No dia 01 de novembro de 1775, o frei começou a subir o monte plantando cruzeiros à distâncias regulares. Ao chegar onde se edificou a capela de Nossa Senhora das Dores, houve um furacão de vento que atemorizou os fiéis. Com isso, ele pediu às pessoas que fizessem preces ao Senhor do Amparo e a Nossa Senhora. Segundo conta a história popular, devido às preces, o vento parou, e isto foi considerado um autêntico milagre. Assim, a procissão continuou até atingir o pico do monte, localidade onde ele celebrou uma missa, edificou um cruzeiro e pediu às pessoas que subissem o monte pelo menos uma vez por ano em penitência. Foi quando surgiu a Romaria de Todos os Santos, que tem mais de dois séculos e atrai gente de todas as partes do país e de várias partes do mundo. A construção da capela e do caminho do santuário durou dez anos sendo concluída em 1786 (MAGALHÃES, 2007, p. 37).

Nóbrega (2010), em seu ensaio sobre a obra de Euclides da Cunha e o povoamento da região conselheirista, escreve: “Foi em Monte Santo, em 8 de setembro, que Euclides, pela primeira vez, enaltece a força tenaz do homem do sertão” (NÓBREGA, 2010, p.26):

Quem sobe a longa via-sacra de três quilômetros de comprimento, ladeada de capelas desde a base até o cimo, do Monte Santo, compreende bem a tenacidade incoercível do sertanejo fanatizado. É dificilmente concebível o esforço despendido para o levantamento dessa maravilha dos sertões (NÓBREGA apud CUNHA, 2010, p. 26).

A história da fundação do município de Monte Santo está completamente ligada às manifestações religiosas de origem católica, pertencendo ao que se denomina *região conselheirista*. A população local afirma com relativo orgulho a participação de Monte Santo, na Guerra de Canudos, principalmente por identificar as causas reivindicadas por Antônio Conselheiro como as suas próprias causas.

A ocupação e o histórico do município devem ser tomados a partir da análise migratória de povoamento do sertão pelo campesinato do sul do país, sobretudo, os vaqueiros no período de expansão do ciclo do gado. Cunha (2002) e Queiroz (1973) confirmam que até o século XIX as migrações do sul-sudeste para o interior da Bahia (sertão) eram bastante intensas³¹. Segundo esses autores, são características desses camponeses que aí se estabeleceram: misticismo religioso de origem católico-sebastianístico, ausência de propriedade legal da terra (de grandes conflitos relacionados à posse e ao uso da terra), presença massiva de pequenos produtores em contraponto aos grandes latifúndios.

O município pertence à região semi-árida do país e por isso se caracteriza pela vegetação de caatinga e por uma baixa pluviosidade, predominando períodos muito longos de estiagem. As principais plantações são a mandioca, o milho, o sisal e o feijão, por ordem de importância, como pode ser verificado na tabela abaixo:

³¹ A Marcha para o Oeste.

Produtos	2006			2007			2008			2009		
	Produção (t)	Área Colhida (ha)	Rendimento Médio (kg/ha)	Produção (t)	Área Colhida (ha)	Rendimento Médio (kg/ha)	Produção (t)	Área Colhida (ha)	Rendimento Médio (kg/ha)	Produção (t)	Área Colhida (ha)	Rendimento Médio (kg/ha)
Banana	80	8	10.000	100	10	10.000	100	10	10.000	100	10	10.000
Cana-de-açúcar	270	9	30.000	100	5	20.000	100	5	20.000	100	5	20.000
Castanha de caju	3	10	300	3	10	300	3	10	300	3	10	300
Coco-da-baía ⁽¹⁾	24	12	2.000	16	8	2.000	16	8	2.000	12	6	2.000
Feijão (em grão)	6.060	15.300	396	2.184	8.060	271	3.960	12.200	325	3.480	14.000	249
Girassol (em grão)	-	-	-	6	30	200	-	-	-	-	-	-
Laranja	15	3	5.000	5	1	5.000	5	1	5.000	5	1	5.000
Mamona (baga)	36	89	404	10	50	200	40	100	400	2	5	400
Mandioca	48.000	4.000	12.000	42.000	3.500	12.000	21.000	3.500	6.000	21.320	1.640	13.000
Manga	150	5	30.000	-	-	-	60	2	30.000	60	2	30.000
Milho (em grão)	6.000	15.000	400	2.880	8.000	360	1.200	12.000	100	6.300	15.000	420
Sisal ou agave (fibra)	4.800	6.000	800	4.250	5.000	850	4.200	6.000	700	4.000	5.000	800

Fonte: IBGE-PAM.

(1) Quantidade produzida em mil frutos e rendimento médio em frutos por hectare.

Tabela 1: Produção, área colhida e rendimento médio dos principais produtos agrícolas no município de Monte Santo, no estado da Bahia- 2006-2009. Fonte: IBGE

Os dados relacionados à produção agrícola do município deixam bastante clara a importância histórica da cultura da mandioca. A partir da análise das tabelas expostas nos anexos D, E e F no fim deste texto, pode-se brevemente concluir que Monte Santo foi de 1960 a 1980 um dos maiores produtores de mandioca do Estado da Bahia e sabe-se também que essa produção é eminentemente realizada pela agricultura familiar. O que não fica claro é porque o número em toneladas de mandioca produzida vem diminuindo década por década. Porque essa variação ocorreu de forma tão rápida? As hipóteses, que talvez respondam a essa questão vão desde mudanças na demanda do mercado a impactos dos fenômenos climáticos ou ausência de políticas públicas de incentivo a produção. O fato é que, a produção atual, não corresponde à produção histórica desse produto no município.

Ainda no que se refere à renda, cabe colocar que a criação de caprinos, ovinos, suínos e galinhas predominam. A renda média de cerca de 95,2% das famílias é de dois salários mínimos, sendo as atividades agrícola e pecuária suas principais fontes de renda no município. Outras fontes de renda são as aposentadorias e os programas desenvolvidos pelo governo como o PETI (Programa de Erradicação do Trabalho Infantil), o Bolsa Família, PRONAF (Programa Nacional de Agricultura Familiar), etc.

2.2 A FAVELA E O CENTRO “NEM TÃO LONGE, NEM TÃO PERTO”: HISTÓRIA LOCAL E DIVISÃO DO ESPAÇO NA COMUNIDADE DE LAGOA DO SACO

A comunidade de Lagoa do Saco está localizada a aproximadamente 12 km da sede do município de Monte Santo, é formada por aproximadamente 200 (duzentas) famílias, possui uma escola de ensino primário e se caracteriza como uma comunidade camponesa, pautada por um modo de produção doméstico, pelo emprego do trabalho familiar, pela *economia moral*³² e pela relação direta do grupo familiar com a terra.

Os limites geográficos se dão pelas comunidades de: Lagoa Redonda “*comunidade filha*”³³, Lajedo, Fazenda do Vieira “*comunidade de parentes*”, Fazenda do Salgado, Engorda “*comunidade mãe*”. Essas comunidades formam um *continuum* territorial, compartilhando entre si a história, o meio e o *modus vivendi*.

Os relatos afirmam que os primeiros moradores surgiram por volta de 1919 a 1920, mas as primeiras construções foram registradas em 1930. O ano de 1917³⁴ aparece como o ano da construção da primeira casa da comunidade.

A fundação oficial do Povoado de Lagoa do Saco se deu no dia 12 de dezembro de 1944, com a participação dos primeiros moradores; Elias Ferreira Brito, Luiz Ferreira Brito, Martiniano Francisco Andrade, Antônio Gato, Manoel Quirino de Souza, Adalberto Quirino de Souza, Aleriano³⁵.

³² “Economia moral se define em termos de relações de classe, como a forma (ou o meio) em que essas relações são ‘negociadas’ e mostra-nos como a hegemonia não é simplesmente imposta (ou contestada) mas é articulada no dia-a-dia de uma comunidade e pode ser sustentada somente por concessão ou paternalismo [*patronage*] nos tempos bons e por atitudes de proteção nos tempos ruins”(NEVES apud THOMSON, 1998, p.44).

³³ Segundo os moradores: “*Comunidade filha*”: aquela que se originou a partir da Lagoa do Saco. “*Comunidade de parentes*”: comunidades com as quais possui algum tipo de relação de parentesco ou filiação. “*Comunidade mãe*”: aquela que deu origem a Lagoa do Saco.

³⁴Os relatos dos moradores mais antigos fazem referência a um fugitivo da Guerra de Canudos, chamado Aleriano, que tentando escapar com vida do massacre realizado pelas tropas do exército, buscou refúgio na comunidade construindo a primeira casa, quando ainda só existia a comunidade do Engorda.

³⁵Há indícios de que a família Ferreira Brito seja originária da comunidade do Engorda, por isso, em muitos relatos esta referida comunidade seja mencionada como a “ *comunidade mãe*”.

Outras duas famílias, a Família do Dorôteo e a Família do Salvador, chegaram por volta de 1950, vindas de Nova Souré, buscando refúgio e fugindo da perseguição de fazendeiros daquele município.

A maioria das famílias de Lagoa do Saco se divide entre os sobrenomes Andrade, Brito, Ferreira e Souza. O casamento endogâmico entre as famílias da comunidade e as famílias das comunidades que pertencem a esse território é bastante comum. Essa regra matrimonial pode ser notada pela frequência dos sobrenomes, e é afirmada no discurso dos moradores e moradoras da comunidade de Lagoa do Saco e das comunidades de Engorda, Fazenda do Vieira e Lagoa Redonda.

No ano de 1959, o “povoado” possuía apenas 14 casas e era considerado um lugar ainda “*muito isolado*”, mesmo com a abertura da estrada para a sede do município em 1948.

A comunidade possui a Associação dos Moradores da Lagoa do Saco, fundada em 07 de janeiro de 1988. A associação que conta com a participação de grande parte dos moradores, é responsável, atualmente, por projetos que envolvem beneficiamento de frutas e venda de tapioca e beiju para a CONAB (Companhia Nacional de Alimentos).

De acordo com os depoimentos, obtidos durante as entrevistas, a construção da sede da Associação dos Moradores da Lagoa do Saco (o galpão e o escritório da associação) se deve a uma doação em dinheiro feita pelo grupo de mulheres que organizam e geram as atividades relacionadas à igreja católica da comunidade. Segundo os relatos dos moradores, para que a Associação fosse fundada com o financiamento do FUNDEC³⁶, o grupo de moradores deveria oferecer como contrapartida uma quantia em dinheiro. O grupo de mulheres que possuía uma reserva em dinheiro derivada da venda de produtos agrícolas fez a doação para que as instalações da Associação fossem construídas, como pode ser verificado no trecho a seguir:

³⁶ FUNDEC - Fundo de Desenvolvimento de Programas Cooperativos ou Comunitários de Infra-Estruturas Rurais, do Banco do Brasil. Esse plano de desenvolvimento integrado para área rural foi posto em prática em diversas comunidades na década de 1980, o mesmo apoiava projetos de infra-estrutura através de empréstimos e financiamentos.

Elas fizeram até fundo pra poder ajudar, porque naquela época era bem difícil. O trabalho de comunidade já estava bem estruturado e começou-se a pensar na possibilidade das pessoas estarem saindo pra mobilização fora. A ideia de associação foi conhecida fora, aqui não tinha a questão da associação em si. As mulheres acabaram fazendo um fundo que de certa forma ia servir para a associação... (Morador, 35 anos, transcrição de entrevista realizada pela pesquisadora em 2012).

Sobre a importância da presença da Igreja Católica na comunidade, um dado deve ser ressaltado; o local possui apenas uma Igreja, fundada em 1979, em terreno doado por Mário Vitorino de Brito em homenagem a Nossa Senhora Aparecida com o aval do Padre Enoque José de Oliveira, na época pároco de Monte Santo³⁷.

A religião católica tem grande destaque na comunidade, as missas realizadas aos domingos se configuram como momentos de encontro dos moradores. São realizados terços de oração às terças e quintas-feiras. Nesses momentos, nota-se a discussão/exposição de algumas questões pessoais e familiares por muitas vezes íntimas: brigas entre vizinhos, problemas de saúde de parentes ou aparentados etc. A quantidade de mulheres que participam das atividades religiosas é muito grande, sendo a própria missa realizada pelo citado grupo de moradoras, que se revezam nos momentos de leitura dos textos bíblicos e na entoação dos cânticos.

³⁷ Um fato importante é a não existência de igrejas ou templos de outras religiões. Pelos relatos, há apenas dois adeptos de religião pentecostal ou neopentecostal na comunidade. Esses frequentam uma Igreja da comunidade do Engorda. Essa afirmação é feita com notável orgulho por parte dos moradores. Eles fazem questão de ressaltar a ausência de igrejas evangélicas, pentecostais ou neopentecostais na comunidade. Quando perguntados sobre templos religiosos afro-brasileiros chamados na região de “casa de caboclo” eles respondem que “pode existir, mas nunca ouvimos falar em casa de caboclo por aqui”. Nesta região, os movimentos messiânicos e o catolicismo popular é o que prevalece. Para isso ver: MAGALHÃES (2007).



Figura 2: Igreja Nossa Senhora Aparecida. Fonte: Trabalho de Campo. Data: Outubro de 2012.

A comunidade possui a Escola Municipal Luiz José Dantas, onde as crianças e jovens do próprio local ou das comunidades vizinhas fazem os cursos fundamental I e fundamental II, para depois partirem para a sede do município onde cursarão o ensino médio. Muitos jovens estudam ou estudaram na EFASE (Escola Família Agrícola do Sertão), que pertence à comunidade de Lagoa do Pimentel, localizada a aproximadamente 30 km da Lagoa do Saco.

Uma das características principais da Lagoa do Saco (reconhecida também por moradoras e moradores de outras comunidades) é a existência histórica de mutirões. As

atividades são realizadas de maneira coletiva, construção de cisternas³⁸, construção de casas, realização e organização das festas (os pratos que são servidos nesses encontros, por exemplo, contam com a participação de muitas moradoras da comunidade ou das comunidades do território em questão).

A Farinhada é a expressão máxima dessas atividades coletivas, e durante esses eventos há a participação de famílias que possuem por vezes relações “*afrouxadas*”, favorecendo dessa maneira a sociabilidade do grupo. Seguindo uma linha clássica de compreensão sobre o conceito de mutirão, o trecho a seguir esclarece o que é afirmado:

Cooperação de tipo não contratual que compreende os serviços prestados para o levantamento de galpões, casas, distribuição de caça e de outros gêneros alimentícios, assim como a ajuda nas colheitas de um vizinho acidentado, doações de forragens ao vizinho... (GALVÃO, 1959, p. 40).

O mutirão, presente em muitos grupos rurais do Nordeste do Brasil, encontra na Lagoa do Saco uma modelagem quase ideal. As ações dos moradores são todas coletivas e demonstram relações sociais pautadas principalmente pela solidariedade, a reciprocidade e a troca. As demonstrações de unidade do grupo nos mutirões, além de auxiliar nas atividades econômicas, podem ser interpretadas como um contraponto ao individualismo econômico, do qual são acusados os moradores da cidade, pelos moradores da comunidade, além de auxiliar as atividades econômicas no campo.

Segundo os dados levantados com os moradores e moradoras (membros da Associação), a mandioca ocupa aproximadamente 90% do terreno destinado ao plantio na comunidade da Lagoa do Saco, que podem ser as roças ou as malhadas.

As malhadas são terrenos que circundam a casa, espaços maiores que um quintal, não possuindo um tamanho exato³⁹. As principais produções agrícolas das malhadas são: a mandioca, feijão, milho, andu e o capim, por ordem de importância.

³⁸A cisterna é um reservatório de águas pluviais captadas a partir dos telhados das casas. A água armazenada é utilizada no consumo humano (alimentação e higiene pessoal), dessentação animal e irrigação.

³⁹Cada família possui em média cinco tarefas de terra para o plantio. **TAREFA BAIANA:** Corresponde a uma área de 30 x 30 braços. Portanto, uma tarefa é igual a 4.356m². Recomenda-se cuidado, pois existem outras medidas de tarefas em outros estados. Esta é a usada na Bahia. Fonte: www.embrapa.gov.br. Acessado em: agosto de 2013.

“Tudo que se planta na roça se planta na malhada. O melhor é que se plante na malhada, pois fica perto de casa” (Moradora, 71 anos, transcrição de entrevista realizada pela pesquisadora, 2012).

Abaixo croqui da malhada da casa de Dona Josefa:

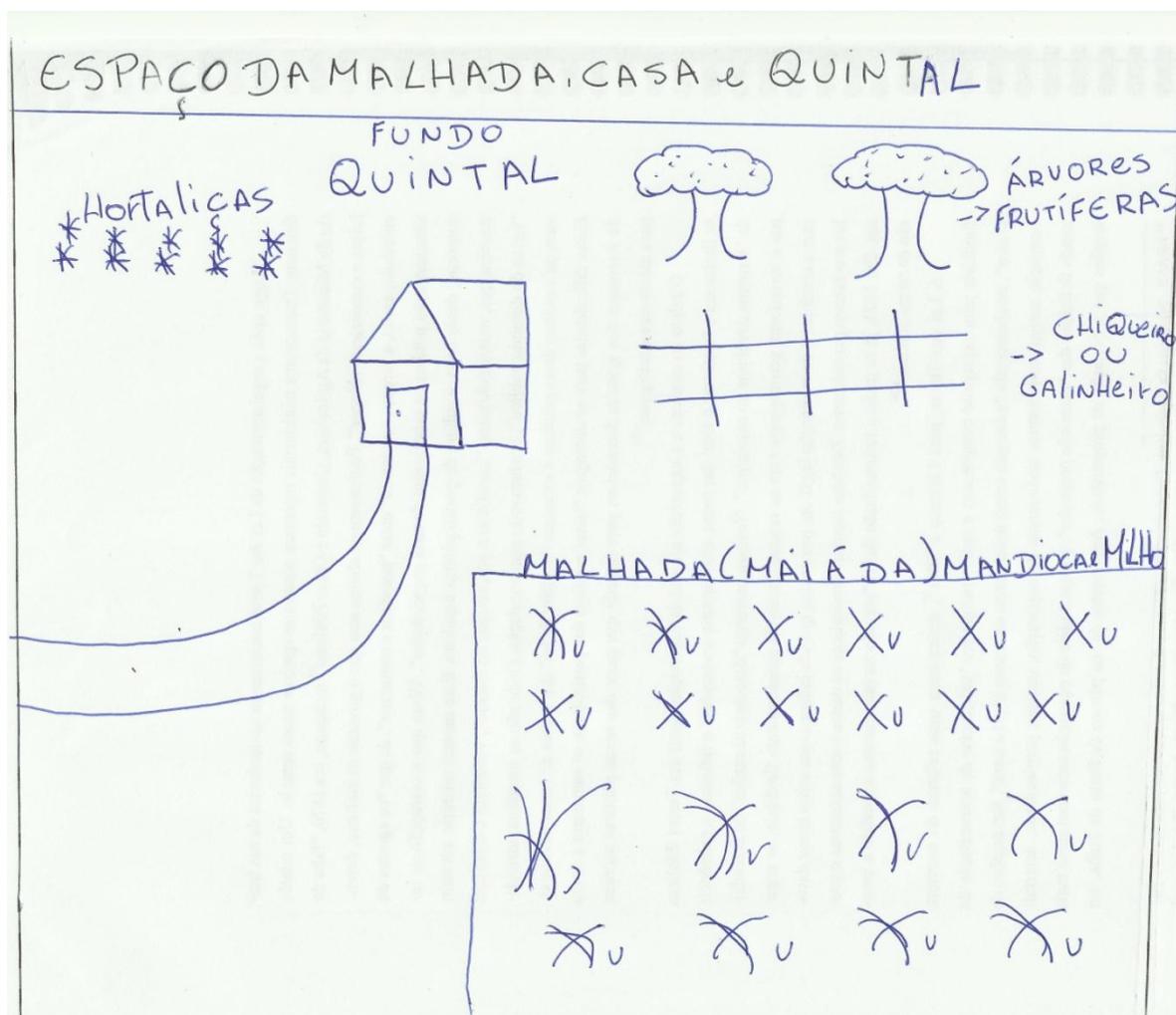


Figura 3: Croqui desenhado pela pesquisadora com ajuda de moradoras. Fonte: Trabalho de Campo. Data: Agosto de 2012.

Outro cultivo perene da malhada é a palma. Segundo os relatos, antigamente não existia uma casa sem uma malhada de palma. “Não existe palma plantada longe. Só se vê palma plantada perto de casa e quando a malhada tem palma não precisa de cerca”. (Moradora, 71 anos, transcrição de entrevista realizada pela pesquisadora, 2012).

Vale ressaltar que, a palma é usada como alimento, entrando em algumas refeições de maneira particular, o cortado de palma é um acompanhamento para o feijão, a farinha ou a farofa e a carne. Geralmente, a palma não é servida para as visitas por se tratar de um alimento que representa tempos difíceis, tempos de fome, tempos sem fartura. Sendo assim, ela é usada geralmente na alimentação dos animais de criação, tais como porcos, bois, bodes e galinhas.



Figura 4: Malhada de consórcio (feijão e milho). Fonte: Trabalho de Campo. Data: Agosto/Setembro de 2012.

Ravena-Cañete (2004) em pesquisa com um grupo de camponeses em Concórdia no Pará acentua:

As demais culturas plantadas destinam-se, de forma geral, ao consumo e com exceção do arroz e da pimenta, elas são feitas junto com a roça de farinha. Entre as fileiras da mandioca, planta-se milho, feijão e verdura. Esta última é a generalização de várias espécies como cariru, feijão de corda, maxixe, cheiro verde e pimenta, por exemplo. Mas essas verduras também podem ser plantadas em um jirau⁴⁰ próximo à casa da família, já que normalmente é a mulher que cuida ou se preocupa em plantar a verdura, pois esta é o complemento, ou o incremento nas refeições (RAVENA-CAÑETE, 2004, p. 25).

⁴⁰Jirau do tupi *yu'ra*; “espécie de grade de varas sobre esteio fixados no chão que tem várias utilizações” (Dicionário Priberam da Língua Portuguesa). Neste caso em particular, pode ser definido como um canteiro suspenso. Sua função é proteger as verduras do contato com os animais de criação e dificultar a evaporação da água do canteiro, pois no semi-árido a taxa de evaporação é superior a taxa pluviométrica.

Nos quintais⁴¹, são encontradas plantas frutíferas, hortas, plantas medicinais e galinheiros. Tudo o que existe nos quintais está submetido aos cuidados das mulheres, das crianças ou dos idosos da família.

Pode ser notado que, as mulheres participam das atividades da roça, estando presentes também nas colheitas, lembrando por sua vez que a ‘arranca’ da mandioca funciona como uma exceção por se tratar de uma atividade eminentemente masculina.

A divisão espacial da comunidade tem como base a distância entre a ‘*parte de cima*’ da Igreja e a ‘*parte em volta*’ da Igreja, vista como o centro. No centro, estão concentrados os mercadinhos, a escola, o posto de saúde (em construção na época da pesquisa de campo), a *verdureira* (como a feira é chamada pelos moradores), os bares, a padaria, duas pizzarias, quadra de esporte, oficina de automóveis, loja de material de construção, etc.

A casa de farinha elétrica comunitária se encontra a alguns metros da Igreja, marcando outro limite da comunidade. Atrás da Casa de Farinha, se localizam as serras que formam o ‘*saco de serras*’ que deu origem ao nome da comunidade.

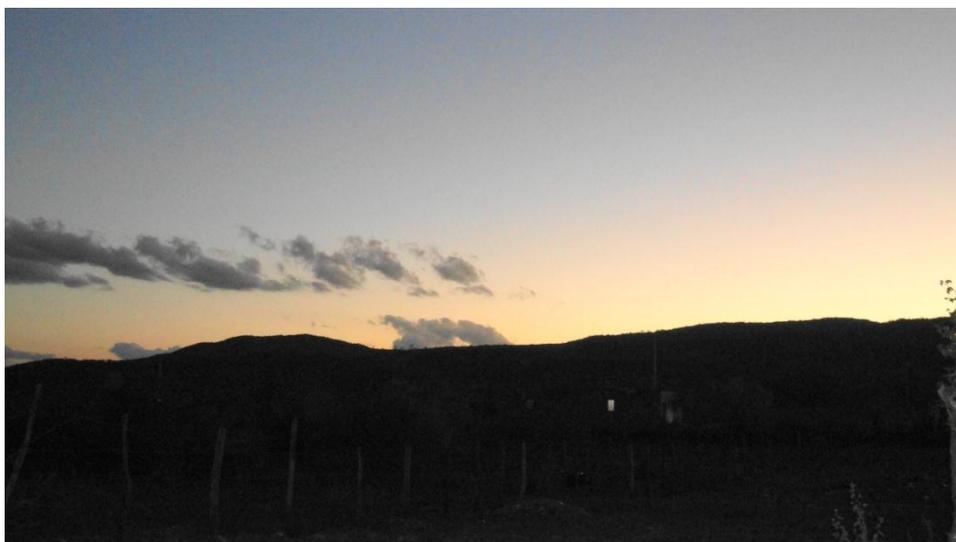


Figura 5: Vista das Serras que circundam a comunidade de Lagoa do Saco. Fonte: Trabalho de Campo. Data: Agosto/Setembro de 2012.

⁴¹ Quintal deve ser entendido com um pátio lateral ou traseiro da casa.



Figura 6: Rua Principal da Comunidade da Lagoa do Saco (Centro). Fonte: Trabalho de Campo. Data: Agosto/Setembro de 2012.

No outro pólo, estão localizadas as casas e as malhadas que compõe o cimo da comunidade denominado de Favela, como também o campo de futebol onde se realizam os campeonatos anuais entre comunidades.

A primeira referência a *favela* feita na literatura pode ser encontrada nos Sertões de Euclides da Cunha. O sentido de *favela*, inicialmente, não possuía o significado urbano e pejorativo que possui atualmente, em que é tratada como local de miséria, pobreza, violência e sujeira. Em Os Sertões, o referido autor faz menção geográfica e botânica ao termo:

As favelas, anônimas ainda na ciência — ignoradas dos sábios, conhecidas demais pelos tabaréus — talvez um futuro gênero *cauterium* das leguminosas, têm, nas folhas de células alongadas em vilosidades, notáveis aprestos de condensação, absorção e defesa. Por um lado, a sua epiderme ao esfriar-se, à noite, muito abaixo da temperatura do ar, provoca, a despeito da secura deste, breves precipitações de orvalho; por outro, a mão que a toca, toca uma chapa incandescente de ardência inatural (CUNHA, 2002, p.55).



Figura 7: Fotos da planta Favela. Extraído de <http://tudolevaapericia.blogspot.com.br/2011/06/favela.html> em agosto de 2013⁴²

Logo de sua chegada a Monte Santo, Euclides da Cunha em sub-capítulo intitulado *Do Alto da Favela*, faz uma das referências geográficas do termo:

O arraial, adiante e embaixo, erigia-se no mesmo solo perturbado. Mas vistos daquele ponto, de permeio a distância suavizando-lhes as encostas e aplainando-os — todos os serrotes breves e inúmeros, projetando-se em plano inferior e estendendo-se, uniformes, pelos quadrantes, davam-lhe a ilusão de uma planície ondulante e grande. Em roda uma elipse majestosa de montanhas [...] (CUNHA, 2002, p. 39).

O mesmo sentido geográfico pode ser tomado com relação à Favela da comunidade de Lagoa do Saco, local acidentado, de relativa distância do restante da comunidade, onde os indivíduos possuem cotidianos também relativamente autônomos do cotidiano da comunidade. A localização das *malhadas* tão próximas as casas é outra característica da Favela. Também o uso de duas das três casas de farinha manuais que ainda existem nesta parte da comunidade.

⁴² Nome científico: *Cnidoscolus phyllancatus*. É uma *Euforbiácea*. -“É uma planta da caatinga nordestina especificamente nos estados da Bahia e Pernambuco, Brasil. No nordeste brasileiro, esta planta espinhenta e extremamente resistente chamada “Favela” é muito comum, folhas longas, grossas, lanceoladas, profundamente recortadas, com pequenos acúleos no limbo e espinhos nas nervuras. É uma árvore que mede em torno de 3 a 5 metros de altura. - É ornada de espinhos cáusticos que possuem látex, suas flores são alvas, medindo em torno de quatro milímetros de diâmetro, possui folhas grossas, longas, lanceoladas, profundamente recortadas, com pequenos acúleos no limbo e espinhos nas nervuras. A picada dos espinhos desta planta é muito dolorosa e provoca inflamação. As folhas maduras servem de forragem para os animais. Seus frutos são em formato globoso e recoberto por espinhos urticantes, que ao amadurecerem com a alta temperatura da região, abrem-se produzindo um estalo audível e as sementes são lançadas à distância. As sementes servem de alimentos para as galinhas, porcos e ovinos. Suas sementes também produzem óleo comestível e combustível. É uma planta xerófila por excelência, vegetando nos tabuleiros rasos e pedregosos dos sertões mais secos do Nordeste do Brasil. Em Canudos, na Bahia, muitos sertanejos se instalaram nos arredores do “Morro da Favela” batizado em homenagem a esta planta) (idem).

Entretanto, o gosto estabelecido pelo mesmo tipo de farinha, não muda. A utilização dessas casas se dá muito mais pelo momento de encontro e pela reciprocidade que essas proporcionam, por outro lado, a mão de obra empregada na produção da farinha é muito maior, e para isso é necessário que muitas pessoas sejam convocadas para o trabalho.

Assim sendo, a ajuda mútua é estabelecida e as relações de vizinhança estão sempre sendo renovadas de forma mais independente do calendário agrícola local. O trecho a seguir elucida o que é dito:

Na outra semana todos trabalham para fazer farinha com a mandioca do outro grupo parceiro e assim completar a reciprocidade no processo produtivo. Essa reciprocidade normalmente se dá a partir dos laços de parentesco. Uma mulher pode deslocar todo seu grupo doméstico para ajudar a família de sua irmã a produzir farinha, por exemplo, com a certeza de que, quando necessário, essa mesma ação será realizada para seu interesse. Essa reciprocidade acontece não necessariamente com atividades iguais, mas de forma equivalente. Quem ajuda na produção da farinha sabe que pode demandar mais braços para brocar seu terreno dentro do grupo ao qual ajudou, por exemplo (RAVENA-CANETE, 2004, p.11).

Santos (2002) conceitua espaço como “um conjunto indissociável, solidário e também contraditório, de sistemas de objetos e sistemas de ações, não considerados isoladamente, mas como um quadro único no qual a história se dá” (SANTOS, 2002, p. 63). Assim sendo, concluímos que mesmo com as contradições aparentes entre o Centro e a Favela, as relações sociais, principalmente aquelas pautadas pela reciprocidade, ou aquilo que dá origem ao que o autor denomina como “sistema de ações”, se mantêm notavelmente presente nas casas de farinha durante os anos em que a Farinhada acontece dentro do que é previsto e planejado⁴³, viabilizam a produção de farinha das famílias de moradores da Favela e até de famílias de moradores de outras comunidades⁴⁴ e durante os anos em que o previsto e o planejado, não se cumpre pelo

⁴³Um dos fatores que “quebram o ritmo” da produção de farinha, assim como da produção de outros produtos que entram na alimentação é a estiagem. No ano de 2012, o número das famílias que empreenderam a Farinhada, foi muito abaixo dos anos passados.

⁴⁴Em anos “normais”, o número de famílias que *farinham* na casa de farinha mecânica é muito grande, exigindo agendamento realizado pela Associação de Moradores, o que torna o uso das casas de farinha manuais localizadas na Favela ainda muito necessária.

simples e esclarecedor motivo do encontro. Abaixo o croqui da comunidade (realizado pela pesquisadora em trabalho de campo, com a ajuda de alguns moradores).

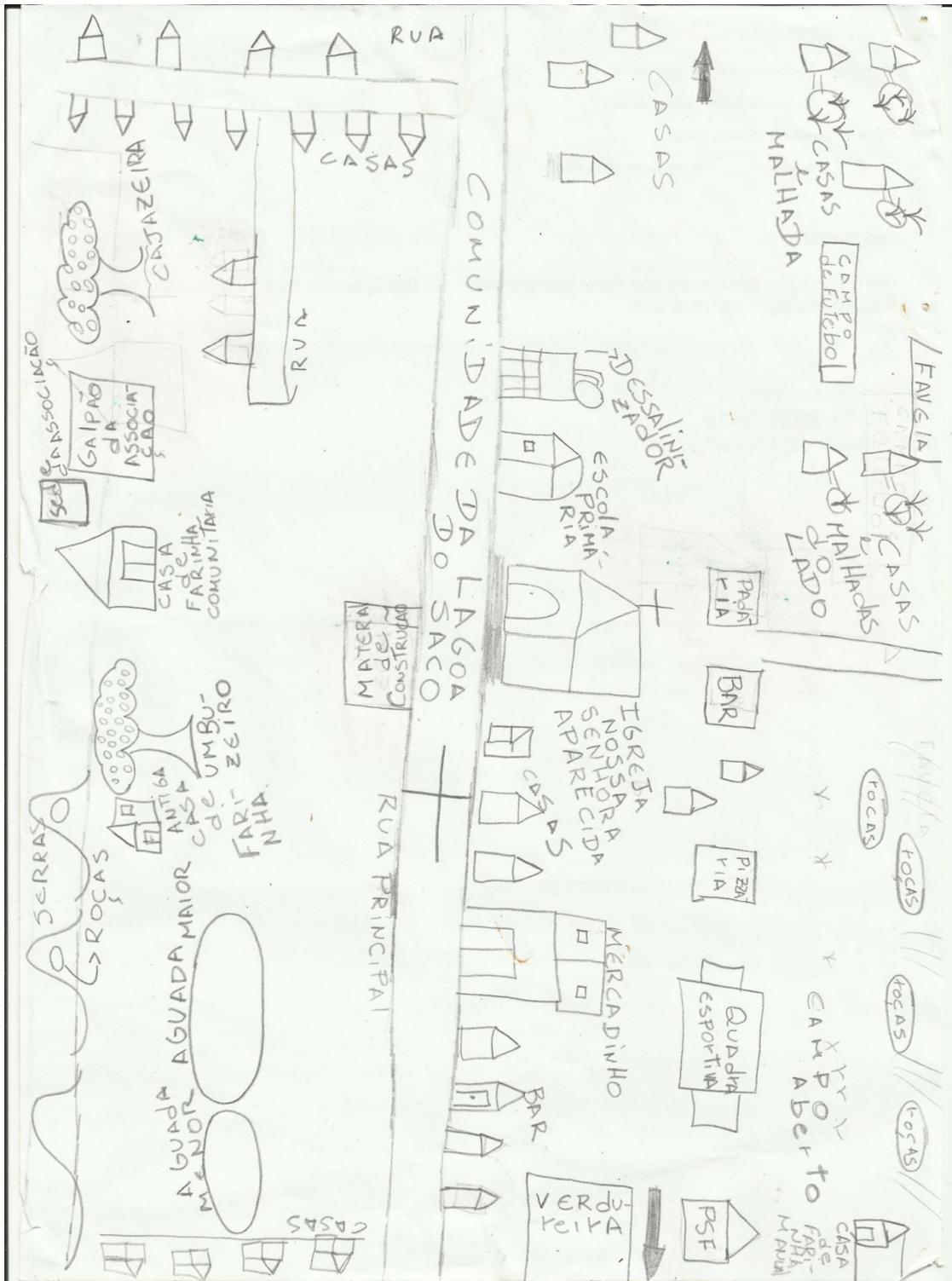


Figura 8: Croqui da comunidade - Lagoa do Saco, 2012

2.3 MEMÓRIA E GOSTO: “NO TEMPO DA BOA FARINHA”⁴⁵.

Sim, na roça o polvilho se faz a coisa alva: mais que algodão, a garça, a roupa na corda. Do ralo as gamelas, da masseira as bacias, uma polpa se repassa, para assentar, no fundo da água e leite, azulosa- o amido - puro, limpo, feito surpresa. (João Guimarães Rosa, 1969).

2.3.1 Puxando pela memória...

Fazendo referência a surpresas, ritmos, experiências conjuntas, técnicas apreendidas historicamente e partindo da farinha como um alimento identitário, podemos tratar a discussão sobre a fome por um aspecto mais filosófico do que fisiológico.

Façamos do trecho de Guimarães Rosa, em texto intitulado Substância⁴⁶, citado na abertura do texto, como um ponto de partida para compreender, a importância do prazer da surpresa presente na produção de alimentos que tenham o caráter de elemento agregador de valores culturais como é o caso, da mandioca. E mais especificamente no caso da farinha de mandioca.

Em entrevistas realizadas com os moradores e moradoras de Lagoa do Saco, nota-se a presença do sentimento de nostalgia e saudosismo com relação às formas como a farinha era produzida. O pano de fundo para essas lembranças quase sempre é a maneira como as relações intergrupo eram travadas anteriormente; os encontros, a

⁴⁵ Trecho da fala de um dos moradores mais antigos da comunidade, durante entrevista, quando perguntado sobre a sua preferência com relação ao tipo, e as técnicas utilizadas na feitura da farinha (agosto de 2012).

⁴⁶ “Esse termo teve dois significados fundamentais: primeiro de estrutura necessária; segundo de conexão constante. O primeiro pertence à metafísica tradicional; o segundo, ao empirismo. No primeiro significado, é Substância: a) o que é necessariamente aquilo que é; b) o que existe necessariamente. Estas duas determinações foram expostas na metafísica aristotélica, que gira inteiramente em torno do conceito de Substância e sua primeira determinação é designada por Aristóteles com a expressão (*quod quid erat esse*), que pode ser traduzida como essência necessária, com efeito, ao pé da letra, essa expressão significa aquilo que o ser era, e onde o imperfeito “era” indica continuidade ou estabilidade do ser, seu ser desde sempre e para sempre. A segunda determinação relaciona-se com a primeira: é Substância o que existe necessariamente. Aristóteles diz: “Temos ciência das coisas particulares só quando conhecemos a sua essência necessária, e com todas as coisas ocorre o mesmo que ocorre com o bem: se o que é bem por essência não é bem, então nem o que existe por essência existe, e o que é uno por essência não é uno; e assim com todas as outras coisas (Met., VII, 6, 1031 B 6)” (ABBAGNANO, 2007, p. 1092).

solidariedade, a festividade, o acaso. O acaso da quantidade de farinha produzida, o acaso do número de pessoas que participavam da Farinhada, o acaso da “qualidade” da farinha produzida e, por conseguinte, o acaso do gosto que a farinha iria ter e acabava tendo. Em resumo, o acaso e a eventualidade são tratados, principalmente, pelos moradores e moradoras mais velhos, com bastante saudosismo. A emoção do resultado imprevisível é lembrada como algo que além de unir, conferia prazer ao trabalho cotidiano.

Nos depoimentos, em momentos em que a “memória do trabalho” (BOSI, 1994) é acionada e os eventos são revisitados, a ausência do dinheiro nas relações que envolvem a produção, a fartura da comida oferecida aos participantes da Farinhada e o prazer do reencontro são assuntos sempre lembrados, como pode ser conferido no trecho abaixo:

Era muito divertido. Mais do que hoje. Ajuntava aquele batalhão de gente, uns pra arrancar, outros pra raspar... Quando não tava trabalhando, juntava aquelas mocinha, aqueles *rapizinho* pra brincar. Todo mundo ali tinha almoço e janta. Os dono das farinha matava um porco deste tamanho... dois bode pra comer a vontade e almoçar e jantar.o TEMPO ERA TÃO CERTO QUE TINHA GENTE QUE PLANTAVA COM TERRA SECA.Tudo fartura. Ninguém tinha dó de dar de comer pra ninguém (Morador, 75 anos, transcrição de entrevista realizada pela pesquisadora, 2012).

A memória do trabalho se faz presente nos momentos de produção, denominados momentos do ‘farinhar’. Estes se confundem com o gosto da farinha e com todo o arcabouço lúdico da Farinhada; os cantos, os namoros, os reencontros de amigos e parentes, a ‘contação de histórias’... Tudo se confunde com a ‘qualidade do gosto da farinha’ de antigamente e de como relações de trabalho que eram travadas. Assim sendo, na Lagoa do Saco, pode-se afirmar que a memória gustativa está intrinsecamente ligada a memória do trabalho.

Bosi (1994), em texto sobre a memória do trabalho esclarece o que aqui é afirmado. Vejamos no trecho a seguir:

Se existe uma memória voltada para a ação, feita de hábitos, e uma outra que simplesmente revive o passado, parece ser esta a dos velhos, já libertos das atividades profissionais e familiares. Se tais atividades nos pressionam, nos fecham o acesso para a evocação, inibindo as imagens de outro tempo, a recordação nos parecerá algo semelhante ao sonho [...] (BOSI, 1994, p. 81).

O contexto do qual a autora trata é urbano, precisamente a cidade de São Paulo. Na comunidade de Lagoa do Saco, a ancestralidade e a memória dos velhos são tidas ainda como de grande importância, possuindo *o status* de base estruturante e formadora dos hábitos contemporâneos. Foi notada, no contexto desta pesquisa, uma grande reverência ofertada pelos moradores mais jovens aos moradores mais velhos.

Godoi (1999), por sua vez, em pesquisa sobre “o trabalho da memória” e o cotidiano de comunidades camponesas do sertão do Piauí, reafirma a complexidade do “texto oral tradicional” e sua grande diferença do texto literário, “isto é, ele integra-se em um etnocontexto, onde é produzido e onde circula, ou num contexto que vem a reforçar características contrastivas de um grupo social, conferindo-lhe identidade” (GODOI, 1999, p.109).

A evocação do passado cumpre a sua importância e o silêncio dos mais jovens nos momentos de interação geracional comprova o lugar reservado a memória dos mais velhos. Bosi (1994) recorre a Mnemosine, deusa do panteão grego responsável pela função poética derivada da reminiscência do passado, para fazer a interface entre a evocação e o entusiasmo⁴⁷ e, por conseguinte, o ato de recordar.

Qual a função da memória? Não reconstrói o tempo, não anula tampouco. Ao fazer cair à barreira que separa o presente do passado, lança uma ponte entre o mundo dos vivos e o do além, ao qual retorna tudo o que deixou a luz do sol... (BOSI, 1994, p.90).

Nesse contexto em particular, assim também se dão os momentos em que a memória sensorial/gustativa é acionada através da fala dos moradores mais velhos. Podemos, usando de imensa licença poética, afirmar que Ela (Mnemosine) está

⁴⁷ Palavras da autora: “A etimologia da palavra nos ensina que para os gregos, “entusiasmo” significa o estado de quem tem um deus dentro de si” (BOSI, 1994, p.92).

representada pelo gosto, pela rememoração do antigo gosto da farinha como contraponto ao atual gosto, principalmente após a fundação de algumas normas de padronização difundidas e adotadas como medidas de manutenção da produção de mandioca.

Maciel (2001) nos contempla com uma explicação condizente com o observado nos textos acadêmicos citados, e nos textos orais recolhidos ou presenciados em trabalho de campo:

Ou seja, o gosto, como uma percepção, relaciona-se a uma base biológica, (um conjunto olfativo-gustativo), mas também a uma cultura. Nascemos em uma dada cultura que já estabeleceu uma hierarquia alimentar, já estabeleceu critérios e parâmetros alimentares conforme, entre outros fatores, o que é chamado “gosto”, este conjunto de “sensibilidade e percepção”, para usar as palavras de Matty Chiva (1979, p. 4), onde a sensação gustativa traz uma “dupla conotação – informação e emoção – inscrita num dado contexto sócio-cultural (MACIEL, 2001, p. 151).

2.3.2 “A receita dos de fora”

Aqui denominadas de normas de padronização, essas características que conferem a qualidade externa ou a qualidade para fora, do tipo da farinha perpassa muitas estâncias que vão desde medidas de higiene, aspectos físicos, sabor, tempo da produção, formas de comercialização, entre outras. Essas normas são divulgadas e acionadas de uma maneira descolada da experiência e da realidade local. Os cursos oferecidos por instituições privadas ou públicas seguem normas padrão: manuais de produção são empregados como material didático na formação dos produtores de farinha de mandioca. Deve ser lembrado que, esses cursos em sua elaboração não contam com a participação das moradoras e moradores das comunidades e que por muitas vezes não condizem com a real situação do *locus* em questão. Um exemplo dessa divergência são as normas de higiene exigidas nesse sistema de padronagem: a limpeza das casas de farinha deve ser realizada com o uso excessivo de água. Água que se sabe muito cara e estimada no semi-árido brasileiro. A quantidade de água exigida pelas normas de padronização, algumas vezes inviabiliza a própria produção da farinha, sendo essa uma das reclamações dos moradores, não poder farinhar por não haver água

suficiente. Contudo, esta reclamação não se baseia em falta de higiene. Tendo isso em vista, faz-se necessário pensar em outras formas de higienização, como por exemplo, vaporização, água pressurizada, etc.

Após o emprego das normas de padronização como condição para o “bom comércio” da farinha, a dependência do reconhecimento externo “do mercado” tem se tornado cada vez maior. Para que a venda da farinha seja minimamente lucrativa, alguns padrões devem ser seguidos pelos produtores, retirando a autonomia do grupo diante de sua maior produção. As mudanças no sabor, da farinha vêm como o elemento de fundo, para reivindicações de um passado em que as relações sociais travadas possuíam, segundo os relatos dos moradores, um caráter ideal de agregação. Contreras (2005), em texto sobre a globalização e o patrimônio, se refere às normas de padronização como “processos de homogeneização cultural e da alimentação” como parte da globalização econômica que submete o gosto a massificação do sistema de distribuição de alimentos.

A progressiva homogeneização e a globalização alimentares é que provocam, precisamente, uma certa ‘nostalgia’ relativa aos modos de se alimentar, aos pratos que desapareceram, suscitando o interesse pelo regresso às fontes dos ‘patrimônios culturais’. A ‘insipidez’ de tantos alimentos oferecidos pela indústria agro alimentar provocaria lembranças mais ou menos mistificadas das ‘delícias’ e ‘variedades’ de ontem. Assim, desenvolve-se nos últimos anos uma consciência da erosão dos complexos alimentares animais e vegetais. Dessa forma, o mercado parece ‘aproveitar’, também, a frustração e a insatisfação provocadas pelos alimentos industriais e pelos serviços de *catering* para reivindicar o prazer da mesa, o direito ao desfrute dos sabores e da qualidade, a necessidade de manter a qual quer preço os produtos próprios da terra, assim como os conhecimentos e as técnicas e o ‘saber fazer’ que os acompanham, as variedades locais, a riqueza e a razão de ser da tradição, a identidade proporcionada pelo gosto dos pratos festivos e consumidos em datas que a reforçam (CONTRERAS, 2005, p. 140).

A contracorrente desse processo é o que o autor denomina de “processos de patrimonialização dos alimentos” ou dos sistemas de produção em curso em países da Europa (exemplo da França e da Espanha), através de movimentos de resistência e valorização de culturas locais, implementada por políticas agrárias do Estado.

[...] Atualmente, as produções agrícolas e alimentares locais (os chamados ‘produtos da terra’) ocupam um lugar específico nas orientações dadas pela Política Agrária Comum de 1992, estimulando uma diversificação das produções e uma extensão das práticas técnicas. Além disso, as preocupações atuais de conservação da biodiversidade podem encontrar nessas produções vetores de manutenção *in situ* de organismos vivos ligados a uma forma de originalidade. Assim mesmo, essa produção mantém relações com a gestão do território, com o micro desenvolvimento local das zonas desfavorecidas ou com a gestão da paisagem (CONTRERAS, 2005, p.140).

No Brasil, as políticas agrárias decorrem de forma inversa e pode-se afirmar ultrapassadas com relação à valorização do saber local e da cultura alimentar. Através de políticas compensatórias para o semi-árido, escamoteadas em programas de inclusão, o Estado e as agências de intervenção (sejam elas públicas ou privadas), modulam a relação do homem com a natureza, tornando-a cada vez mais distante. O artificial e o homogêneo substituem a relação profunda e completa da mulher e do homem sertanejo com a natureza. O que antes estava compreendido, experienciado em um acúmulo histórico de técnicas e construção do espaço, toma características normativas definidas por um contexto cultural descolado do contexto cultural onde a comida é produzida.

Revela-se, por um lado, a homogeneização do espaço através da padronização dos alimentos a serem consumidos e dos hábitos alimentares, e por outro, contraditoriamente, observamos alimentos fortemente enraizados, que continuam demandados pelos consumidores nos diferentes territórios nesse mundo globalizado (LEITE; MENEZES, 2012, p.3).

Usando o discurso da abertura do mercado para o “setor mandiogueiro”, as iniciativas tomadas pelo Estado⁴⁸ apenas levam em conta limitações observadas na cadeia produtiva, e as principais são: a irregularidade no ciclo do cultivo e da oferta de

⁴⁸Para isso consultar dados do Centro Nacional de Pesquisa de Mandioca e Fruticultura - Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária) e manuais do SEBRAE (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas). O certificado de produção da “farinha de tapioca” é criado a partir do GIF (sistema de georreferenciamento de produção) pelo EBDL. Pode-se afirmar que a lógica do estado é “congelar” os conhecimentos tradicionais para agregar o valor de mercado. Quando não modificá-los e submetê-los a um modelo, um padrão.

matéria-prima, mesmo constatando o consumo local da própria produção, como pode ser verificado no trecho abaixo:

O segmento de consumo da cadeia da mandioca é caracterizado por consumidores que absorvem a própria produção, ou seja, são agricultores que definem os produtos em função de suas preferências e hábitos regionais. No caso dos demais consumidores, que adquirem os produtos no mercado, o padrão de consumo depende do produto, nível de renda, costumes regionais e hábitos de compra (ALVES; SILVA, 2003, p.2).

A justificativa usada para a implementação das ações de intervenção, são quase sempre, o **aumento da competitividade e da qualidade** dos produtos derivados da mandioca, sobretudo a farinha.

Cardoso (1999) em seu sumário e aparentemente definitivo texto, afirma que o principal mote das mudanças que envolvem a cadeia produtiva da mandioca são referentes às alterações nos padrões de demanda e nos ajustes na oferta e suas implicações nos diferentes elos da cadeia. Ao mesmo tempo em que o autor reconhece a notável “produção tradicional” da farinha de mandioca, ele insiste que talvez no futuro, já que houve acentuada redução no consumo do produto devido a “mudanças nos hábitos alimentares da população”, haverá mudanças na oferta do produto. Em meio a tantas afirmações, resta uma questão salutar: As mudanças são nos hábitos alimentares ou na demanda do mercado? Ou são as demandas do mercado que estão alterando, ou melhor, padronizando, hábitos alimentares ao disponibilizar para a venda/consumo apenas um tipo de farinha de mandioca?

As respostas para essas e outras tantas questões estão presentes nos dados sobre a produção de farinha de mandioca da Associação de Moradores da Lagoa do Saco⁴⁹, em dados oficiais (como pode ser verificado na tabela abaixo) como também estão presentes nos depoimentos dos produtores entrevistados. Segundo as duas fontes, a farinha não deixará de ser produzida, pois trata-se de um alimento histórico, que define a identidade coletiva e satisfaz o gosto dos sujeitos que a produzem.

⁴⁹Segundo dados da Associação dos Moradores da Lagoa do Saco, no ano de 2011 foram produzidos 40 toneladas de farinha de mandioca. No ano de 2010, segundo a mesma fonte, foram produzidas 50 toneladas de farinha. Segundo os moradores da comunidade, a diminuição na quantidade de farinha produzida tem como causa a estiagem (ausência de chuvas).

PRODUTOS	Produção da Agricultura Familiar (%)
Mandioca	87%
Feijão	70%
Milho	46%
Café	38%
Arroz	34%
Leite	58%
Pantel de Suínos	59%
Aves	56%
Bovinos	30%
Trigo	20%

Tabela 2: Principais produções da Agricultura Familiar (%) no Brasil, no ano de 2006. Fonte: IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), Censo-2006.

As rememorações existentes nos textos orais e registradas na pesquisa compõem um corpo de informações a respeito das maneiras como a farinha de mandioca era produzida e a maneira como é produzida atualmente. A resistência a atual forma de produção deste alimento encontra sua razão maior na importância *sui generis* do evento da Farinhada, principalmente pelo que esta confere ao grupo: coesão e identidade. Fazer e comer farinha têm seu sentido completo interligado a noção de pertencimento ao grupo.

Existe aqui a preocupação com o futuro das relações pautadas por esse alimento. Talvez um dia exista a produção de farinha de mandioca sem a ocorrência do evento da Farinhada. Talvez um dia toda a farinha produzida tenha o mesmo gosto e cheiro e sua venda seja realizada apenas por redes de supermercados. Um dia talvez, esse alimento identitário seja tratado como uma mercadoria de pouca valia ou de uma valia qualquer, principalmente se os dados encontrados nos textos orais dos produtores continuarem a ser ignorados pelas políticas públicas que tratam do assunto.

A memória coletiva desse determinado grupo, confirma paradoxalmente a mudança nas relações sociais constituintes do citado evento, como também a certeza da continuidade dessas relações sociais e do *modus vivendi* de “quem faz e come” a farinha de mandioca.

2.4 SOBRE A TERRA E A ÁGUA OU A ESPERA DA CHUVA

*A vida aqui só é ruim quando não chove no chão
mas se chover dá de tudo fartura tem de montão
tomara que chova logo tomara, meu Deus, tomara...
(Luiz Gonzaga, Último Pau de Arara, 1952)*

O poema acima retrata de maneira especial a relação do camponês e da camponesa da região semi-árida do Nordeste do Brasil, com a terra e com a água, principalmente com as águas das chuvas.

Os três elementos: Mulher/Homem, Terra e Água se tornam assim inseparáveis e a busca da compreensão desta indissociabilidade, a partir de metáforas como estas, torna ainda mais possível o alcance da essência real de uma relação cíclica, onde o que está presente é um constante sentimento de esperança e completude.

Assim também se dá a relação dos moradores da Lagoa Saco com a terra e a espera pela água das chuvas. Em muitas conversas durante o momento da arranca, *da raspagem*, da feitura da farinha, nas conversas informais e mais íntimas nas cozinhas das casas (local de excelência para qualquer tipo de conversa), nos momentos em que chega a noite e todos se recolhem para conversar assistindo televisão e também nas entrevistas, a presença do sentimento de renovação trazido pela palavra *chuva* é uma constante. A chuva está em todos os lugares, movendo todas as vontades, todos os movimentos e ações, ideias, projeções para o futuro, nas novas e nas conhecidas técnicas que trazam *fartura*, aqui tomada como *a expressão* máxima das necessidades e dos desejos.

Assuntos relacionados à noção de fartura e ao ato de comer não dizem respeito apenas à satisfação física e sim ao prazer e a satisfação dos desejos individuais e públicos, pois como afirma Geertz (1978) “a perspectiva da cultura como ‘mecanismo de controle’ inicia-se com o pressuposto de que o pensamento humano é basicamente tanto social como público - que seu ambiente natural é o pátio familiar, o mercado e a praça da cidade” (GEERTZ, 1978, p.150). Assim, a noção de fartura como uma

experiência emocional construída historicamente está intimamente ligada a presença das chuvas e a feitura da farinha.

Em períodos de estiagem como o ocorrido de 2010 a 2012, o evento da Farinhada e, conseqüentemente, a produção de farinha de mandioca, tornam-se esporádicos, não cumprindo o calendário de Farinhadas que tem seu início em julho e seu final em outubro de cada ano. Os períodos de estiagem⁵⁰ tornam esses “acontecimentos” espaçados, fazendo com que as famílias se reúnam apenas em momentos especiais, quando a farinha armazenada nas casas chegou ao fim ou quando a colheita da mandioca tenha caráter de urgência⁵¹.

O armazenamento da farinha de mandioca em tonéis localizados nas casas ou no galpão da Associação de Moradores se torna, nesses períodos, muito mais relevante. Assim como no inverno europeu fazer reservas de alimentos tem imensa importância, reservar a farinha de mandioca garante a alimentação das famílias nos períodos de grande estio. Por isso, esses tonéis de madeira ou de metal têm um enorme “*valor cultural*”, como é afirmado por um dos moradores da comunidade.

De uns tempo pra cá, só da pro consumo. E a gente tira antes. A do consumo a gente sempre guarda. Aqui tem pra três família. Dura um ano. Todo mundo pega aqui, essas três família. Todo mundo come dessa farinha. E quando o tempo tá bom a gente ainda vende (Morador/Produtor, 70 anos, transcrição de entrevista realizada pela pesquisadora, 2012).

⁵⁰Deve ser ressaltado que o termo estiagem é utilizado pelos moradores e moradoras da Lagoa do Saco e que o termo seca não é muito bem visto, principalmente, porque sua referência está relacionada à fome e à baixa ou nenhuma produção de alimentos, entre eles a farinha de mandioca.

⁵¹O tempo máximo que a mandioca pode ficar debaixo da terra, aguardando a colheita (a arranca) é de 2 anos. Segundo os produtores, depois desse período não serve mais para fazer farinha. O tempo ideal para a colheita é de um ano, só que o replante deve ser imediato e essa atividade “*depende da chuva para amolecer o chão*”.



Figura 9: Recipiente para a armazenagem da farinha de mandioca (tonel) - Local: Casa de uma das famílias da comunidade. Fonte: Pesquisa de campo. Agosto/Setembro de 2012.

A reserva de farinha traz a tona relações de parentesco e solidariedade, principalmente no momento da oferta desse alimento; a família produtora que fez reserva doa parte de sua farinha para parentes, vizinhos e aparentados que, por algum motivo, não tiveram como armazenar o produto. Esses motivos vão desde ausência de mão de obra para o trabalho que tem como maior causa a migração, como o nascimento de filhos, a morte de familiares, a ausência de terra para o plantio da mandioca, dentre outros. Como demonstra a fala de uma produtora/moradora da comunidade.

Esse ano foi impróprio. Desde que eu sou viva nunca vi uma estiagi dessa. Mas ainda temos farinha e feijão até o fim do ano. Tudo sem agrotóxico. Temos sementes crioulas a dois anos. Estamos querendo levar isso a sério. Precisamos estar preparado para a crise. Para

guardar sem veneno. Para o consumo humano e para vender. Para a gente comer e para alguém comer (Moradora, 60 anos, transcrição de entrevista realizada pela pesquisadora, 2012).

No sub-capítulo anterior a este, intitulado *Memória e Gosto...*, foram feitas algumas inferências às emoções relacionadas à memória coletiva dessa comunidade e a relação com o hábito de fazer e comer farinha de mandioca. A intenção aqui é abordar a convivência da mulher e do homem com o a terra e com a água no semi-árido baiano e a relação destes com a produção de farinha de mandioca. O propósito não é fazer um relato do histórico das ações do Estado direcionadas ao “combate a seca” no Nordeste do Brasil ⁵².

O propósito principal é trazer às vistas a relação de convivência do homem e da mulher da região semi-árida do Brasil com as águas, partindo das técnicas experienciadas historicamente, principalmente nos momentos de estiagem, para demonstrar uma relação com o meio que por muitas vezes fica fora do alcance de pesquisadores e gestores de ações do Estado.

Pode-se notar que na região (que abrange o município de Monte Santo e municípios adjacentes) o desenvolvimento das técnicas voltadas para o uso da água⁵³ envolve de forma máxima a noção de bem-estar⁵⁴ e o conceito de mínimo vital referido no primeiro capítulo deste texto.

Um fato que funciona como exemplo é o notável desenvolvimento das técnicas dos camponeses dessa região com as peculiaridades do meio ambiente no qual estão inseridos. Esse grupo social construiu práticas que vão além de práticas de caráter

⁵² Podemos aqui listar algumas instituições que empreenderam e empreendem ações de combate a seca: Inspetora de Obras Contra a Seca – IOCS (fundada em 1909) que deu origem ao DNOCS - Departamento Nacional de Obras Contra a Seca em 1945; SUDENE - Superintendência de Desenvolvimento do Nordeste, fundada em 1959, Companhia Hidroelétrica do São Francisco (CHESF) criada em 1945, dentre outras. Para obter maiores informações ver “Seca e Poder - Entrevista com Celso Furtado” (1998) Editora Fundação Perseu Abramo e Matos (2012).

⁵³ “O déficit hídrico que caracteriza essa região não significa falta de chuva ou água, mas a evaporação, pois esta é três vezes maior do que a precipitação” (MALVEZZI, 2007).

⁵⁴ A noção de bem-estar pode ser definida como a interrelação entre satisfação dos sentidos, satisfação física, capacidade de realização com o *habitus*. Esta está intrinsecamente ligada à construção valorativa das pessoas e dos grupos sobre esse assunto. Esse termo geralmente está ligado ao conforto do dia-a-dia, num sentido que inclui felicidade gosto e conservação ou renovação dos costumes.

emergencial e envolve o desenvolvimento de técnicas apropriadas e demonstra a construção plena do *espaço*. Santos (2002) define a técnica como o que “estabelece a principal forma de relação entre o homem e a natureza (homem e meio). As técnicas são um conjunto de meios instrumentais e sociais, com os quais o homem realiza sua vida, produz e, ao mesmo tempo cria espaço” (SANTOS, 2002, p. 35).

Os atos constituídos por um arcabouço de objetos técnicos, mantém sua *eficácia* através da materialização dos costumes, dos *habitus*, não podendo existir a dicotomia entre a cultura e o objeto. O objeto e a técnica são produções da estrutura cultural em uma interface constante com a natureza e o meio. No caso da comunidade em questão, os atos e os objetos técnicos fazem referência a todos aqueles que envolvem a feitura e o armazenamento da farinha de mandioca. A presença ou a ausência das chuvas são o pano de fundo para entender relações sociais nesse espaço determinado.

As técnicas desenvolvidas ao longo dos anos levam em conta, a conservação e transformação dos objetos ou instrumentos usados na produção da farinha. A adequação das técnicas e a reivindicação que está em torno do gosto dessa comida identitária se tornam aparente na resistência do evento da Farinhada. Mesmo com a ausência de chuvas e contra a massificação (padronização) do gosto exigido pelo mercado, os moradores de Lagoa do Saco, resistem. A resistência talvez esteja na conservação de algumas técnicas de feitura. O calendário é visto como uma adequação de técnicas de resistência e ao mesmo tempo é o reflexo da convivência com o semi-árido

Abaixo tabela com calendário que melhor exemplifica o que é dito:

Mês da colheita	Tipo da farinha	Incidência das chuvas.
Maio	A mandioca pode ser colhida, mas a farinha não é considerada boa	Pequenas chuvas.
Junho	A mandioca pode ser colhida. Ocorrência de Farinhadas.	Pequenas e alternadas chuvas.
Agosto	A Farinhada tem o seu início e a farinha é considerada boa	Não há incidência de chuvas.
Setembro	A Farinhada continua. E a Farinha é considerada muito boa	Alguma incidência.
Outubro	Final da Farinhada. E início do replante da mandioca.	Trovoada ou Inverno.

Tabela 3: Calendário de colheita e tipo da farinha produzido de acordo com o período de chuvas locais
Fonte: Dados coletados em entrevistas realizadas em trabalho de campo. Data: Maio/2012.

Santos (2002) complementa:

As técnicas, de um lado, dão-nos, a possibilidade de uma qualificação precisa da materialidade sobre a qual as sociedades humanas trabalham. Então, essa empirização pode ser a base de uma sistematização solidária com as características de cada época. Ao longo da história, as técnicas se dão como sistemas, diferentemente caracterizadas (SANTOS, 2002, p.54).

A construção do espaço, neste caso em específico, torna as técnicas relacionadas ao uso da terra e da água, ainda mais especializada. A convivência do camponês com o semi-árido é demonstrada no momento do trato da terra (que por suas particularidades, merece cuidados especializados), do uso da água (o armazenamento em cisternas e o consórcio entre plantas, são bons exemplos) e principalmente as técnicas utilizadas na produção da farinha de mandioca. Vale ressaltar, que o armazenamento é um elemento da feitura da farinha que sintetiza o que é afirmado:

As pessoas daqui nunca vão deixar de fazer farinha não. Porque a farinha tá em primeiro lugar. Você pode até não ter feijão, mas a farinha tem que ter, né? A farinha vai em tudo, né? Antes, todo dia se tomava café com farinha. Todo dia. Se é um pedaço de charque, a farinha vai. A farinha vai com tudo. Existe uma história que um amigo brigando com outro, disse que ia matar ele. Disse: Vou matar ele. Chamou um matador e encomendou a morte do outro. Eu dou tanto pra tu matar fulano... Chegou lá tava os menino brincando no terreiro, o home perguntou: Cadê seu pai? Ah, ele foi comprar farinha. Aí ele voltou. Porque antigamente o trabalhador que comprava farinha já tava morto. Um cabra que não tinha farinha em casa já tava morto. Tava morto. Esse cara já tava morto. Tava comprano farinha. Porque se faltasse a farinha faltava tudo (Morador, 68 anos, transcrição de entrevista realizada pela pesquisadora, 2012).

O relato do morador retrata de forma decisiva a importância da reserva de farinha de mandioca, dentro do que se pode chamar de cadeia produtiva local. O armazenamento, que não se trata da última etapa desta cadeia (pois esta é considerada o consumo), garante o equilíbrio do mínimo vital estabelecido pelas famílias dessa comunidade. O que deve ser levado em conta além da construção do espaço, são as relações econômicas mantidas em uma rede que mais que comunitária, é familiar.

A intenção desse texto também não é suscitar uma apologia romântica do “conhecimento tradicional” tomada como um conhecimento ideal, que mantém a natureza intocada. Não. A intenção é demonstrar uma experiência de interação entre o Homem e a Mulher do sertão com o meio, ou melhor, entre o Homem/Mulher e a Natureza. Nessa pesquisa, ficou muito claro que a apropriação de recursos da natureza são condicionantes a forma de distribuição do que é produzido.

O que mais prejudica é a estiagem. É a seca que faz com que ela [a mandioca] não fique boa. Só isso. Num vejo outro problema. Porque a farinha cê vai torrar ela e faz ela do jeito que quer, porque depende da raiz ficar boa. O fator maior é a seca, porque a chuva não atrapalha. Quando mais chove, mais ela fica boa, porque naquele período de sol ali ela. Ela só fica ruim, no grande período de estiagem. Porque ela perde a água, ela corta e só serve pro consumo de animal. Numa seca dessa como agora. Tudo morreu, tivemos que cortar. Às vezes o chão tá seco e ela tá sofrendo da uma chuvinha de 20 ml, ela começa a sair olho e vem o sol novamente e aí mata ela. É o mesmo que jogar veneno (Morador, 33 anos, transcrição de entrevista realizada pela pesquisadora, 2012).

Neste campo de pesquisa, estão sempre presentes elementos que demonstram a relação científica, entre indivíduos não balizados academicamente com a natureza. Foladori e Taks (2004), fazendo referência a Winner (1985), afirmam:

Qualquer processo de trabalho (a caça e a coleta também são formas de trabalho) é condicionado por uma pré-distribuição dos meios e objetos de trabalho. Em nossos exemplos: a apropriação coletiva da natureza por um lado, a propriedade privada do solo por outro. Dessa maneira, em qualquer momento, uma sociedade não apenas produz segundo o nível de desenvolvimento tecnológico que herdou das gerações passadas (e que eventualmente pôde incrementar), mas também o faz segundo a forma de distribuição dos meios e objetos de trabalho. As relações de produção condicionam e determinam as relações técnicas, fazendo com que, às vezes, uma mesma relação técnica seja regida por diferentes relações sociais. E estas relações sociais se incorporam à própria técnica, expressando-se em determinadas relações de poder (FOLADORI; TAKS, 2004, p.8).

No momento em que as técnicas de produção de comunidades camponesas são abordadas, deve-se levar em conta além dos diferentes níveis de acesso aos recursos da Natureza as formas como esses recursos são acessados.

A maneira dita “tradicional” de acesso a natureza possui em sua constituição mais que ações conservadoras ou degradadoras. Não há uma separação entre Homem-Natureza-Técnica e essa interação é acionada através das escolhas das técnicas adotadas ou reformuladas. Outro elemento do processo produtivo da farinha que articula a técnica é a distribuição do principal alimento (a farinha de mandioca) ainda realizada a partir de normas de reciprocidade. Não há como comparar a forma de produção e a apropriação de uma comunidade camponesa com a produção capitalista, onde “a fonte de alienação não estaria na técnica, mas nas relações sociais de produção” (FOLADORI; TAKS, 2004, p.11).

Tomando a máxima miltoniana, “a técnica, ela própria, é um meio”, afirmamos que no campo desta pesquisa, a sociedade local é a criadora das técnicas utilizadas, comandante dos tempos sociais e dos limites de sua utilização. Os objetos constituem-se como “culturalmente autônomos” e funcionam como extensão do corpo humano na realização do trabalho. A lógica e a simbólica dos instrumentos de trabalho se baseiam na continuidade e na permanência, do *meio de vida* (SANTOS, 2004, p.40).

O desenvolvimento das técnicas operacionalizadas pelo camponês do semi-árido leva a uma discussão sobre ciência, trabalho e natureza. As atividades relacionadas à água são divididas por gênero e geração. Os homens adultos, geralmente, são responsáveis por encher o tanque com água extraída da cisterna da casa, realizar a preparação do solo para o cultivo, organizar a construção de cacimbas, poços e cisternas, repor a água dos animais. Às mulheres cabem as atividades de buscar a água quando houver necessidade (quando o reservatório de água das cisternas domésticas chega ao fim), os cuidados com os quintais e as malhadas, as atividades domésticas (lavagem de roupas, feitura das refeições, cuidado com os animais de pequeno porte, etc). Às crianças e aos velhos restam as atividades secundárias as atividades das mulheres: alimentar as galinhas, os porcos, molhar a horta etc.

O mais importante é pensar as técnicas e os objetos como história acumulada. Qualquer técnica de convivência com o semi-árido, desde o uso dos jiraus à construção de cisternas deve ser visto com uma representação das técnicas de convivência no tempo e no espaço camponês.

3 “A QUASE BOA”: A FARINHADA DA LAGOA DO SACO

*Acorda
e prepara a comida
do teu sonho.*

*Teu desejo
não mora longe
e a vida
no teu sonho
te estabelece*

(Damário Da Cruz, Cozinha Diária, 2003)

Esse capítulo, a princípio, parte das impressões retiradas dos momentos de pesquisa sobre os variados hábitos alimentares, e também dos momentos de leitura de alguns livros que deram descanso ao levantamento bibliográfico e fizeram brotar palavras sortidas para qualquer uso e para qualquer graça. Como nos tempos da escola, os mitos e suas explicações sobre a invenção das formas, dos conteúdos, das técnicas, das ações, dos sentimentos, dos potenciais dos homens do Mundo e dos Deuses, ilustraram o processo de compreensão sobre a diferença entre *alimento e comida*.

Eis que surgiu a questão: optar por Deméter⁵⁵ ou Gaia⁵⁶? Aquela que ensina a plantar ou A Mãe Terra, propriamente dita? A opção se deu pelas duas. Poderia ser por Tântalo⁵⁷ e sua polêmica oferta dos alimentos aos humanos e o célebre e imenso castigo

⁵⁵“Deméter ou Demetra (em grego: Δημήτηρ, "deusa mãe" ou talvez "mãe da distribuição") é uma deusa grega, filha de Cronos e Reia, deusa da terra cultivada, das colheitas e das estações do ano. É propiciadora do trigo, planta símbolo da civilização. Na qualidade de deusa da agricultura, fez várias e longas viagens com Dionísio ensinando os homens a cuidarem da terra e das plantações”. Fonte: <http://www.brasilecola.com/mitologia/demetra.htm>

⁵⁶“Gaia, a segunda divindade primordial segundo a mitologia grega, surgiu apenas depois de Caos, representando a Terra. Com uma enorme potencialidade geradora, Gaia gera pontos, montanhas e seu principal filho e posterior esposo, Urano”. <http://www.brasilecola.com/mitologia/gaia.htm>

⁵⁷“O Suplício de Tântalo: Tântalo, filho de Zeus e de Plota, era rei da Frígia. Muito querido entre os deuses, frequentemente era convidado a partilhar das suas refeições no Olimpo. Durante um desses banquetes, Tântalo abusou da confiança dos deuses roubando-lhes um pouco de néctar e ambrosia, alimentos que davam a imortalidade, porém um privilégio somente do Olimpo. Tântalo julgou que também era um deus poderoso e convidou os deuses para um jantar em sua casa, servindo-lhes como refeição, o seu próprio filho Pélops em pedaços, para testar a divindade dos deuses. Os convidados deram conta do crime de Tântalo, mas Deméter comeu o ombro de Pélops. Tântalo foi condenado ao suplício de fome e de sede eternas. Mergulhado em águas até ao pescoço, quando ele se debruçava para beber água, esta desaparecia. Por cima de sua cabeça, pendiam ramos de árvores com frutos saborosos, porém o vento

ao qual foi condenado, por ter desagradado os deuses. Também poderia ser por Cronos, que em atos de antropofagia e retroalimentação, comia os próprios filhos e se encantava. Poderia ser. Mas, aqui o elogio está posto especialmente a Mani e as Senhoras que propiciam o alimento; Deméter e Gaia propiciaram o alimento. Os mortais inventaram a comida.

A comida deve ser definida como o alimento transformado. A transformação se dá de diversas formas. O início da transformação está na escolha, o alimento que será transformado em comida passa por uma série de seleções e combinações que está contida num imenso conjunto formada pelos arcações culturais dispostos. Porque não transformamos alguns alimentos em comida, mesmo quando estes alimentos estão disponíveis na Natureza e são passíveis de transformação? Primeiro, porque não foram escolhidos como “comestíveis” e em um segundo momento por não condizer com o que serve ao gosto, não pertence ao conjunto que corresponde à categoria do “bom gosto” ou daquilo que corresponde aos costumes. “O alimento diz respeito a todos os seres humanos, é universal, geral; comida define um domínio de opções, manifesta especificidades, estabelece identidades. Comida é o alimento transformado pela cultura” (DA MATTA, 1987, p.22-23).

Ou seja, o abismo de significados que separa o alimento da comida é a cultura.

Determinados pratos ou receitas podem definir um costume alimentar, assim como explicitar características intersubjetivas e públicas muito mais eficientemente que depoimentos ou enormes tratados. A comida fala. Fala sobre escolhas, combinações, proibições, emoções, cotidianos.

O aprendizado do complexo constituído pelas práticas e saberes da alimentação de um dado grupo social – identificado por seus hábitos e crenças particulares – dá-se desde cedo e a cada dia. Esse aprendizado deve ser tomado como parte de um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados (AMOM; MENASHE, 2008 p.16).

retirava do seu alcance sempre que tentava apanhá-los. O aviso dos deuses ficou na memória de todos: todo ser humano que provar da ambrosia dos deuses seria condenado ao suplício de Tântalo”. <http://consumonobrasil.wordpress.com/2013/05/28/mitologia-grega-o-suplicio-de-tantalo/>.

A comida e seu imbricado conjunto de significados e códigos identitários foi resumido por Sophie Bessis, da seguinte forma:

Dize-me o que comes e te direi qual Deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste e em qual grupo social te incluis. A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade (BESSIS, 1995, p.10).

“Somos o que comemos”, foi o que defendeu Lévi-Strauss. Onde estamos, o que somos, do que lembramos, qual deus adoramos: seja Gaia, Deméter, Ogum⁵⁸ ou Oxaguian⁵⁹ o nome dos provedores são milhares... A transformação é humana e a comida mais que uma fonte de informações sobre determinadas culturas, é um texto que envolve todos os sentidos. A porta de entrada para a definitiva e também inicial interpretação é a boca e a senha é o gosto, emoção socialmente construída.

3.1 O TRABALHO NA ROÇA: A “LABUTA” DA MANDIOCA

Aqui, pretende-se realizar a descrição das relações de trabalho que envolvem o plantio da mandioca e outros alimentos cultivados na Lagoa do Saco, com o objetivo de desvelar relações pautadas pela divisão social do trabalho por gênero e geração.

A relação desse grupo de camponesas e camponeses com a Natureza, com o alimento mandioca e sua transformação em farinha foi notada nas observações de campo em um determinado contexto, a cadeia produtiva da mandioca da comunidade de Lagoa do Saco. Para fins de elucidação, os depoimentos das agricultoras e agricultores entraram como a fonte de maior informação sobre a divisão das atividades e o uso da terra.

⁵⁸ Ogum (em yoruba: Ògún) é, na mitologia yoruba, o orixá ferreiro, senhor dos metais. O próprio Ogum forjava suas ferramentas, tanto para a caça, como para a agricultura, e para a guerra.

⁵⁹ “Oxaguian (significa literalmente “Orixá comedor de Inhame Pilado”). “É sempre retratado como um guerreiro forte, astuto e conquistador, Oxaguian rege as inovações, a busca pelo aprimoramento, o inconformismo. É um Orixá relacionado com o sustento do dia a dia, gostando de mesa farta. Seu sustento vem do fundo da terra ou da floresta. Ele detém todas as armas e as usa para alcançar seus objetivos, que são: dar para quem tem fome e até tomar de quem tem muito e não tem fome”. Fonte: www.wikipedia.org.

Os principais alimentos cultivados na comunidade são a mandioca, o milho, a palma e o feijão, por ordem de importância. Esses alimentos são plantados nas roças (localizadas em sua maioria, nas serras que circundam o centro da comunidade) e nas malhadas (localizadas ao lado da casa da família).

A localização do local do plantio, seja ele na roça ou na malhada, diz-nos muito sobre as relações de produção do grupo em questão, o trabalho da roça é quase sempre uma função dos homens jovens e o trabalho nas malhadas são de responsabilidade das mulheres da família, sejam elas jovens ou não.⁶⁰ A malhada é o local de excelência para o plantio da mandioca, como registra Klaas e Ellen Woortmann (1997), em etnografia realizada com camponeses do sertão de Sergipe, intitulada *O Trabalho da terra*.

Esta é a terra da mandioca por excelência. Os bairros rurais (ou municípios) são ricos em malhadas, são ricos também em mandioca, alimento básico e uma das principais mercadorias destinadas a feira. A mandioca é consorciada a outros produtos, basicamente de subsistência, destinados a casa (WOORTMANN, 1997, p. 31).

Por questões conceituais e contextuais, torna-se mais apropriado afirmar que nesse contexto em específico, a mandioca e os outros produtos são destinados em primeiro lugar a mesa e depois a feira. A mandioca plantada é voltada quase que exclusivamente para o consumo interno das casas e seu uso se destina as pessoas e aos animais de criação, principalmente os suínos.

Abaixo gráfico com a representação dos principais alimentos plantados na roça e na malhada, no ano de 2012, na comunidade de Lagoa do Saco⁶¹:

⁶⁰ Mesmo existindo uma divisão do trabalho por gênero e geração, deve ser lembrado que caso haja necessidade, as mulheres podem trabalhar na roça e os homens na malhada. Em anos ideais de chuva, os trabalhos aumentam e a produção também, a divisão do trabalho é reconfigurada para que as metas sejam cumpridas.

⁶¹ Como foi dito, a estiagem que iniciou-se em 2010 e teve ápice em 2012, desequilibrou notadamente o calendário agrícola da região.



Figura 10: Principais produtos da Malhada e da Roça. Fonte: Dados levantados em trabalho de campo pela pesquisadora, 2012.

A forma de acesso a terra na Lagoa do Saco tem como característica principal a terra própria e a terra arrendada (uma pequena parcela dos agricultores arrendam terras de parentes); a terra própria pertence a todos os membros da família que possuam interesse em “trabalhar a terra”. Quando da divisão da terra por herança, geralmente, o filho mais novo fica responsável pela roça da família nuclear. Em caso de migração, o irmão/filho mais novo (caçula) também fica responsável pela terra dos irmãos e pelos cuidados com os pais. Ele herda a maior parcela da terra destinada ao plantio. Geralmente, a terra não é vendida, mas quando isso acontece, o irmão que se manteve na comunidade compra a parcela do irmão ou da irmã que está ausente.⁶²

Assim, além de geracional, o trabalho na roça ou na malhada é realizado através de um sistema de rotação de terras e de acordo com as relações de parentesco, o plantio é realizado de forma consorciada, a propriedade da família não ultrapassa cinco tarefas de terra, o trabalho é realizado basicamente por mão de obra familiar e é dividido em etapas. O trecho a seguir elucidado o que é afirmado:

O processo de trabalho pode ser dividido em etapas, isto é, períodos temporais com características bem diferenciadas. Tais etapas, por sua vez, podem ser subdivididas em momentos que, apesar de serem partes das etapas, mantêm certas especificidades. Cada etapa (e dentro dela cada momento) é desenvolvida a partir de conhecimentos e de estratégias que têm em vista o processo de trabalho global e que são voltadas para a otimização de recursos escassos (WOORTMANN; WOORTMANN, 1997, p. 35).

⁶² O número de membros da comunidade que migram é bastante elevado. Geralmente, os irmãos ou irmãs mais velhos são os que migram. O lugar escolhido é a cidade de São Paulo, por já haver nesta cidade uma rede de apoio pautada pelo parentesco, vizinhança e a amizade.

As etapas do trabalho na roça na Lagoa do Saco se dividem da seguinte forma:

Preparação do solo: é anterior ao plantio e é realizada no período de novembro a janeiro, posterior ao período das “trovoadas” e anterior ao período de longa estiagem. Nessa etapa, a escolha pelo tipo da terra é feito em um processo de análise do meio, qual o tipo de terra ideal para plantar mandioca, qual o tipo de terra ideal para o milho, etc. Nota-se que a presença masculina é majoritária, contudo a presença feminina, principalmente em *roças* mais próximas do centro da comunidade, não é algo raro de se encontrar. Foi notado que no plantio das malhadas a presença feminina é muito maior. Essa etapa compreende os momentos de limpeza do terreno onde são retirados tocos, pedras, capim e outras plantas. “O mato é arrancado pra terra ficar bem limpa. A gente não queima mais não, por que às vezes o fogo se espalha e também não é bom pra o solo” (grifo meu) (Moradora, 50 anos, transcrição de entrevista realizada pela pesquisadora, 2012).

Principalmente, na preparação dos alimentos e sua transformação em comida que será consumida durante o trabalho na roça, a participação da mulher é eminente. Os alimentos consumidos são preparados pelas mulheres e dependendo da distância em que está localizada a roça, um dos filhos leva a comida para o pai ou para o tio. A comida nos momentos que compreendem esta etapa deve trazer *“força e satisfação”*. Os pratos servidos e a ordem das refeições durante essa fase do trabalho são:

Carne com cuscuz, café com leite, abóbora cozida, aipim cozido, pão com ovo → **café da manhã**.

Feijão, farinha, carne (de qualquer animal), cortado de abóbora ou quiabo, frutas como banana ou melancia → **almoço**.

Café com leite, pão ou beiju → **merenda**.

Feijão, farinha, carne → **jantar**.

Woortmann e Woortmann (1997) salientam a expressão do consumo alimentar durante o “trabalho da terra” quanto à relação comida- corpo-trabalho:

O alimento considerado forte (feijão com farinha) deve ser consumido pelo homem, que realiza trabalhos pesados com maior dispêndio de

energia. A comida deve repor a força para que o homem siga trabalhando. O alimento mais fraco (leite com tubérculos) deve ser consumido pelo homem quando ele realiza trabalho mais leve, com menos dispêndio de força, assim como pelas mulheres e crianças (WOORTMANN; WOORTMANN, 1997, p.50).



Figura 11: Prato servido durante o almoço (feijão, farinha e carne frita). Fonte: Trabalho de Campo. Data: Outubro de 2012.

O plantio e o consorciamento: O plantio é a segunda etapa do trabalho da roça e compreende os momentos de adubação da terra, escolha das sementes e mudas, medição para abertura das covas, plantio consorciado. Abaixo enxerto de texto que define a lógica do consorciamento.

A escolha dos produtos a serem consorciados obedece ao que poderíamos chamar princípio da alternância [...]. O princípio da alternância na combinação de produtos com distintos tempos de duração, tem ainda outro significado se, ao invés de analisarmos as características de cada planta isoladamente, as analisarmos em conjunto. Configura-se então uma associação que procura otimizar o aproveitamento do espaço. Assim, no consorciamento entre milho, feijão e algodão, o cálculo do plantio é realizado de forma tal que, terminada a maturação do feijão, sua colheita anteceda um pouco o

momento de expansão do algodão. Há portanto, um *timing* adequado a cada sistema, conjunto de plantas. (WOORTMANN; WOORTMANN, 1997, p.93 e 94).

Deve ser lembrado que o replante da mandioca é feito a partir de mudas, chamadas manivas, que são enfiadas nas covas. O ideal é que o plantio seja realizado, após um período de chuvas, pois assim, “*o chão estará mais mole e não corre o risco de quebrar a maniva*”.

Nessa etapa dos trabalhos, a participação das mulheres e das crianças é tomada como um “auxílio”. O trabalho feminino e infantil nesse momento é visto pelos homens (principalmente os mais velhos) como um trabalho suporte. Percebe-se em conversa com os homens que a autonomia financeira feminina não é vista como algo positivo. As mulheres que migram e trabalham na cidade ultrapassam o limite do *status* de “mulher”. É como se, por estar longe dos olhos da família e da comunidade, pudesse dirigir o seu comportamento de forma autônoma. Por outro lado, as mulheres que permanecem na comunidade são vistas como possuidoras de um *status quo* secundário ao dos homens.

Na prática, os trabalhos da mulher e do homem são complementares, um depende do outro em um enlace que ultrapassa o que é afirmado no discurso. O interessante aqui é não considerar a divisão hierárquica (principalmente no momento das refeições) como um fato que reflete a inexistência das relações de complementaridade, afinal como define o trecho citado abaixo;

A hierarquia expressa-se pelos instrumentos usados por cada um: machado pelo homem, foice pela mulher e filhos. Expressa-se, também, de maneira associada aos instrumentos, pelas atividades de cada um: os homens retiram do campo, já antes da queima, a madeira grossa, própria para a construção de cercas, para o madeirame de casas e para lenha destinada a casa de farinha, ou ainda para ser comercializada. A mulher e as crianças retiram a que será utilizada na cozinha (WOORTAMANN; WOORTMANN, 1997, p. 60).

A divisão das atividades relacionadas ao trabalho por gênero se configura como uma relação de *complementaridade*. Como foi dito, mesmo sendo o discurso sobre o trabalho todo ele, baseado na afirmação da “masculinidade”, o que é observado na prática é uma inter-relação complementar das divisões das atividades que determinam o

trabalho na roça. Principalmente, no momento do plantio, a presença feminina pode ser notada de maneira constante. Mesmo que seja vista como “ajuda” sua importância não deve ser desprezada ou posta numa posição secundária.

Ellen Woortmann (1991), em pesquisa sobre identidade e gênero em comunidades pesqueiras do Nordeste, define o conceito de complementaridade atrelado ao trabalho, como “atividades de ajuda recíproca” quando mesmo onde há uma divisão dos espaços por gênero “havia uma relação de complementaridade onde a ajuda de um viabilizava o trabalho do outro” (WOORTMANN, 1991, p. 4).

Neste campo de pesquisa, as relações de trabalho complementares são notadas no trabalho da roça, existindo espaços do domínio masculino, como é o caso do plantio e também espaços de domínio feminino, como é o caso da cozinha (local onde se faz a comida, indispensável à reprodução social do grupo). Mesmo sendo pouquíssimos os casos, onde os homens estão presentes no momento da *feitura* da comida (transformação do alimento) e na organização da casa da família, essa presença não é inexistente.

Compreende-se desta forma, a organização do trabalho que vai desde a idealização das atividades da roça até o momento quando são servidas as refeições, como um movimento espacial e ideológico de cooperação e *complementaridade*.

Também na alimentação da família as atividades de homens e mulheres eram complementares: se o homem trazia do mar o pescado, principal fonte de proteína animal, a mulher trazia da roça, do quintal ou dos lugares de coleta vegetal os amidos, vitaminas e sais minerais. [...]. Existia, contudo uma relação de equilíbrio na contribuição masculina e feminina para o padrão alimentar da família. Evidentemente, além de sua contribuição na produção de alimentos-que poderia até ser mais substancial que a dos homens cabia a mulher processar tanto o que vinha do mar como o que vinha da terra, isto é, produzir a comida (WOORTMANN, 1991, p. 5).

Assim como a hierarquia é definida pela divisão social do trabalho, é também retratada no momento das refeições, sobretudo nas refeições realizadas nas referidas etapas de preparação da roça e de plantio. Quem come primeiro e quem come por último? São questões que devem ser pensadas quando existe o interesse de compreender

quaisquer etapas que envolvam o “*trabalho da terra*”⁶³. Em resumo, A relação trabalho-terra- comida é o que deve nortear qualquer tentativa de compreensão sobre os hábitos alimentares de comunidades camponesas ou tradicionais.

A Colheita: Após o plantio o trato da roça, o processo até a colheita se configura como uma atividade diária. Os homens da família (com exceção dos mais velhos e das crianças muito pequenas) saem todos os dias com o raiar do sol, para trabalhar na roça. As roças estão localizadas geralmente nos “*pé de serra*”, o que requer bastante esforço físico e dedicação intensa. É comum logo quando amanhece, ver os homens saindo a pé, em burros ou motocicletas para trabalhar/cuidar das roças. Esse trabalho vai até o meio dia, quando o sol a pino e a fome fazem com que eles se recolham as suas casas.

Por outro lado, o trabalho na malhada é uma atividade que envolve homens e mulheres. A pouca distância faz com que a participação das mulheres seja maior, já que elas são também responsáveis pelos cuidados domésticos, incluindo a *feitura* da comida, servida durante o almoço para os homens e para as crianças que, neste horário, estão voltando ou indo para a escola.

Depois de transcorrido o tempo de cada produção agrícola (milho, feijão ou mandioca), é realizada a colheita. Nessa atividade, também nota-se a presença de homens e mulheres, principalmente, na colheita do milho e do feijão. A colheita da mandioca (*a arranca*), como já foi dito, é uma atividade eminentemente masculina.

Mulher não participa da arranca. Porque se exige muita força no braço. Tem que ter força no braço. Nem *homi* fraco ou doente deve participar na hora de arrancar. Também tem outra coisa... Puxar a mandioca faz mal pra mulher. Se elas ficarem fazendo isso, pode fazer mal, depois ela pode ficar com dores ou pode não poder mais ter filho. Faz mal pra mulher (Morador, 52 anos, transcrição de entrevista realizada pela pesquisadora, 2012).

Vê-se que essa atividade também é dividida por gênero e por geração, os motivos aclamados quase sempre envolvem a noção local do corpo e da força física. É notável que durante as entrevistas as respostas dadas pelos agricultores quando

⁶³ Título do livro de Ellen e Klaas Woortmann, que em comunhão com a observação realizada no trabalho de campo, foi utilizada como base teórica para a constituição de parte deste capítulo.

perguntados sobre a restrição da participação feminina em algumas atividades, quase sempre dizem respeito às limitações físicas das mulheres e a fragilidade dos seus corpos, essa fragilidade geralmente está ligada a composição do aparelho reprodutor feminino, em especial, a presença do útero.

As respostas das mulheres geralmente vão de encontro a resposta dos homens, como se pode conferir no trecho abaixo:

A gente não participa do trabalho da roça todo, porque os homens se ocuparam disso. Além disso, a gente já tem muita ocupação aqui na casa. Além de pegar água, tem que fazer comida, cuidar dos menino e cuidar da criação. Não sobra tempo pra esse trabalho. Mas se precisar a gente vai (Moradora, 35 anos, transcrição de entrevista realizada pela pesquisadora, 2012).

Nota-se que nas casas onde não há presença masculina, por motivos de morte ou migração, a mulher fica responsável por todas as atividades da roça e da malhada, além das atividades domésticas. Há a presença de uma moradora de 33 anos que tem cinco filhos e que o marido migrou para São Paulo, ela ficou responsável pelas atividades da roça. A vizinhança auxilia no cuidado com os filhos e seu trabalho é visto como um sacrifício. As opiniões se dividem, ela é vista por vezes como um indivíduo “marginal” e também como uma grande “lutadora”. Quando perguntada sobre o assunto, responde:

Não tenho tempo para pensar nessas coisas. Tenho que fazer, se não os meus filhos vão passar necessidade. Sou eu só para fazer tudo. Não tenho tempo pra pensar no que as pessoas pensam de mim ou deixam de pensar. Tenho que trabalhar (Moradora, 33 anos, transcrição de entrevista realizada pela pesquisadora, 2012).

O discurso e a prática com relação à divisão do trabalho por gênero, no contexto desta pesquisa, são marcados por contradições. O que não se configura como uma crise local. Nas entrevistas o espaço da “masculinidade” é defendido arduamente, os homens usam o motivo da força física para “proteger” seus espaços, para isso eles hora atribuem às mulheres o título de “batalhadoras”, hora as acusam de “molistas⁶⁴”. As

⁶⁴ Molistas: Pessoas que fazem corpo mole, que trabalham pouco ou que se ocupam de atividades que exigem pouco esforço.

mulheres utilizam o histórico da Associação (o financiamento do grupo de mulheres para a construção da sede) para se proteger dos homens.

Talvez essa contradição entre o discurso e a prática esteja pautada nas transformações da divisão do trabalho por gênero ocorridas nas últimas décadas. Os novos arranjos nos postos de trabalho e a emancipação feminina em todo o mundo são “estranhados” pelos homens da comunidade. Quem sabe, em futuro próximo esse estranhamento se transformará em uma ressignificação. Pois que, os jovens possuem um discurso que atribui bastante valor ao trabalho feminino. Afinal, na prática cotidiana do trabalho o que se observa é uma relação histórica de *complementaridade*, onde mulheres e homens, em um esforço de solidariedade, se apóiam para cumprir prazos, compromissos e garantir a manutenção do grupo familiar.

3.2 A CASA DE FARINHA E O EVENTO DA FARINHADA

A FARINHADA não era totalmente de graça e não era paga. Era essa pequena troca em forma de mutirão. No momento que chove o produto de preferência é a mandioca. Mais principalmente, por causa desses encontro, dessas palestra (Dona Neuza, moradora da Lagoa do Saco).

Os teóricos sociais da alimentação afirmam categoricamente: “Não há comida, sem comedor”. Os camponeses da Lagoa do Saco constataam: “Não há farinha sem os farinheiros”. Embora saibamos que todos os produtos são produzidos de alguma forma, vale novamente perguntar: Como é feita a farinha que é servida nos pratos dos lugares mais distintos espalhados no Brasil, lugares que vão desde as mesas das casas as feiras livres e restaurantes? Ou melhor: Como é produzida a farinha consumida no Alto Sertão da Bahia? Quem são esses produtores? O que simboliza a farinha de mandioca para esses indivíduos? Quem são esses comedores/farinheiros?

Neste sub-capítulo, serão abordados dois elementos de grande relevância na busca das respostas para as questões citadas acima: inicialmente, a Casa de Farinha, o *locus* da produção. O cenário. O ponto de encontro. E posteriormente, a Farinhada, o ápice da produção. O encontro. A reunião. O evento.

A busca por respostas perpassa a descrição e recai na interpretação. Geralmente, as inferências dos produtores remetem a reciprocidade, a troca e a comensalidade, em uma sequência de ações e afirmações que podem ser facilmente observadas na participação do dito evento. Em um convite que é mais que um simples convite casual, a intenção e a posterior operação tomam um lugar, chamado de Casa: “*E então? Vamos fazer farinha*”?⁶⁵

⁶⁵ Essa foi a pergunta/resposta feita por uma produtora, quando perguntei se ela achava importante uma pesquisa em que o tema fosse a Farinhada na Lagoa do Saco. Após breve reflexão, recebi o convite como resposta.

3.2.1 A Casa de Farinha

Desde o início do texto, a Casa de Farinha foi mencionada, como espaço de sociabilidade, troca de informações sobre técnicas e *lócus* ideal para a realização de qualquer análise que trate de reciprocidade, solidariedade e hábitos alimentares de comunidades camponesas ou tradicionais do Nordeste do Brasil.

Durante as Farinhadas essa Casa fica aberta quase todos os dias. Suas portas e janelas só são fechadas quando todos vão dormir e a farinha produzida está ensacada e armazenada. Os expedientes de trabalho na Casa de Farinha começam no horário que começa os expedientes de trabalho nos escritórios e nas fábricas da cidade, aproximadamente às 8 horas da manhã. Só que a sua finalidade é outra: Produzir a comida mais valorizada e consumida pelo grupo social que ocupa esse espaço. O espaço é produzido a partir da necessidade e do desejo de quem o utiliza.

A Casa enquanto um espaço de sociabilidade e reprodução alimentar garante a existência e a manutenção do grupo social em questão. Não se configura apenas como um abrigo e sim como uma estrutura material onde sentimentos, emoções, discórdias e esperanças são postas em ação. Nessa estrutura, as normas de conduta social e convívio são estabelecidas ou reconfiguradas.

A Casa que aqui se faz referência é a Casa de Farinha Comunitária da Associação dos Moradores da Lagoa do Saco, utilizada por grande parte dos produtores e produtoras de farinha de mandioca dessa comunidade e das comunidades vizinhas. Deve ser ressaltado que, atualmente, as casas de farinha manuais deixaram de ser utilizadas, principalmente, pelo alto custo que acarretam para a cadeia produtiva, concentrando-se dessa forma todas as atividades na Casa Comunitária (abaixo a planta da casa de farinha):

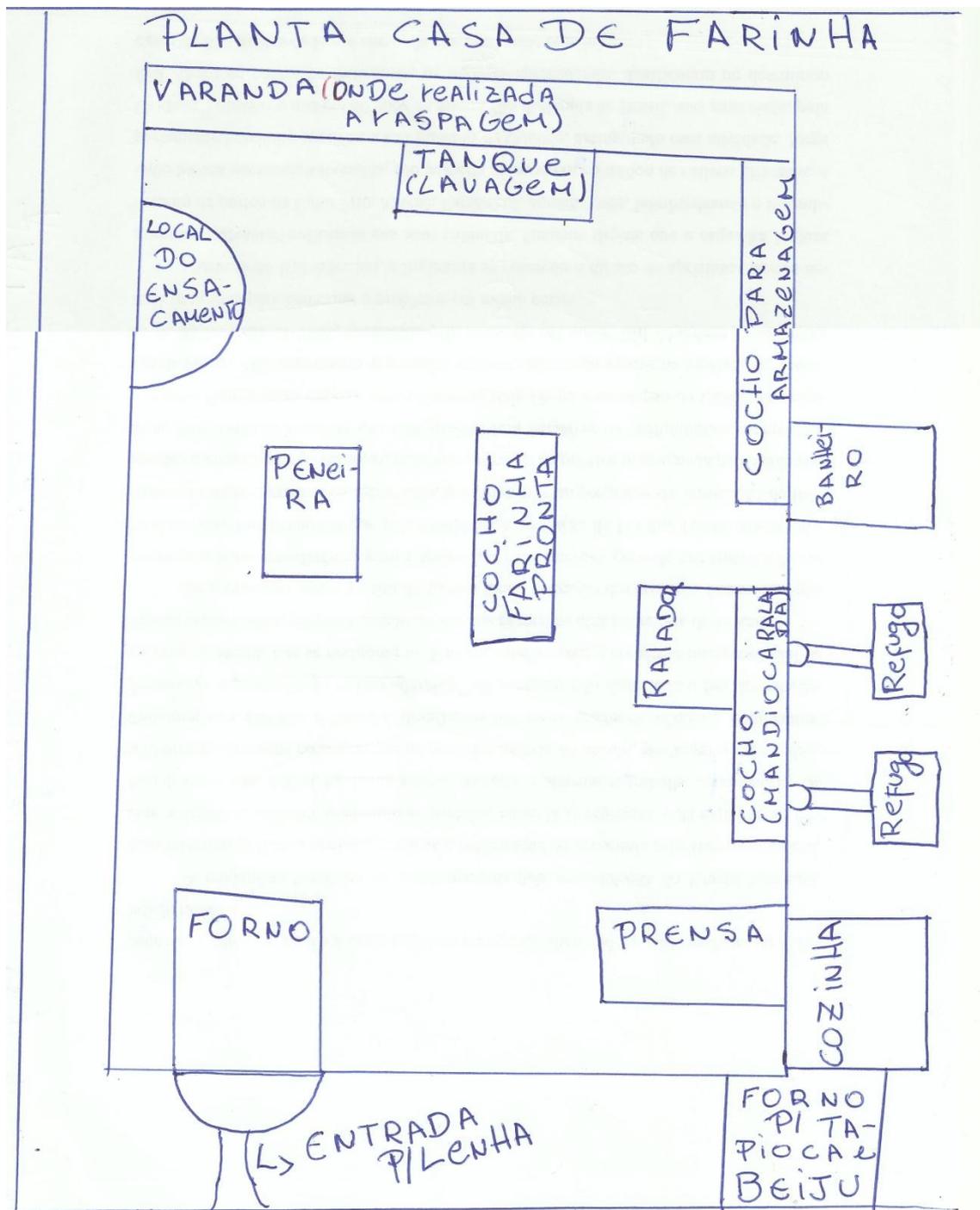


Figura 12: Croqui realizado pela pesquisadora após trabalho de campo. Outubro/2012

Na comunidade havia uma Casa de Farinha Comunitária manual, próxima a atual casa. Após a construção da casa mecânica, as atividades na antiga casa foram

suspensas. Essa era uma casa de pau a pique, transformada em casa de farinha, há aproximadamente 30 anos.

A Lagoa do Saco possui apenas uma casa de farinha comunitária/mecânica em funcionamento, localizada em terreno doado pelo já citado grupo de mulheres e que hoje pertence à Associação dos Moradores. Abaixo fotos das duas casas de farinha (a antiga/manual e a atual/mecânica):



Figura 13: Antiga Casa de Farinha (comunitária e manual). Fonte: Trabalho de Campo.
Data: Outubro de 2012.



Figura 14: Atual Casa de Farinha (comunitária e mecânica). Fonte: Trabalho de Campo.
Data: Outubro de 2012.

O pagamento do valor do aluguel da casa de farinha, para quem não é associado, pode ser realizado em dinheiro ou em farinha, todos preferem que o pagamento seja feito em farinha, mas se não for possível, principalmente pela baixa produção e alto consumo interno, o pagamento varia de acordo com o tanto de mandioca colhida na *arranca*. Para os associados, o pagamento se dá através das mensalidades (aproximadamente 20 reais).⁶⁶

A casa de farinha da Lagoa do Saco possui apenas 1 (um) tanque, número insuficiente para o trabalho diário de uma *arranca* de 5 tarefas de mandioca plantada. Por esse motivo, é necessário que o calendário de Farinhadas seja agendado entre as famílias; mesmo havendo a participação coletiva e troca de dias, “o dono da mandioca” precisa agendar anteriormente a “sua Farinhada”, “*para que ninguém fique sem fazer sua farinha*”.

A mandioca é transportada em um caminhão, que pertence ao proprietário da loja de material de construções localizada no centro da Lagoa do Saco. Esse aluguel é feito pelo “*dono da mandioca*” já que, o caminhão da Associação dos Moradores se encontrava indisponível para o transporte, no período das farinhadas de 2012.

Na Casa de Farinha, são realizadas quase que diariamente a fabricação de tapioca e beiju. Esses derivados são vendidos para a CONAB (Companhia Nacional de Abastecimento) e destinadas ao PAA (Plano de Aquisição de Alimentos). Esses derivados fazem parte da merenda escolar das escolas públicas do município. Vale lembrar que a maioria dos indivíduos que participam desta atividade é do sexo feminino e está ligada de alguma forma a Associação dos Moradores⁶⁷.

O trabalho na Casa de Farinha, durante a Farinhada, é dividido por atividades relacionadas à produção. Por sua vez, essas atividades são divididas por gênero. Abaixo tabela explicativa com a divisão das atividades que constituem a produção de farinha de mandioca e a divisão por gênero e espaços relacionados na Casa de Farinha:

⁶⁶ Segundo dados da associação, o pagamento é recolhido para que as contas mensais de energia sejam quitadas. Depois da instalação do maquinário elétrico o valor dessas contas, subiu consideravelmente de 20 reais para quase 200 reais mensais.

⁶⁷ Outro fato de grande relevância: em anos de grande estiagem, como foi o de 2012, a fécula ou a goma utilizada na feitura dos beijus foi comprada pela Associação, com algumas cooperativas do Estado do Paraná, para que o contrato com a CONAB não fosse descumprido.

Atividade	Divisão do Trabalho por gênero
Plantar a mandioca.	Atividade masculina com alguma presença feminina.
Arrancar	Atividade masculina.
Carregar (Carrada)	Atividade masculina.
Descarregar	Atividade masculina.
Raspar	Atividade feminina com alguma presença masculina (principalmente de idosos e crianças).
Lavar	Trabalho coletivo.
Ralar	Atividade masculina com presença feminina.
Lavar	Trabalho coletivo.
Tirar a goma	Atividade feminina. ⁶⁸
Prensar	Atividade masculina.
Torrar	Atividade masculina.
Peneirar	Atividade feminina e alguma presença de crianças.
Fazer a tapioca ou beiju.	Atividade feminina.
Ensacar.	Atividade masculina.

Tabela 4: Atividades da produção de farinha de mandioca, por divisão do trabalho por gênero. Fonte: Dados primários levantados em trabalho de campo pela pesquisadora-Out/2012.

As etapas compreendidas no evento da Farinhada têm início com o plantio da mandioca (atividade relatada no sub-capítulo anterior) e o desempenho dessa ação é de responsabilidade dos homens da família extensa. O tempo para o plantio é determinado “pelas trovoadas”.

A arranca é uma atividade eminentemente masculina, que tem início com o raiar do sol e segue até 8 horas da manhã, quando a mandioca é carregada no caminhão (a carrada) e parte para a Casa de Farinha. Participam da arranca os mesmos homens da família que participaram do plantio, só que nessa etapa há a inclusão de convidados que podem ser parentes, aparentados ou vizinhos. A depender da quantidade de mandioca

⁶⁸ As atividades marcadas dizem respeito à contrapartida doada para as participantes da raspagem. Toda mulher que participa da raspagem da mandioca, leva um balde de goma para casa. Na maior parte das vezes, essa goma é torrada e se transforma em tapioca ou em beiju. Existe na Casa de Farinha um espaço reservado para a feitura da tapioca, com forno exclusivo para essa atividade (foto em anexo).

arrancada, essa etapa dura mais que um dia. Abaixo fotos da arranca, do carregamento e do descarregamento da mandioca utilizada na Farinhada:



Figura 15: Arranca em Malhada localizada na Favela (Família de Dona Bertulina e Seu Pelezinho). Fonte: Trabalho de Campo. Data: Outubro de 2012.



Figura 16: Carregamento (Família de Dona Bertulina e Seu Pelezinho). Fonte: Trabalho de Campo. Data: Outubro de 2012.



Figura 17: Momento que a mandioca é descarregada (Família de Dona Bertulina e Seu Pelezinho). Fonte: Trabalho de Campo. Data: Outubro de 2012.

A *raspagem*: os convidados para a raspagem vão chegando aos poucos. Os primeiros são homens idosos e mulheres também idosas. Todos sabem que a raspagem é um momento de máxima importância para a Farinhada. Nesse momento, é decidido o tempo que a Farinhada vai durar (a depender da quantidade de pessoas convidadas e não presentes a raspagem pode durar mais tempo e isso pode comprometer o tempo de duração da produção e conseqüentemente a qualidade da farinha produzida).

Nessa atividade/momento, pode ser observada a relação inter-geracional, mulheres de todas as idades participam, também crianças e homens idosos.

De acordo com as impressões obtidas no trabalho de campo e seguindo a linha dos relatos, um dos prováveis motivos do aumento da presença masculina na raspagem, é a mecanização. Após a mecanização da casa de farinha, os homens mais velhos que não sabem operacionalizar as máquinas (cevador, triturador, peneira elétrica, forno e prensa), mas os que querem “contribuir na feitura da farinha” acabam se engajando na raspagem com o objetivo de colaboração⁶⁹. Esses homens, idosos em sua maioria, quando não possuem mais a mesma força física e a mesma agilidade para o manuseio da faca usada na raspagem contribuem para a continuidade do que aqui é chamado de arcabouço lúdico da Farinhada: contam histórias de longes tempos, comentam o noticiário da televisão, falam dos mortos e suas mortes, das dificuldades antigas, das atuais possibilidades, das secas históricas, fazem relatos da migração e das antigas festas já extintas na comunidade: O São João, a Festa de Santo Antônio e A Festa de Santos Reis⁷⁰.

Durante a raspagem muitas histórias são lembradas, amigos se reencontram, desafetos se cumprimentam, crianças aprendem o “*trabalho da mandioca*”. “Não se pode desprezar o que já é de costume. Falei *pros meus filho*: - Vão plantar mandioca!

⁶⁹ Cada família extensa produz em média 15 sacas de farinha de mandioca (isso é o que equivale a aproximadamente 100 quilos de farinha por saca) em cada Farinhada anual.

⁷⁰ Segundo os relatos, essas festas deixaram de existir por diversos motivos: longas estiagens, baixa produção agrícola, “desinteresse dos mais jovens”... O São João, está em vias de desaparecimento, sendo essa data marcada apenas pela presença das fogueiras e dos pratos servidos nas casas das famílias (a festa há aproximadamente 15 anos atrás, era comemorada coletivamente. Os pratos eram servidos em uma grande mesa na frente da Igreja de Nossa Senhora): pamonha, beiju, canjicas, laranjas, licor, milho cozido, carne de porco ou bode assados. Em anos como o de 2012, os pratos servidos foram bastante reduzidos, existindo apenas a presença de alguns “*para não passar a data em branco*”.

Criar bicho não tá dando futuro” (Morador, 50 anos, transcrição de entrevista realizada pela pesquisadora, 2012).

No decorrer do evento, alguns negócios são fechados (venda e compra de animais de criação: porcos, bodes e galinhas) e as brincadeiras entre os participantes são constantes e vão da escatologia e erotismo às disputas políticas. Nesse momento, alguns preceituários e algumas normas de “bom comportamento” são postos de lado, ou seja, são temporariamente esquecidos. Como em uma catarse pública, os participantes esquecem as diferenças entre idades, entre gêneros e tecem comentários que em outra situação seriam considerados desrespeitosos. Nesse momento, as diferenças são sublimadas e a coesão do grupo é quase palpável. Paradoxalmente, esse é um momento completo de extravasamento e estreitamento dos laços sociais. Fernandes (1997) em texto sobre a ritualização da comensalidade, afirma:

As condições econômicas e sociais exprimem possibilidades diferenciadas, e por isso, também maneiras condicionantes dos modos de vida. Os poderes não estão uniformemente distribuídos, acabando por introduzir diferenciações nas próprias aspirações. Estas são tanto mais ajustadas quanto maior poder se exerce sobre o mundo em que se vive. A partir de um certo limiar de desapossamento, tudo se torna possível. O homem encontra-se, então, face a sua própria e exclusiva subjectividade, sem horizonte de futuro a sua frente. Aumenta a iniciativa em ruptura com os constrangimentos impostos e extravasa os limites da tolerância própria de uma sociedade democrática (FERNANDES, 1997, p.12).

A *torra*: é um momento de grande importância na *feitura* da farinha, principalmente, porque nele é conferido o sabor que a farinha terá o aspecto (se fina ou grossa) e o ponto de torra (mais torrada, menos torrada). Essa atividade é realizada por um “especialista em farinhas” chamado de forneiro. A comunidade conta com três forneiros (sendo que um deles reside atualmente em São Paulo). O ofício de forneiro é passado de pai para filho, de tio para sobrinho e envolve um aprendizado longo e um conhecimento grande dos tipos de farinha, das preferências das famílias, dos diversos sabores. O pagamento do forneiro é realizado em dinheiro e sua diária custa em média de 50 a 60 reais (essa quantia varia de acordo com a quantidade de mandioca arrancada, o grau de parentesco com o forneiro e condições financeiras da família que contrata esse

serviço), vale lembrar que a atividade do forneiro e a sua inserção no “sistema de trocas” não deve ser tomada como algo contraditório, pois não se trata de uma relação mercantil e sim de um saber diferenciado que, em contrapartida, recebe pagamento em dinheiro, pois como se sabe a campesinidade não exclui a modernidade e seguindo a linha de estudos clássicos da sociologia rural o camponês nunca esteve isolado. Pode-se entender mais claramente *o status* do forneiro do trecho de entrevista abaixo:

O forneiro é uma mão de obra especializadíssima. Eu não sei o número de farinhadas que participo quando o ano está bom. Aprendi esse ofício com meu pai e ele aprendeu fazendo farinha com a família dele. Como tem poucos forneiros eu sou muito requisitado, chego às vezes a trabalhar durante a semana toda no período de Farinhada. Às vezes saio daqui e vou torrar farinha no Salgado e no Engorda. (Morador e forneiro, 40 anos, transcrição de entrevista realizada pela pesquisadora, 2012).



Figura 18: O forneiro Afonso durante Farinhada (Morador da Comunidade de Lagoa do Saco). Fonte: Trabalho de Campo. Data: Outubro de 2012.

Mauss (2003), em estudo clássico do *sistema de trocas* e o desenvolvimento da *teoria da dádiva*, destaca as motivações sociais para a criação de sistemas complexos e codificados de trocas e prestações. Para este autor, a dádiva é o que pauta e organiza a lógica social dos diversos grupos humanos. A dádiva é o oposto da relação mercantil e envolve uma cadeia de troca e reciprocidade. Essa cadeia de prestações perpassa três

elos indissociáveis: dar, receber, retribuir. Esses elos são tratados como obrigações e a relação entre eles propicia a criação de laços entre os indivíduos/grupos envolvidos.



Figura 19: Raspagem (Farinhada de Dona Catarina). Fonte: Trabalho de Campo.
Data: Outubro de 2012.

Para este autor, a doação e a retribuição de valores morais é o que demarca a diferença entre essas trocas.

Trata-se, no fundo de misturas. Misturam-se as almas nas coisas, misturam-se as coisas nas almas. Misturam-se as vidas, e assim as pessoas e as coisas misturadas saem cada qual de sua esfera e se misturam: o que é precisamente o contrato e a troca (MAUSS, 2003, p.212).

A doação de uma coisa, de um alimento ou qualquer outro item, simboliza a doação de uma força que está no doador. O que recebe deve não só receber, mas também retribuir. A retribuição não é automática e planejada. Ela é relativamente inconsciente e suas normas estão submetidas às normas sociais do grupo. Mauss usa o exemplo do *kula*, das Ilhas Trobriand, trazidas por Malinowski, para desenvolver a teoria da dádiva.

A própria doação assume formas muito solenes: a coisa recebida é desdenhada, desconfia-se dela, só é tomada um instante depois de ter sido posta no chão; o doador simula uma modéstia exagerada: após levar solenemente, e ao som de trompa ele desculpa-se de oferecer apenas seus restos, e lança ao pé do rival e parceiro a coisa dada. No entanto, a trompa e o arauto proclamam a todos a solenidade da transferência. Busca-se em tudo isso mostrar liberalidade, liberdade e autonomia, ao mesmo tempo que grandeza. Mas, no fundo, são mecanismos de obrigação, e mesmo de obrigação pelas coisas, que atuam (MAUSS, 2003, p. 216).

Pergunta-se o autor: Mas, o que há na coisa dada que tenha que ser retribuída? Para ele, há parte do doador (o que de fato acontecem são transmissão de valores). A coisa atua pelos autores. Representa o que o doador é e seu *anima* social.

Ademais, essa obrigação se exprime de maneira mítica, imaginária ou se quiserem, simbólica e coletiva: ela assume o aspecto do interesse ligado às coisas trocadas: estas jamais se separam completamente de quem as troca; a comunhão e a aliança que elas estabelecem são relativamente indissolúveis (MAUSS, 2003, p. 232).

Em outro trecho, Mauss trata “essa energia” que está presente na coisa, como doação e retribuição de respeito.

Se coisas são dadas e retribuídas, é porque se dão e se retribuem “respeitos” – podemos dizer igualmente, “cortesias”. Mas é também porque as pessoas se dão ao dar, e, se as pessoas se dão, é porque se “devem” – elas e seus bens – aos outros (MAUSS, 2003, p. 263).

No contexto desta pesquisa, a coisa dada é o tempo de trabalho, as horas gastas nas atividades da arranca, da raspagem e da feitura da farinha. O consumo da farinha fecha o sistema de dádivas.

Dantas (2004), em sua pesquisa sobre a transformação do sangue em doce no Seridó (RN), denomina essas comidas de “comidas-dádivas”.

“Enquanto comidas-dádivas elas podem ser trocadas e partilhadas. No momento da troca, por exemplo, é estabelecido um vínculo, onde o que é dado ganha o status de dádiva e precisa ser retribuído, não constituindo isso uma obrigação” (DANTAS, 2004, p.7).

Que fique claro que a obrigação se constitui. O que ela não pode ser a fim de que mantenha a existência da cadeia da dádiva, é completamente consciente. A retribuição em horas para a Farinhada, não é proclamada como uma obrigação ou um pagamento. Ela é representada de forma máxima como uma troca. O que está em jogo, além da troca de respeitos, é a manutenção do convívio e do elo social.

Tanto a farinha de mandioca produzida na Farinhada como a tapioca que entra como retribuição pela doação das horas de trabalho se configuram como comidas-dádivas, já que seu objetivo maior é estreitar laços sociais. O terceiro elemento da teoria maussiana da dádiva é a retribuição e seu fechamento está no cerne do que o referido autor define como reciprocidade.

Sabourin (2008) resume a estrutura conceitual da reciprocidade, da seguinte forma:

na antropologia, a reciprocidade foi muitas vezes limitada ao sistema ‘dádiva/contra dádiva’. Depois da contribuição de Mauss, ela foi associada ao conjunto de relações ‘dar, receber e retribuir’, que corresponde à reciprocidade das dádivas (ou reciprocidade positiva). De fato, o princípio de reciprocidade é mais global e contempla também a reciprocidade negativa (a de vingança) e a reciprocidade simétrica. Neste sentido mais geral, tal conceito pode ser definido como uma relação mútua reversível entre dois sujeitos (SABOURIN, 2008, p.7).

Em conversas com as participantes e os participantes da Farinhada presentes no momento da raspagem, percebe-se que aceitar o convite para participar de uma Farinhada, é uma obrigação, assim como, partilhar da comida ofertada durante o evento. Não é considerado “*educado*” sair da Farinhada sem compartilhar as refeições dispostas no dia.

3.2.2 O evento

Sobre o conceito de evento aqui se entende o que Max Weber (2002) define como algo que permanece no imaginário dos indivíduos após a sua passagem e dá origem a mudanças estruturais no grupo social em questão, são recortes históricos que reificam fatos sociais.

Sahlins (1990), em adaptação ao conceito weberiano, salienta que o evento não só modifica o futuro, mas também ressignifica o sentido do passado para determinado grupo social.

[...] um evento não é apenas um acontecimento característico do fenômeno, mesmo que, enquanto fenômeno, ele tenha forças e razões próprias, independente de qualquer sistema simbólico. Um evento transforma-se naquilo que lhe é dado como interpretação. Somente quando é apropriado por, e através do esquema cultural, é que adquire uma significância histórica [...]. O evento é a relação entre um acontecimento e a estrutura (ou estruturas): o fechamento do fenômeno em si mesmo enquanto valor significativo, ao qual se segue sua eficácia histórica específica. Somente quando apropriado por e através do esquema cultural, é que adquire uma *significância* histórica (SAHLINS, 1990, p. 14 e 15).

Conferir o status de ressignificante ao evento é tratar a mudança trazida por este como algo que além de conservar os instantes sociais, os reinventa.

A Farinhada é tomada como um evento, por atribuir a um determinado recorte de tempo uma dimensão de unidade de um determinado grupo e a confirmação de laços sociais.

Um evento mais que um acontecimento é um fato social, sua origem está em um dado acontecimento, mas sua interpretação é mediada pela cultura. Mesmo significando mudanças, ressignificando fatos antigos ou reinventando tradições, o evento não implica em perdas de traços culturais. Muito na verdade, o evento os reafirma, sua natureza está intimamente ligada à produção de identidades culturais.

Milton Santos (2002) define o evento como um veículo de uma ou algumas das possibilidades existentes no mundo. O evento é um vetor das possibilidades existentes numa formação social. “O lugar é um elemento obrigatório do evento. Os eventos criam o tempo, como portadores da ação presente” (SANTOS, 2002, p. 144 e 145).

Como os momentos não se repetem, os eventos registram esses momentos, os identifica, os caracteriza, os demarca. A repetição ou a incorporação de um evento como um fato social determina a unidade do grupo e a forma como esse mesmo grupo constrói a sua história.

A continuidade temporal de um determinado evento, como é o caso da Farinhada na Lagoa do Saco, reafirma elementos de relevância da estrutura social do grupo que o promove. Proporcionar a permanência desse evento é ao mesmo tempo, proporcionar a unidade do grupo. Por mais que se encontrem modificações na realização da Farinhada, com o passar dos anos, o objetivo da sua existência (ou a sua base de sustentação) será a mesma: motivar o encontro de pessoas em um momento de troca e reciprocidade, mediado por uma “comida-dádiva”, no caso, a farinha de mandioca.

O caráter desse evento é absoluto e sistêmico, sua ocorrência/existência depende de muitos fatores, entre eles o desejo de organização. Trata-se, segundo Santos (2002), de um evento predeterminado, que conta com um combinado de ações para constituir sua permanência.

Os eventos não se dão isoladamente, mas em conjuntos sistêmicos-verdadeiras ‘situações’- que são cada vez mais objeto de organização: na sua instalação, no seu funcionamento e no respectivo controle e regulação. Dessa organização vão depender a duração e a amplitude do evento (SANTOS, 2002, p.149).

Dessa forma, pode-se afirmar que a Farinhada, enquanto um evento, é regida por operações, ações e sujeitos. A sua existência é o resultado de ações humanas em interação. São os acumulados históricos e culturais que definem a diversificação de algumas de suas determinações, como também as suas permanências. O evento da Farinhada é por si só, absoluto, sistêmico e permanente, pois traz em seu conjunto de ações a reivindicação por unidade desse determinado grupo social.

O interesse aqui não é tratar a continuidade ou a mudança do evento Farinhada como elementos em uma relação de dicotomia. Esses dois elementos se pautam na indissociabilidade e na não exclusão de um pelo outro. O evento tem a sua continuidade garantida na mudança e a interpretação do que é “novo” e do que é “antigo” é construída pelos produtores de farinha deste contexto em específico.

A leitura de Sahlins (1990) e o desenvolvimento do conceito de evento parte da interpretação dos acontecimentos: “mais do que um acontecimento, um evento é a interpretação cultural do acontecimento mediante a cultura”. Dessa forma, um acontecimento que representa mudanças pode significar também a continuidade, mesmo

que as mudanças sejam, como afirma Santos (2002), “brutalmente eficazes”.

No contexto desta pesquisa, a mudança (talvez representada pelo maquinário da casa de farinha) é acompanhada pela continuidade, pois só ocorre e faz sentido a partir de uma estrutura preexistente: o conjunto cultural. Se assim não fosse, os indivíduos não teriam medidas para suas ações. Sahlins (1990) confirma: “As coisas devem preservar alguma identidade através das mudanças ou o mundo seria uma clínica de repouso” (SAHLINS, 1990, p. 190).

Dessa forma, pode-se afirmar que mesmo com todas as transformações pela qual tem passado o evento da Farinhada na Lagoa do Saco, a sua existência trata-se já, de um exemplo de *permanência*.

As permanências desse evento se mostram, principalmente, no armazenamento (após a feitura da farinha), na raspagem e nos momentos de compartilhamento das refeições, na comensalidade.

Giard (2005) afirma que:

Cada hábito alimentar compõe um minúsculo cruzamento de histórias. No ‘invisível cotidiano’, sob o sistema silencioso e repetitivo das tarefas cotidianas feitas como que por hábito, o espírito alheio, numa série de operações executadas maquinalmente cujo encadeamento segue um esboço tradicional dissimulado sob a máscara da evidência primeira, empilha-se de fato uma montagem sutil de gestos, ritos e de códigos, de ritmos e de opções, de hábitos herdados e de costumes repetidos (GIARD, 2005, p.234).

A refeição em comum, além de marcar as relações entre os indivíduos também as produzem. A comensalidade é então responsável pela familiarização, assim como é produzido por esta. É um fenômeno cultural de excelência para análises sobre sujeitos coletivos e eventos sociais.

A divisão da mesma mesa proporciona fusão e coesão social. A preparação e o compartilhamento de uma refeição durante a Farinhada simbolizam o ápice de todo esse evento marcado pela troca e pela reciprocidade. Fausto (2002) define comensalidade como um articulador de um sistema de identificação. “Ela tem o caráter de dispositivo

geral que serve para pensar a passagem de uma condição de parentesco a outra e, portanto, aquilo que aqui é chamado de familiarização” (FAUSTO, 2002, p.6).

Comer significa essencialmente comensalidade, ou seja, o ser humano possui o desejo de comer socialmente e não sozinho. Sentar à mesa significa partilhar a mesma comida, a mesma refeição e, por conseguinte, socializar. Geralmente, não é muito bem visto quando diversas pessoas na mesa não partilham da mesma comida, impossibilitando assim que os envolvidos estabeleçam uma troca de informações quanto ao sabor dos alimentos e ao prazer que estes proporcionam a quem os ingere.

Comensalidade diz respeito ao convívio, à troca, à construção de identidades e à identificação, costumes-habitus (dos jogos expostos por Elias e Bourdieu)⁷¹. Novamente, do ato como exteriorização do simbólico.

Norbert Elias (1994), por sua vez, relaciona a comensalidade à “história dos costumes”, é essa a história do conceito de civilização. Entender o conceito de *civilité* atrelado a comensalidade é entender a noção de unificação dos costumes. O autor parte de um tratado redigido por Erasmo de Roterdã (Da Civilidade em Crianças, 1530) para analisar o comportamento de pessoas em grupos e a construção social de gestos, expressões, sentimentos. A definição do “bom costume à mesa” não deve ser pensado separado do conceito de comensalidade e de *modus vivendi*, pois que a construção dos modos à mesa faz completa referência à conduta social e ao convívio.

De acordo com o autor, a etiqueta diz respeito à “domesticação”, “culturalização” do que é natural, do que é bárbaro. Trata da dicotomia largamente observada no Ocidente entre natureza e cultura. O uso dos utensílios de mesa é um bom exemplo da “humanização” dos atos do comer. Nessa mesma corrente, o processo em que se deu a individualização à mesa é parte desse conjunto de técnicas e códigos sociais. Podendo a comida compartilhada por todos ser entendida como *eventual*, ou seja, que reafirma e significa momentos de relações sociais.

⁷¹ Encontra-se menção ao termo nos escritos dos dois autores. Tanto para um como para o outro os agentes sociais estão sempre numa espécie de jogo relacional. A diferença é que Bourdieu preocupa-se, com a ocorrência da disputa entre os participantes no interior e no decorrer dos jogos. Do outro lado, Elias preocupa-se com o que resulta do jogo, ou seja, com o que é estabelecido após a interação social.



Figura 20: Almoço no momento da raspagem (Farinhada de Dona Catarina). Fonte: Trabalho de Campo. Data: Outubro de 2012.

As refeições servidas durante a Farinhada formam um conjunto dos operadores do evento que envolve concomitantemente a intimidade e a ruptura das distâncias entre os participantes. A intimidade própria da comensalidade é um “prato cheio” de imbricados códigos sociais, a comensalidade observada durante a Farinhada da Lagoa do Saco, é o que aqui vem denominado como um evento dentro do evento. São nos eventos que a comunidade racionaliza as relações sociais (WEBER, 2002).

Os hábitos alimentares envolvidos neste complexo são o amálgama entre os dois. O consumo final da farinha ou dos outros derivados da mandioca fecha o que aqui foi reconhecido como um “sistema de dádivas” maussiano.

Dessa forma, os banquetes, acordos solenes que reúnem indivíduos e, sobretudo, grupos, concretizam-se pela realização de uma refeição em comum. Esse acordo simboliza a partilha da bebida e da comida, que constitui a contrapartida material da redação de um contrato. A refeição une os participantes do banquete. Assim sendo, o banquete deve ser considerado o que há de mais exemplar quando o assunto é comensalidade.

As refeições dispostas durante as atividades da Farinhada que, tem o almoço como banquete principal, são elas:

Café da Manhã: Café com leite, cuscuz, beiju.

Almoço: Carne assada ou cozida de porco ou galinha, com feijão e farinha.

Merenda: Arroz doce com leite de licuri.

Jantar ou café da noite: O mesmo prato servido no almoço ou café com leite e pão.

Como a comida diz muito do comedor, no caso desses comedores, a carne é sinal de “satisfação e força”⁷² e entra como prato principal. O sacrifício de um animal que poderia gerar renda imediata em prol do evento, diz muito do doador:

Quando se mata um bicho para a Farinhada, é porque você tá convidando as pessoas pra fazer parte. Tem que ir. Antes isso era mais fácil. A pessoa que fazia a farinha matava um porco ou um bode, hoje tá mais difícil. Principalmente com essa seca. Matar um porco quer dizer muito. Todos se reúnem para comer, conversar, se encontrar (Moradora, 56 anos, transcrição de entrevista realizada pela pesquisadora, 2012).

Por um lado, a etiqueta exigida no banquete servido na Farinhada se fundamenta na troca do tempo de trabalho e na permanência do encontro. O evento deve ser tomado como de grande relevância, já que a farinha produzida é quase toda ela destinada ao consumo interno, ou seja, após o cálculo do *mínimo vital*, a família que produziu a farinha, como já foi dito, a armazena para o consumo da família. Geralmente, não há excedente para a venda. Quando isso acontece, o “intermediário”, o dono da *verdureira*, realiza a venda para armazéns da cidade.

Vale ressaltar que o intermediário é um membro da comunidade e possui relações de parentesco com muitos produtores de farinha de mandioca. O escoamento da produção continua, dessa forma, sob o domínio dos produtores. Não foi notado, no discurso dos moradores nenhum ressentimento no que diz respeito à presença do intermediário. Bem na verdade, esse indivíduo é quase sempre tratado como um facilitador e não como um atravessador. O preço que o quilo da farinha custará é

⁷² A relação mencionada entre *força e satisfação* diz respeito à noção de fartura e ao ato de comer. Sua concepção está interligada à satisfação física e à satisfação dos desejos individuais e coletivos. Assim, a noção de fartura, força e satisfação, enquanto uma experiência emocional construída historicamente está intimamente ligada à feitura da farinha.

estabelecido pelo produtor, o pagamento do intermediário geralmente é feito em farinha ou outros produtos agrícolas.

Assim sendo, pode-se pensar, em banquetes dos mais variados grupos e contextos culturais, desde os célebres banquetes romanos, banquete realizado na matança do porco, no Seridó (RN) ao banquete servido na Farinhada da Lagoa do Saco. Contudo, mais do que a materialização das trocas - no sentido da dádiva e da obrigação, defendida por Mauss - existentes em muitos eventos que envolvem o ato de comer e, mais do que o prestígio social do “doador” na comunidade, eventualmente adquirido através de ações como esta, é o fato de que todos estes gestos visam essencialmente o estreitar de relações. A questão da oferta e da dádiva durante a Farinhada deve ser vista através do viés da solidariedade e sua permanência se dá principalmente porque essas operações reafirmam os laços comunitários e fortalecem a identidade cultural do grupo.

3.3 SERTÃO, IMAGINÁRIO SOCIAL E HÁBITOS ALIMENTARES: A IDENTIDADE PRODUZIDA

*Sou sertanejo e me gabo
De já tê visto o vaquêro,
Atrás do novio brabo
Atravessá o tabulêro.
Amo a vida camponesa,
Nunca invejei a beleza
E a fantasia da praça.
Eu sou irmão do cabôco,
Que ri, que zomba e faz pôco
Da sua própia desgraça.
(Patativa do
Assaré, 2008)*

A diversidade de conceitos é o que caracteriza as abordagens que envolvem a palavra Sertão na história da produção artística, acadêmica e documental em todo o país. Os relatos dos cronistas e viajantes faziam referência ao *sertão* como um lugar bárbaro, incivilizado e indomável. Inicialmente, a palavra “sertão” era usada pelos portugueses na designação da “terra que estava adentro”, longe do mar, lugar inóspito, onde habitavam indivíduos de costumes bárbaros. Um completo contraponto ao litoral civilizado. Porém, havia neste lugar algo de promissor à expansão civilizatória.

De Gabriel Soares de Sousa a Euclides da Cunha, as possibilidades semânticas utilizadas na concepção da ideia de Sertão são as mais diversas e contraditórias. Geralmente, essas abordagens se referem a um “lugar” desconhecido, selvagem e profundo. Em *Tratado Descritivo do Brasil*, Gabriel Soares de Souza (1587) retrata o sertão como um local que além de demarcar fronteiras (segundo o autor, lugar onde os brancos realizam verdadeiros massacres contra os *gentios*) é um lugar de riqueza mineral, mas caracterizado por muita fome e ocupado por indivíduos que buscam refúgio.

Sena (2011), no que denomina de “bipartição” do imaginário social sobre o sertão, esclarece esse jogo de contradições que envolve a criação da ideologia nacional:

O sertão nunca foi um pólo de uma bipartição apenas geográfica. Desde o tempo da colônia, o sertão é o outro possível, imaginado para se opor ao processo de civilização que o conquistador representa, entendendo-se em contraponto, o sertão como o mais próximo da natureza. Como *outro*, o sertão assombra a nação demonstrando o artifício da civilização brasileira, seu caráter postiço e inautêntico (SENA, 2011, p.13).

Euclides da Cunha, em seu célebre estudo (publicado a primeira vez em 1902) sobre o sertão e o combate de Canudos (marcado pelo ineditismo), associa diretamente o termo sertão à região semi-árida do nordeste brasileiro, categorizando dessa forma uma região geográfica específica. Assim, foi pioneiramente atribuída a uma categoria geográfica elementos culturais.

A ênfase que o autor dá a maneira como ocorreu à ocupação do espaço no Alto Sertão da Bahia, é outra característica de sua obra. De forma inovadora, o “brasileiro ideal” deixa de ser o homem do litoral e passa a ser o “homem rústico e puro do sertão”, Euclides faz uso da máxima rousseauniana da sociedade enquanto corruptora do sujeito nascido puro.

Porém, a concepção de *Sertão* está intrínseca e relacionalmente ligada ao *lócus* de quem faz uso do termo, a natureza selvagem é posta como cenário onde são estabelecidas relações sociais.

Outra relevante semelhança encontrada nas leituras sobre o termo e que se refere ao conceito dos vários sertões (polissemia de conceitos), são as referências ao atraso tecnológico, à religiosidade arcaica e tradicionalista e à presença de indivíduos puros.

“Sertão paraíso, sertão inferno, sertão purgatório e sertão lugar de morada” são alguns exemplos dessa “polissemia dos sertões”⁷³. A menção do Sertão como paraíso, pode ser observada em diversos autores que vão desde Visconde de Taunay a Guimarães Rosa⁷⁴. Nesse sertão, a natureza é exuberante, marcada pela diversidade, promessa de vida harmônica, onde o erotismo não é tratado como pecado, o amor supera os preconceitos, em um movimento de extrema naturalidade.

O segundo exemplo de Sertão é o sertão inferno, local inóspito, possuidor de uma natureza atroz (que se vinga do homem), onde a violência é um elemento socializante e também uma característica atribuída pela natureza. Marc (2011) em análise elucidativa dos textos de Saint-Hilaire, afirma que:

No texto de Saint-Hilaire, a exuberância da natureza sertaneja é diluidora das características mais ‘elevadas’ dos povos. A natureza é então frequentemente absorvente e dissipadora, mas existem outros fatores, além desse, que incrementam a inviabilidade da civilização no sertão ou a eventualidade de uma natureza civilizada. Um deles é a violência presente no sertão. Primeiro, uma violência própria da natureza, do clima inclemente, da fauna estranha e ameaçadora, da flora rica e exuberante, por um lado, mas opressiva e sufocante, por outro (MARC, 2011, p.78).

O terceiro conceito é o de sertão purgatório onde a “expição” deve ser realizada. Onde a vida é um momento de passagem. Tudo isso definido pelo livre-arbítrio.

Euclides da Cunha (e assim também o faz Guimarães Rosa), por sua vez, transita por essas três vertentes, sem se fixar em nenhuma. Definindo finalmente, o Sertão como “lugar de morada”, onde o paraíso, o inferno e o purgatório estão juntos, e, entretanto divididos em diversas estâncias. O sertão é um paraíso no que refere à paisagem natural

⁷³ Termo usado pelo estudioso de variados temas acerca do Sertão, o professor da Universidade Estadual de Feira de Santana (UEFS), Erivaldo Fagundes Neves.

⁷⁴ Principalmente em *Noites do Sertão* (1988), o autor trata o sertão como um paraíso, onde homem-mulher -Natureza são elementos de uma mesma paisagem, constituindo um lugar profícuo e íntimo.

e à exuberância. Porém, é um inferno do ponto de vista sócio-político. O que torna o sertão um inferno são as atitudes políticas e o desprezo oferecidos a população local. Em uma citação na qual Euclides se refere às paisagens nota-se a diferença entre o céu e o inferno:

[...] Animam-se os ares numa palpitação de asas, céleres, ruflando.- Sulcam-nos as notas de clarins estranhos. Num tumultuar de descontraídos vôos passam, em bandos, as pombas bravas que remigram, e rolam as turbas turbulentas das maricatas estridentes... enquanto feliz, deslembrando de mágoas, segue o campeão pelos arrastadores, tangendo a boiada farta, e entoando a cantiga predileta...- *Céu*- (CUNHA, 2002, p.61).

E então surdamente num ritmo maldito vêm chegando a seca. - *Inferno* - (CUNHA, 2002, p.61).

Outro aspecto importante, em sua obra, é a abdicação de alguns conceitos em larga vigência na época. Quando se refere ao sertanejo “como um retrógrado e não como degenerado”, afirma assim a não aplicação de algumas práticas “lombrosianas” “àqueles indivíduos encontrados no Norte”. O atraso deste indivíduo está relacionado ao abandono ofertado pelo poder público, e não possui relação tão profunda com anomalias genéticas, causadas pela mestiçagem, como aclamavam os teóricos da época.

O pioneirismo se manteve presente, na distinção entre o mestiço do litoral e o mestiço do sertão. Há a afirmação da superioridade do segundo sobre o primeiro. O que também é muito inovador se pensarmos no que era discutido na época sobre “cruzamento de raças”⁷⁵.

O sertanejo é forte porque conjuga na sua constituição histórica alguns fatores singulares: a reação ao meio arredo, a purificação existencial, resultado do martírio secular da terra e do isolamento de sua formação sócio-histórica e, o mais importante de tudo, encarna, de certa forma, como fruto de uma concepção romântica presente no livro, o estereótipo do bom selvagem rousseauiano (OLIVEIRA, 2002, p.15)⁷⁶.

⁷⁵ Para saber mais sobre o assunto ver SCHWARCZ, Lilia Moritz. *O Espetáculo das Raças*– cientistas, instituições e questão racial no Brasil 1870-1930. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.

⁷⁶ Oliveira, Ricardo de. Euclides da Cunha, Os Sertões e a invenção de um Brasil profundo. *Revista Brasileira de História*. São Paulo, 2002, v. 22.

Sena (2011) em análise sobre a dicotomia ideológica (Brasil Novo e Brasil arcaico) e a dita constituição da nação brasileira, elucida pontos da obra de Euclides da Cunha:

Em Euclides da Cunha, autor paradigmático do pensamento social, a heterogeneidade constitutiva do Brasil encontra expressão na limitada oposição litoral/sertão, noções que inscrevem na memória do território nacional uma desigualdade cultural fundante. Esta desigualdade é pensada como responsável pelo descompasso temporal de espaços considerados subdesenvolvidos, como o sertão (SENA, 2011, p.13).

A partir da obra de Euclides da Cunha, o sertão é tomado como um lugar de expansão e de devir, do projeto de identidade nacional. A miscigenação não é vista mais como um problema, a construção desse projeto e o que poderá dar “um norte a nau catarineta brasileira” são as medidas governamentais. No momento que Euclides da Cunha acusa os governantes de abandono, retira a culpa do atraso da “degenerescência étnica” sertaneja. O interior do Brasil toma caráter de existência. O desafio lançado era o de englobar *o sertão* a nação brasileira.

Porventura, as especificidades de um termo polissêmico como sertão, encontra em Guimarães Rosa do *Grande Sertão: Veredas*, uma definição primaz no que se refere a noção de identidade sertaneja. Lendo as palavras de Riobaldo o “Sertão- se diz- o senhor querendo procurar, nunca encontra. De repente, por si, quando a gente não espera o sertão vem” (p.17), pode-se observar mais que um lugar geograficamente determinado. O sertão aqui é uma noção, um sentimento de identidade coletiva, um fio ideológico e sentimental que condiz com a definição encontrada do que é *ser sertanejo* na Lagoa do Saco.

Ao mesmo tempo em que trata de particularismos e especificidades a noção de uma existência sertaneja no campo desta pesquisa possui características que a identificam com outras noções de sertão. Como se no momento que Riobaldo afirma “o Sertão é um sem lugar ou o Sertão é dentro da gente (p.19)”, falasse que existe um fator de semelhança entre os sentimentos *do existir sertanejo*.

Sena (2011) salienta o que Guimarães Rosa (1976, p.191) define como sertão:

Por condensar uma multiplicidade de sentidos e por se tratar de um operador de identidade e diferença- o mito narra a origem dos brasileiros, como viemos a ser e a sentir como quem somos e, a saber, quem não somos - o sertão é um objeto elusivo que “estando em toda parte não está nunca onde está” (SENA, 2011, p.100).

Por se tratar de um sentido⁷⁷, o *sertão* é uma forma de *estar* no mundo. A existência ou a força que move o existir é transmutada em modos de vida. Pode ser a partir de então, operacionalizada, explicada por um conjunto de ações e nas formas materiais que comprimem esse sentido.

Schiavo (2011), em texto que relaciona o “*sentido de sertão*” de Guimarães Rosa (1976, p.138) à noção do *mana*⁷⁸ de Marcel Mauss, esclarece o que é aqui é afirmado:

Determinante no decurso da existência do narrador, meio de produção de Guimarães Rosa, no Grande sertão: veredas, o sertão é alçado ao patamar de categoria. Tanto a imprecisão, dada a multiplicidade de significados, quanto a determinação que o sertão adquire, no discurso de Riobaldo, encontram ressonância naqueles atributos que Marcel Mauss reconhece, na noção de mana dos melanésios, para qualificá-la como categoria inconsciente do entendimento: ‘É obscura e vaga e, não obstante, tem um emprego estranhamente determinado (SCHIAVO, 2011, p. 24).

O sertão mais que um lugar para a implementação de propostas civilizatórias e uma região geográfica é uma categoria do inconsciente coletivo do *ser e estar no mundo*. O “sentido de sertão”, no contexto desta pesquisa, como já é sabido, está intrinsecamente relacionado ao hábito de fazer e comer farinha de mandioca. E esse sentido é o que opera a identidade cultural do grupo em questão.

A partir desta interpretação, pode-se afirmar que não há como discutir simbolismo isolado do conceito de fato e função social. A noção de identidade possui

⁷⁷ O Sentido do Sertão é o título do livro de coletâneas de dez textos, organizados pelas pesquisadoras/professoras Custódia Sena (Universidade Federal de Goiás-UFG) e Mireya Suárez (Universidade de Brasília-UNB), lançado em 2011.

⁷⁸ “O *mana* não é simplesmente uma força, um ser, é também uma ação, uma qualidade e um estado. Em outros termos, a palavra é ao mesmo tempo um substantivo, um adjetivo e um verbo” (MAUSS, 2002, p.139).

variadas dimensões, entre elas uma dimensão estável que molda gestos, maneiras, técnicas de trabalho, sensações e sentidos, percepções e *modus operandi* de sujeitos e grupos sociais.

Por sua vez, a identidade existe além do discurso. Em sua dimensão estável ela passa a ser experienciada, produzida. Não só os elementos discursivos criam identidades. Os modos de fazer são também elementos do que significa o conjunto identitário de um determinado grupo. No caso desta pesquisa, o discurso entra como uma parte das circunstâncias do *ser sertanejo*. O aspecto operacional do ato de fazer e comer farinha encontra na noção de pertencimento do grupo o respaldo ideológico e simbólico para a sua existência. Talvez possa ser comparado ao que Leach (1996, p.30) define como “o domínio concreto do comportamento humano observável”.

Neste caso, a identidade está ligada a memória coletiva, logo a constituição cultural de um determinado grupo social. A maneira como a memória é operada é por si só um elemento que demarca a identidade. Por isso, pode-se definir a noção de identidade na Lagoa do Saco como uma *identidade produzida*; sua existência coletiva é observável e relacionada a atos e operações ligados a produção de farinha de mandioca. Não se trata de uma identidade profissional e sim de um sentido de sertão. Abrange as concepções filosóficas deste determinado grupo e é forjada na memória da produção, no aparato tecnológico dessa produção e no consumo da farinha de mandioca. Euclides da Cunha (2002) registrou a presença da farinha naquela região:

Vivia-se a aventura, de expedientes... talando as raras roças de milho ou mandioca, que existiam: caçando cabritos quase selvagens por ali desgarrados, em abandono desde o começo da guerra; e arrebanhando o gado. Não havia evitá-las ou proibi-las. Eram o último recurso. A partir de 2 de julho só houve gêneros- farinha e sal, nada mais- para os doentes. As caçadas faziam-se obrigatoriamente, a despeito dos maiores riscos (CUNHA, 2002, p. 384).

São juntos a farinha de mandioca, o umbuzeiro e o bode elementos que compõem a lógica identitária dos sertanejos daquela região. Poderiam ser chamados, seguindo a linha de entendimento de Lévi-Strauss (1989) como “operadores totêmicos”.

Zanini (2006), em artigo em que revisita o conceito de totemismo, esclarece:

O totemismo, diz Levi-Strauss, não estaria no domínio da natureza, como supunha Malinowski ou da sociedade, como supunha Durkheim, mas, sim, seria um meio (ou uma esperança) de transcender essa oposição. Como se daria essa transcendência? É que as relações do homem com o meio natural desempenhariam o papel de objetos de pensamento, sendo que o homem não as perceberia passivamente, mas as trituraria depois de tê-las reduzido a conceitos, para posteriormente “inferir um sistema que nunca é predeterminado” e que ainda comportaria múltiplas sistematizações (LEVI-STRAUSS, 1989, p. 111). Além disso, seriam aparentados de outras crenças e outras práticas que estariam, direta ou indiretamente, ligados a esquemas classificatórios que permitiriam apreender o universo natural e social sob a forma de totalidade organizada (ZANINI, 2006, p.15).

O “sentido de sertão” perpassa o hábito de fazer e comer a farinha de mandioca. Quando perguntados sobre a possibilidade da não existência da produção da farinha na comunidade, a resposta dos produtores é categórica: “*Nós vamos morrer de fome. Vamos deixar de existir do jeito que existimos agora*”.

Sendo assim, pode-se afirmar que a identidade sertaneja na Lagoa do Saco, produz e é produzida pela existência do evento da Farinhada. Haverá talvez um dia em que a Farinhada enquanto um fato social total deixe de existir. Esse dia poderá também nunca chegar. Os comedores/fazedores de farinha daquele lugar continuarão a lembrar das histórias em que fazer farinha “*era algo muito espetacular*”. Por enquanto, a identidade daquele grupo está vinculada a produção desta comida. E pelo visto estará por muito tempo.

4. INCONCLUSÕES OU POR ALGUMAS CONSIDERAÇÕES FINAIS...

Os hábitos alimentares de um grupo social podem ser tomados como elementos identitários? Quem são os fazedores de farinha de mandioca do sertão baiano? Como é realizado o consumo da farinha em comunidades camponesas e tradicionais? O que é a Farinhada? Essas foram algumas questões que deram origem ao desenvolvimento desta dissertação de mestrado. Vale lembrar que durante a busca pelas respostas dessas questões muitas perguntas formuladas encontraram outras perguntas, e muitas respostas deram origem a novas perguntas.

Para encontrar o caminho de algumas respostas foi necessário trilhar por estradas que tantos outros viajantes, pesquisadores, cronistas, poetas, romeiros, bandeirantes, refugiados, trilharam, o caminho do sertão. Mattoso (1992) esclarece o processo de ocupação do sertão da Bahia da seguinte forma:

O Sertão é diversificado, mas distante e seco. Onde começa? A dois ou três dias de caminhada do mar? Onde chove menos de seiscentos milímetros por ano? Os boiadeiros tocam o gado para o Sertão, atravessando taludes e colinas, vastas extensões de terras e centenas de metros de altitude, imensas superfícies ondulantes, esculpidas por ventos circulares e secos [...] Essa 'zona ingrata' - na expressão de Euclides da Cunha-, imensa como o mar, foi dominada e domesticada por homens austeros e sólidos, os vaqueiros, pastores de grandes rebanhos itinerantes, sempre a busca de pastos escassamente distribuídos. Essas boiadas abriram verdadeiras trilhas no sertão. Seus condutores sabiam orientar-se segundo as constelações ou a posição dos tabuleiros. Nem os rios conseguiam deter as marchas sem fim (MATTOSO, 1992, p.63-64).

Segundo a autora, os caminhos do Sertão, possuíam como características a precariedade e a distância do litoral (o Recôncavo e a Capital da Bahia):

As paróquias que conseguiram fixar populações nos sertões nasceram da pecuária e do seu comércio, da mineração e de uma economia de subsistência cujos produtos circulavam nos mercados locais. Não há dúvidas de que os Sertões das boiadas é o lugar das contradições descritas pelo escritor-poeta Euclides da Cunha por volta de 1900: 'barbaramente estéreis, maravilhosamente exuberantes [...], é um vale fértil, um pomar vastíssimo sem dono (MATTOSO, 1992, p.65).

O primeiro passo neste caminho foi sair a procura dos donos “desse pomar” e descobrir como eles produziam a comida mais valorizada do Norte e Nordeste do Brasil. Outras questões surgiram e os caminhos se multiplicaram como em qualquer jornada. O papel histórico da farinha de mandioca foi notado nos escritos documentais de diversos cronistas, e com isso a construção da resposta que envolvia a estigmatização da farinha enquanto “comida de pobre”: sua incontestável origem indígena é um dos fatores que implicam na desvalorização do seu uso e dos costumes de quem a come. Gândavo, em texto original de 1576, comprova o que é dito:

Feito isso, metem aquela massa em algumas mangas compridas e estreitas que fazem de umas vergas delgadas, tecidas a maneira de cesto, e ali a espremem daquele sumo, de maneira que não fique dele nenhuma coisa por esgotar; por que é tão peçonhento e em tanto extremo venenoso, que se uma pessoa, ou qualquer outro animal, o beber, logo naquele instante morrerá. E depois de a terem curada dessa maneira, põem um alguidar sobre o fogo, em que a lançam, a qual uma índia fica mexendo até que o fogo acabe por secar sua umidade e fique enxuta e disposta para se poder comer, o que levará mais ou menos meia hora. Este é o mantimento a que chamam farinha de pau, com que os moradores e o gentio desta província se mantêm (GÂNDAVO, 2004, p.78).

A importância da mandioca foi registrada por quase todos os cronistas contemporâneos de Gândavo. O desenvolvimento de uma tecnologia tão complexa por parte dos índios brasileiros, quase nunca é mensurado em textos que tratam do tema.

O processo de imersão da mandioca e a evaporação através do calor que faz com os ácidos da planta sejam eliminados, foram desenvolvidos pelos índios brasileiros. Talvez por isso, a farinha de mandioca seja tratada por médicos, nutricionistas, pesquisadores e pelo próprio imaginário social, como uma comida de pouco valor cultural, não possuidora de um *status* que confirme a sua enorme importância alimentar. Nesse caso, a comida que fala dos comedores fala também dos produtores.

Ou seja, a farinha brasileira é produzida por pequenos produtores, que possuem pequenas extensões de terra e relação diferenciada com o trabalho (a mão de obra é quase sempre familiar). Sendo assim, como não se questionar a respeito das políticas públicas direcionadas a estes produtores? Porque mesmo após constatações e

verificações feitas, pelas mais diversas fontes, a farinha de mandioca e as formas como ela é feita não são tidos como patrimônio cultural?

Talvez as respostas para mais estas questões estejam novamente na origem dos seus “comedores”. Quem são os maiores consumidores de farinha de mandioca no Brasil? Se acionarmos a nossa memória, lembraremos que em quase todas as mesas do Norte e Nordeste do Brasil existe a presença ou a onipresença da farinha. A relevância desta comida está marcada nas músicas, nos ditados populares, nas piadas e nas acusações preconceituosas (relação feita entre a comida e o comedor, neste caso, mostra além de outras coisas, elementos discriminatórios e de desigualdade regional). Porque se acusa um outro de ser um comedor de farinha? Primeiro, porque comer farinha é tido como “coisa de pobre” e segundo porque realmente a farinha é “comida de índio”.

O caminho da busca se tornou mais árduo e complexo quando as Farinhadas na Lagoa do Saco foram adiadas por falta de chuva. Todos estavam muito preocupados com o ano que estava por vir e com a prevista ausência da farinha para a realização da armazenagem. O que faziam aqueles que não tinham mais de onde *arrancar* a mandioca?

A convivência do camponês com o semi-árido nordestino é outra resposta que deve ser levada em conta quando se pensa em estratégias econômicas em situação de grande estiagem, a reserva de farinha do ano anterior é doada para aqueles que já não possuem o produto armazenado. A solidariedade do grupo se mostra muito mais estabelecida nestes momentos. As famílias que produziram farinha emprestam uma parcela do produto para aquelas que não produziram. O mutirão é outra atividade que além de reafirmar laços sociais, explicita a relação de convivência e interação com o meio e viabiliza a produção de víveres alimentícios, pois como já foi dito são através dos eventos que a comunidade racionaliza as relações sociais inter-grupo.

Durante as Farinhadas, ocorridas em um ano de estiagem, pode-se notar que a reciprocidade marcada através da comensalidade não deixa de existir. Muito na verdade, seu significado toma proporções bastante complexas. A oferta dos alimentos nesses períodos é vista como um elemento que fortalece as relações confirmadas através desse

evento. O banquete disposto torna-se um momento de notável sociabilidade e o ato de comer torna a identidade do grupo algo ainda mais observável.

O banquete torna-se assim o sinal, por excelência, da identidade do grupo, quer se trate do núcleo familiar ou de toda a população de uma cidade que se reúne em torno de uma mesa comum, seja com a presença física de todos os seus membros, seja por uma representação simbólica (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p.109).

De todas as formas, foi muito entusiasmante investigar as relações de trabalho, geração e gênero na produção da farinha de mandioca na Lagoa do Saco. A organização do grupo de mulheres e suas escolhas deixaram mais claras a noção de complementaridade do grupo em questão. Puderam-se constatar os particularismos da divisão das atividades que compõem o trabalho na roça. A fragmentação aparente dessas atividades por vezes é erroneamente percebida como uma crise entre gênero e geração. Mas acompanhando a prática do trabalho nota-se o objetivo final como a razão maior por trás do discurso: a manutenção do grupo familiar e o cumprimento do planejamento doméstico e comunitário.

A relevância desta pesquisa foi muitas vezes mencionada pelos produtores e produtoras de farinha desta comunidade com alguma surpresa, principalmente, no que se refere à existência de um estudo que trate da farinha de mandioca como uma comida que confere identidade. Quase todos os entrevistados falaram que achavam que “*o mundo nunca iria olhar para a farinha*”, mesmo existindo tantos consumidores de farinha nas diversas regiões do Brasil.

Entender a identidade sertaneja pautada pela produção de farinha abriu atalhos que antes passavam despercebidos, principalmente, quando as técnicas de produção vêm passando por mudanças consideráveis. A percepção da memória como um refúgio, uma fonte de informações e uma maneira de acessar os sentimentos e as sensações que socialmente constroem o gosto, foi uma experiência bastante enriquecedora. Além de qualquer tentativa de padronização da farinha (por parte de agentes externos), a evocação da memória estrutura o cotidiano alimentar/produtivo desses indivíduos. O mais importante é que a farinha “*tenha bom gosto*” para quem a planta, porque se assim não for, o prazer do trabalho não mais existirá. Pode-se afirmar que a identidade deste

grupo está intrinsecamente ligada ao gosto da sua farinha e a maneira como esta é produzida. Após a mecanização da casa de farinha, muitos dizem que com o alcance de uma dimensão comercial, essa comida tem se modificado bastante. Antes, “a qualidade da farinha para fora” era muito parecida com a “qualidade da farinha para dentro”. Atualmente, esta qualidade (referente ao gosto e ao aspecto) segue alguns padrões de exigência que engessam e não protegem a feitura da farinha e seu consumo como um patrimônio.

Algumas respostas encontradas não são conclusivas. Não houve como aprofundar temas referentes à ocupação do sertão na Bahia e à quantidade de farinha produzida no município (por ausência de dados). Espera-se que, outros pesquisadores se interessem pela temática possam investigar este vasto campo em trabalhos e pesquisas futuras.

Finalmente, existe a esperança que esta pesquisa possa dar suporte aos moradores e moradoras da Lagoa do Saco, assim como a outros *farinheiros*, espalhados por diversas comunidades do Brasil para pensar em estratégias de manutenção do acumulado de técnicas existentes em torno da farinha de mandioca. Espera-se que a tecnologia milenar envolvida na feitura da farinha, seja respeitada por futuras políticas públicas. A solução para a padronização da farinha, talvez seja o reconhecimento e a valorização deste produto como uma comida identitária possuidora de um acúmulo de conhecimentos sociais, históricos e geográficos. A patrimonialização da farinha de mandioca é a melhor forma de garantir a existência do *modus vivendi* de muitos grupos sociais.

A resposta para a questão inicial desta pesquisa é na verdade uma constatação: Sim. A Farinha de mandioca é um elemento que demarca a identidade sertaneja na comunidade de Lagoa do Saco. A Farinhada é ao mesmo tempo um evento, onde a comensalidade e a reciprocidade entre indivíduos são estabelecidas e ressignificadas. Podemos também usar as palavras de um morador, quando perguntado sobre a importância da farinha para o grupo: “*A farinha não é só a comida mais importante que temos aqui. Essa farinha é que dá tudo ao sertanejo dessa região. Se ela faltar, acho que não tem mais como pensar em Sertão!*”

REFERÊNCIAS

- ABBAGNANO, Nicola. *Dicionário de Filosofia*. São Paulo: Martins Fontes, 5ª ed., 2007.
- AGUIAR, Pinto de. *Mandioca-Pão do Brasil*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1982.
- ALVES, Alfredo Augusto Cunha; SILVA Alineaurea. Florentino. *Cultivo da Mandioca para a Região Semi-Árida: Mercado e Comercialização*. Embrapa Mandioca e Fruticultura: Sistemas de Produção, Disponível em: http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Mandioca/mandioca_semiarido/mercado.htm. Acessado: em 10 de julho de 2013.
- AMON, Denise; MENASHE, Renata. *Comida como Narrativa da Memória Social*. Sociedade e Cultura. Porto Alegre, vol. 11. n. 1, jun - jul 2008.
- ANDRADE, Maristela de Paula; FILHO, Benedito Souza (Org.). *Fome de Farinha: deslocamento compulsório e insegurança alimentar em Alcântara-MA*. São Luís: EDUFMA, 2006.
- ASSARÉ, Patativa. *Vida Sertaneja*. In: -----, Cante Lá que eu Canto Cá-Filosofia de um Trovador Nordestino. 15ª ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2008.
- BORDIEU, Pierre. *O Poder Simbólico*. 7. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2004.
- BOSI, Ecléa. *Memória e sociedade - Lembranças de Velhos*. 3ed. São Paulo: Cia das Letras, 1994.
- CÂNDIDO, Antônio. *Os parceiros do Rio Bonito: Estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida*. 4ª edição. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1977.
- CARDOSO, Carlos E. Leite. *Perspectivas e Mudanças no Setor Mandioqueiro*. Conjuntura e Planejamento - SEI. Salvador, nº 59. Abril, 1999.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. 3 edição. São Paulo: Global, 2004.
- _____. *Dicionário do folclore brasileiro*. 10.ª ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 2004.
- CHAYANOV, A. V. *La organización de la unidad económica campesina*. Buenos Aires, Ediciones Nueva Visión, 1974. (Primeira edição, Moscou, 1925).
- CONTRERAS, Jesus Hernandez. Patrimônio e Globalização: O Caso das Culturas Alimentares. In: ----, *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. (Coleção Antropologia e Saúde). Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia (org.). Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p. 129.
- CUNHA, Euclides da. *Os Sertões*. São Paulo, SP: Martin Claret, 2002.

- DACRUZ, Damário. Cozinha Diária. In: -----*Segredo das Pipas*. Salvador: EPP Publicações e Publicidade, 2003.
- DANTAS, Maria Isabel. *O Chouriço no Seridó: Transformação do sangue em doce*. Holos, Ano 20, Natal, dez/2004.
- DÓRIA, Carlos Alberto. *A Formação da Culinária Brasileira*. São Paulo: Publifolha (Série 21), 2009.
- DURKHEIM, Émile. *A Divisão do trabalho social*. 2ª edição. São Paulo: Martins Fontes, 1999.
- ELIAS, Norbert. *O Processo Civilizador*. vol. 1: Uma História dos Costumes. 2 ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994.
- FAUSTO Carlos. *Banquete de Gente: Comensalidade e canibalismo na Amazônia*. Mana. v.7, n.44. 2002.
- FERNANDES, António T. *Ritualização da Comensalidade*. Revista da Faculdade de Letras - Sociologia, Universidade do Porto, Série I, Vol.7, Porto (Portugal), 1997.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.) *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FOLADORI, Guillermo; TAKS, Javier. *Um Olhar antropológico sobre a questão ambiental*. Mana, N.10(2), Rio de Janeiro, 2004.
- FREYRE, Gilberto. *Casa-Grande & Senzala: formação da família brasileira sob o regime patriarcal*. 22 ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1983.
- GALVÃO, Hélio. *O Mutirão no Nordeste*. Rio de Janeiro: Ministério da Agricultura, 1959.
- GÂNDAVO. Pero de Magalhães. *A primeira história do Brasil: história da província Santa Cruz a que vulgarmente chamamos Brasil*. Modernização do texto: Sheila Moura Hue; Ronaldo Menegaz. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2004.
- GEERTZ, C. *A Interpretação das culturas*. Rio de Janeiro, Zahar, 1978.
- GIARD, Luce; CERTEAU, Michel. *Cozinhar (Segunda Parte)*. In: *A invenção do cotidiano*, vol.2. 11 ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2005.
- GODOI, Emília Pietrafesa de. *O Trabalho da Memória: Cotidiano e história no sertão do Piauí*. Campinas: Editora Unicamp, 1999.
- HARRIS, Marvin. *Bueno para comer: Enigmas de alimentación y cultura*. (1985, 1a. edición en español, 1989).
- IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. *Censo Agropecuário e Dados do Município (Produção da Agricultura Familiar)* Censo de 2006. Disponível em: http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/agropecuaria/CE_nsoagro/. Acessado em: 15 de novembro de 2012.

_____. *Mapa do Estado da Bahia*. Disponível em:
<http://mapas.ibge.gov.br/escolares>. Acessado em: 05 Ago. 2013.

_____. *Censo Agropecuário e Dados do Município de Monte Santo*, 2010.

LEACH, E. R. *Sistemas políticos da alta Birmânia*. Tradução de Antonio de Pádua Danesi et al. São Paulo: EDUSP, 1996.

LEITE, Alana; MENEZES Sônia. *Derivados da Mandioca: Alimentos Identitários como Estratégia de Reprodução Social*. Anais do I Seminário sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais. Universidade Federal de Sergipe. São Cristóvão, SE, 2012.

LEVI-STRAUSS, C. *O Pensamento selvagem*. Campinas: Papirus, 1989.

_____. *Antropologia Estrutural*. São Paulo: Cosac & Naify, 2008.

MACIEL, Maria Eunice. *Cultura e Alimentação ou O Que têm a Ver Os Macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?* Horizontes Antropológicos. Porto Alegre, ano 7. N.16. Dezembro, 2001.

_____. *Uma Cozinha a Brasileira: estudos Históricos*. Rio de Janeiro, nº 33, 2004.

MAGALHÃES, Janilson Alves. *A Romaria de Monte Santo/BA: Um caleidoscópio de significados religiosos e culturais*. Monografia apresentada ao Departamento de Ciências Sociais da Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2007.

MALVEZZI, Roberto. *Semi-Árido: uma visão holística*. Brasília: CONFEA, 2007.

DA MATTA, Roberto. *Sobre o simbolismo da comida no Brasil*. O Correio da Unesco, Rio de Janeiro, v. 15, n.7, p. 22-23, 1987.

MARC, René. Por onde o povo anda... caminhos da invisibilidade negra no sertão. In: SELMA, Cústódia; SUÁREZ, Mireya (orgs). *Sentidos do Sertão*. Goiânia: Câneone Editorial, 2011.

MARX, Karl. *Grundrisse- Manuscritos econômicos de 1857-1858: Esboços da crítica da economia política*. Rio de Janeiro: Boitempo e URRJ, 2011.

_____. *O Capital*. Livro 3: El Proceso Global De La Produccion Capitalista: Seccion Sexta: Transformacion De La Plusganancia En Renta De La Tierra, s/d.

MATOS, Marcos Paulo S. R. *Famílias Desagregadas sobre a terra ressequida: indústria da seca e deslocamentos familiares no nordeste do Brasil*. Nômadias. Revista Crítica de Ciencias Sociales y Jurídicas, Núm. Especial: América Latina (2012).

MATTOSO, Kátia M. *Caminhos terrestres: o agreste e o sertão*. Bahia século XIX: uma província no império. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1992. p. 62-65.

MAUSS, Marcel. *Sociologia e Antropologia*. São Paulo: Cosac & Naif, 2003.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: SENAC, 2008.

- MORAIS, Glória Cristiana de O. É assim que se faz: Etnografia sobre a Farinhada no Pêga (Portoalegre-RN). *Anais do Seminário Gastronomia em Gilberto Freire*, UFPE, 2003.
- NEVES, Erivaldo F. *Sertão como recorte espacial e como imaginário cultural*. POLITEIA: História e sociedade. Vitória da Conquista. vol. 3, n.1, 2003.
- NEVES, Frederico de Castro. *Economia Moral versus Moral Econômica (Ou o que é economicamente correto para os pobres?)*. Projeto História. São Paulo, SP. n.16, fev/1998.
- NÓBREGA, José Dionísio. *Euclides da Cunha e O Sertão de Canudos (Ensaio sobre o povoamento da região)*. Salvador: Ponto e Vírgula Publicações, 2010.
- OLIVEIRA, Ricardo. *Euclides da Cunha, Os Sertões e a invenção de um Brasil profundo*. Revista Brasileira de História. São Paulo, v. 22, nº 44, pp. 511-537 2002.
- ONFRAY, Michel. *A Razão gulosa: filosofia do gosto*. Rio de Janeiro: Rocco, 1999.
- PINTO, Maria Dina N. Mandioca e Farinha: subsistência e tradição cultural. Série Encontros e Estudos. *Seminário Alimentação e Cultura-Projeto Celebrações e Saberes da Cultura Popular*. Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular/FUNARTE/Secretaria do Patrimônio, Museus e Artes Plásticas; Ministério da Cultura, 2002.
- QUEIROZ, Maria Isaura P. *O Campesinato brasileiro: ensaios sobre civilização e grupos rústicos no Brasil* 2ª ed. Petrópolis: Vozes, 1976.
- RAVENA CAÑETE, Voyner. História e Saber: o uso da terra entre os moradores de Nova Redenção- Concórdia do Pará. *Anais do II Encontro da Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Ambiente e Sociedade*. Indaiatuba, 2004.
- RIBEIRO, Iselda Correa. *Sesmeiros*. Cuiabá: EDUFMT, 1998.
- ROSA, João Guimarães. *Noites do Sertão*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 8ª ed., 1988.
- _____. *Grande Sertão: Veredas*. 12 ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1978.
- _____. *Substância*. In: -----, *Primeiras estórias*. 5ª ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1969.
- SABOURIN, Eric. Marcel Mauss: da dádiva à questão da reciprocidade. *Revista Brasileira de Ciências*. São Paulo. vol. 23 nº. 66 (132). fev/2008.
- SAHLINS, Marshall. *Ilhas de história*. Rio de Janeiro: Zahar, 1990.
- _____. *Cultura e Razão Prática*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003.
- SANTOS, Milton. *A Natureza do Espaço. Técnica e Tempo. Razão e Emoção*. Hucitec, São Paulo, 1996.

- SELMA, Cústódia; SUÁREZ, Mireya (orgs). *Sentidos do Sertão*. Goiânia: Cãnone Editorial, 2011.
- SCHIAVO, Sylvia. A Travessia do Sussuarão: uma narrativa sobre um território fabuloso. In: SELMA, Cústódia; Suárez, Mireya (orgs). *Sentidos do Sertão*. Goiânia: Cãnone Editorial, 2011.
- SCHISTEK, Harald. *A Convivência com o semi-árido*. São Paulo: Petrópolis: Juazeiro-BA: Selo Editorial RESAB, 2007.
- SCHWARCZ, Lilia Moritz. *O Espetáculo das Raças – cientistas, instituições e questão racial no Brasil 1870-1930*. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.
- SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio a Micro e Pequenas Empresas. *Mandiocultura: Derivados da Mandioca*, Salvador, 2009, p.38.
- SEI – Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais da Bahia. *Tabela de Previsão de Safra 2011-Estimativas de Produção Física, Área plantada e colhida e rendimento dos principais produtos agrícolas 2010/2011- Bahia*. Disponível em: http://www.sei.ba.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=1541&Itemid=372. Acessado em: maio de 2013.
- SILVA, Carlos. *MANIHOT. Casa de Mani*. Literatura de cordel. Feira de Santana, set-2011.
- SILVA, Paula Pinto. *Farinha, feijão e carne-seca: Um Tripé culinário no Brasil Colonial*. São Paulo-SP: SENAC, 2005.
- SOUSA, Gabriel S. *Tratado Descritivo do Brasil em 1587*. Rio de Janeiro: Itatiaia, 2011.
- STADEN, Hans. *Duas Viagens ao Brasil: Primeiros registros sobre o Brasil*. Porto Alegre: L&PM (Coleção L&PM Pocket), 2011.
- THOMPSON, E.P. “A Economia Moral da Multidão Inglesa no Século XVIII” in *Costumes em comum: estudos sobre a cultura popular tradicional*. SP: CIA. Das Letras, 1998.
- VELHO, O. G. *Relatório do Programa de Pesquisas sobre Hábitos e Ideologias Alimentares em Grupos Sociais de Baixa Renda* (Equipe do Museu Nacional). Museu Nacional, UFRJ, Departamento de Antropologia, Rio de Janeiro, Mimeo, 1977.
- WANDERLEY, Maria de N. B. Raízes históricas do campesinato brasileiro. In: *Anais Encontro Anual da ANPOCS, XX*, Caxambu, 1996.
- WEBER, Max. *A Ética protestante e o espírito do capitalismo*. Coleção A obra-prima de cada autor. São Paulo: Martin Claret, 2002.
- WOORTMANN, Ellen F. *Da Complementaridade a Dependência: a mulher e o ambiente em comunidades “pesqueiras” do Nordeste*. Série Antropologia/111. UNB: Brasília-DF. 2001.

WOORTMANN, Ellen F.; WOORTMAN, Klaas. *O Trabalho da terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa*. Brasília: EDUNB, 1997.

WOORTMANN, Klaas. *Hábitos e Ideologias Alimentares em Grupos Sociais de Baixa Renda*. Série Antropologia. UNB. Brasília-DF, 1978.

_____ *O Modo de produção doméstico em duas perspectivas: Chayanov e Sahlins*. Série Antropologia/293. UNB: Brasília-DF. 2001.

ZANINI, Maria Catarina. *Totemismo revisitado: Perguntas distintas, Distintas Abordagens*. Habitus, v. 4, n.1, p. 513-533. Goiânia, jan./jun. 2006.

APÊNDICES (FOTOS DA COMUNIDADE E DA FARINHADA)

APÊNDICE A - ARRANCA



Foto 1: Arranca (Farinhada de Dona Bertulina). Fonte: Trabalho de Campo. Data: Outubro de 2012.

APÊNDICE B – TIRANDO A GOMA PARA A TAPIOCA



Foto 2: Tirando a goma para a tapioca (Farinhada de Dona Bertulina). Fonte: Trabalho de Campo. Data: Outubro de 2012.

APÊNDICE C – FAZENDO A TAPIOCA



Foto 3: Fazendo a Tapioca (Farinhada de Dona Catarina). Fonte: Trabalho de Campo.
Data: Outubro de 2012.

APÊNDICE D - RASPAGEM



Foto 4: Raspagem (Farinha da de Dona Catarina). Fonte: Trabalho de Campo.
Data: Outubro de 2012.

APÊNDICE E – MENINA PARTICIPANDO DA FARINHADA



Foto 5: Menina participando da farinhada – massa para fazer tapioca (Farinhada de Dona Bertulina).
Fonte: Trabalho de Campo. Data: Outubro de 2012.

APÊNDICE F – A TORRA

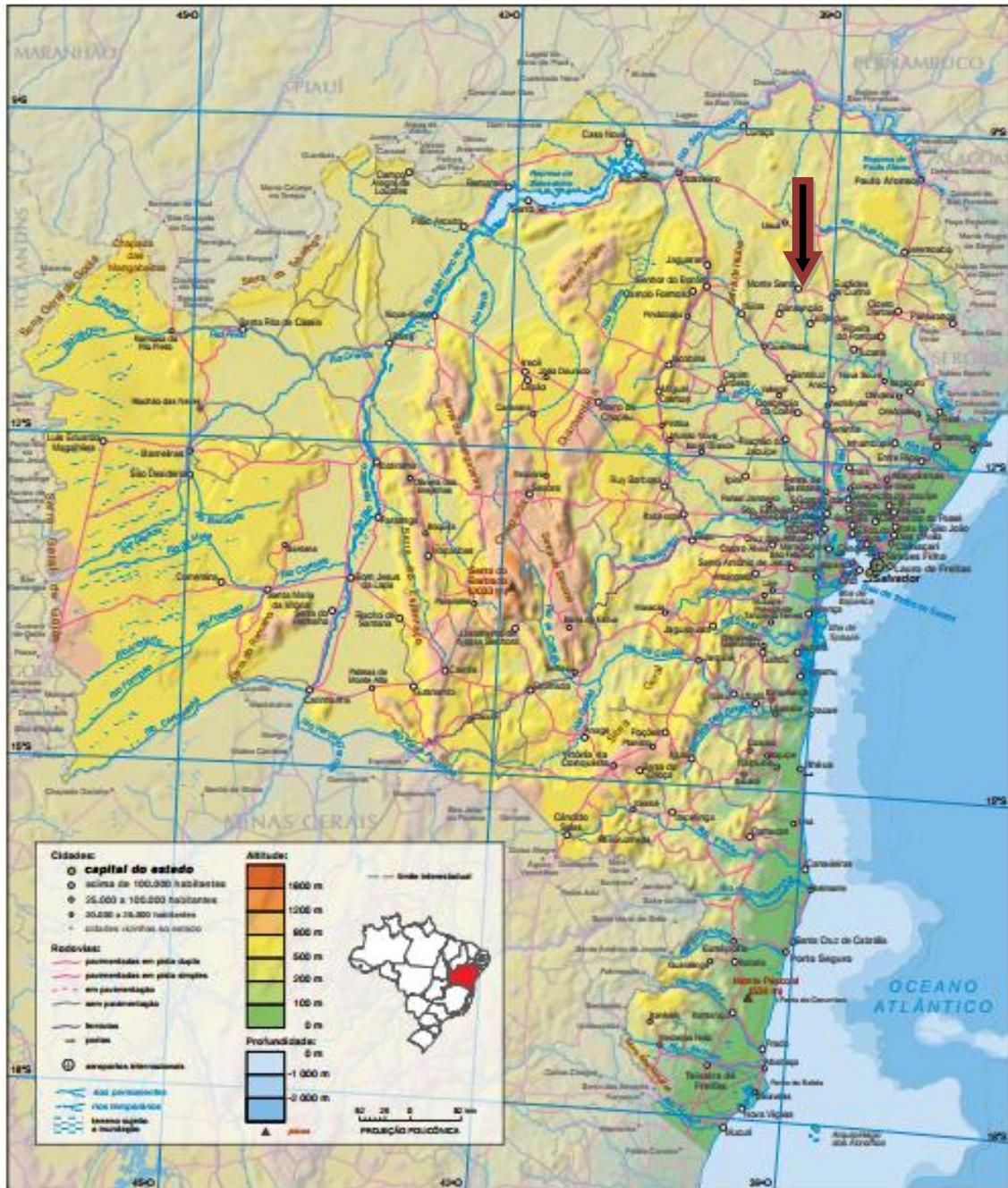


Foto 6: A torra (Farinhada de Dona Catarina). Fonte: Trabalho de Campo. Data: Outubro de 2012.

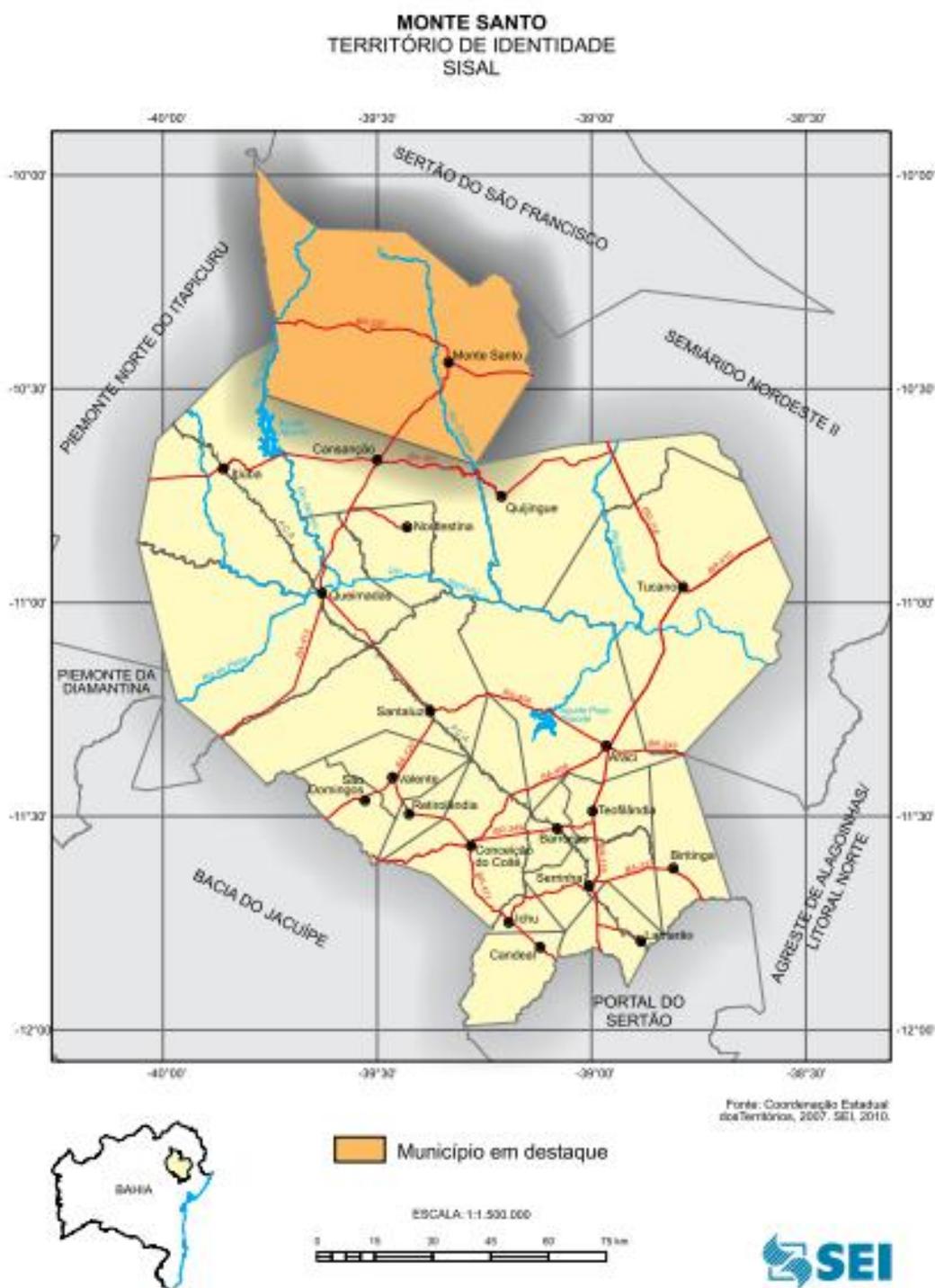
ANEXOS

ANEXO A - Localização do município de Monte Santo no Mapa do Estado da Bahia

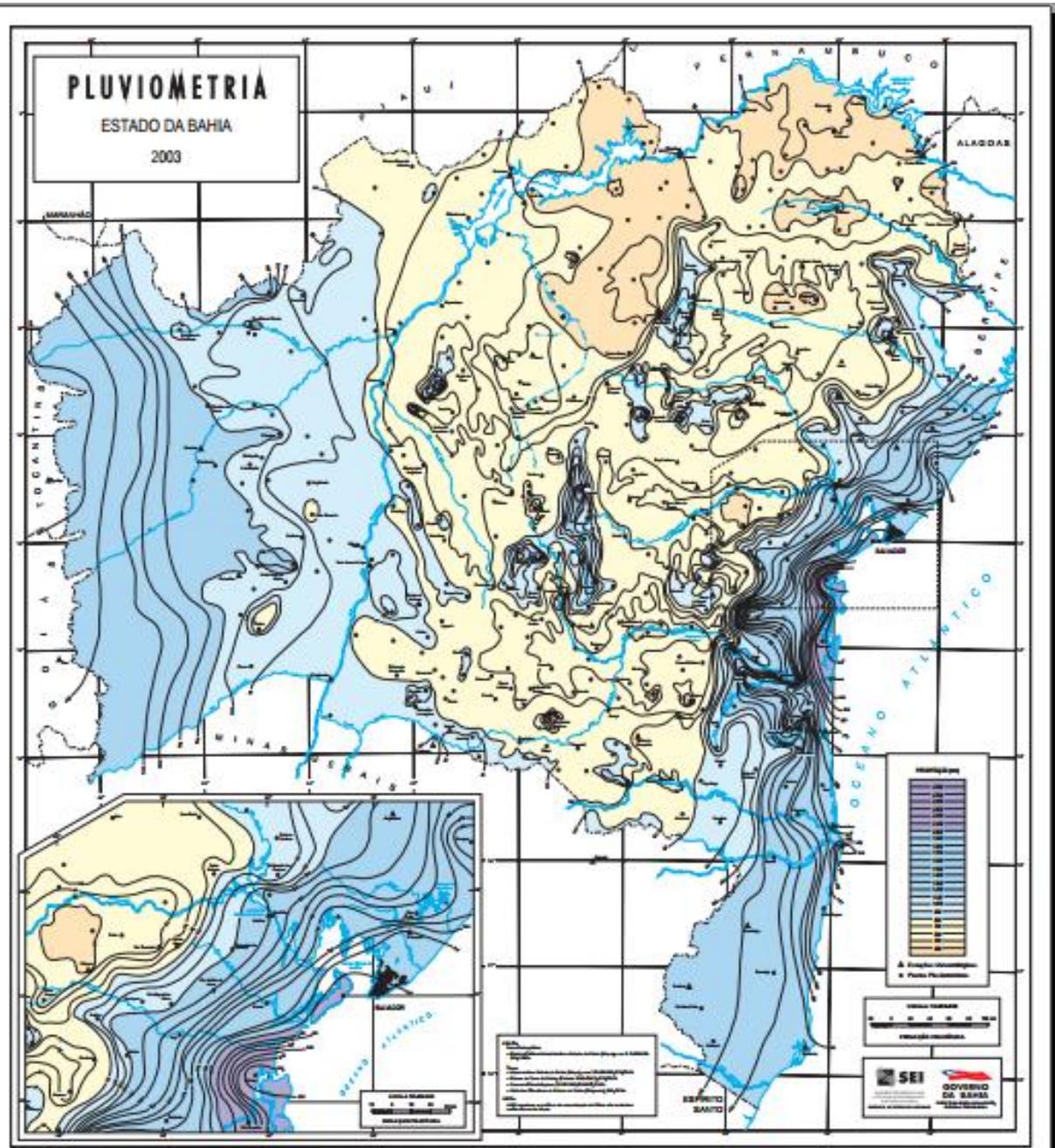
Bahia



ANEXO B - Destaque do município de Monte Santo no mapa do Território de Identidade do Sisal.



ANEXO C - Mapa de pluviometria do Estado da Bahia.



ANEXO D - Dados da EMATER (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural) 1964/80.

MANOCHA
PRODUÇÃO OBTIDA NO ESTADO DA BAHIA, POR M.R.H. E MUNICÍPIOS NO PERÍODO DE 1964/80
TOMELADA

MUNICÍPIOS

	ANOS																	
	1964	1965	1966	1967	1968	1969	1970	1971	1972	1973	1974	1975	1976	1977	1978	1979	1980	
141. Sertão de Camudos	22.299	9.668	26.648	82.550	135.450	125.111	43.974	118.270	89.736	75.986	120.167	75.510	73.348	62.300	103.990	88.560	87.285	
Cansanção	7.000	1.712	8.000	18.600	20.000	22.136	2.800	22.950	27.500	28.100	40.000	20.000	13.457	10.000	9.000	8.000	11.049	
Eucíliades da Cunha	200	2.500	1.000	600	330	450	150	926	800	1.060	1.147	9.400	13.456	9.000	8.000	10.000	16.573	
Itituba	1.654	1.586	2.058	37.620	82.560	63.840	27.900	42.570	1.656	2.136	15.000	3.600	1.260	3.600	20.000	23.600	17.678	
Monte Santo	10.890	2.170	13.240	23.130	30.000	35.810	10.444	47.698	53.400	32.100	40.000	20.000	7.000	8.000	7.000	14.732		
Queimadas	255	-	-	-	-	-	1.820	1.680	990	1.020	1.210	11.952	6.300	9.900	14.960	14.363		
Quijingue	800	1.000	1.000	1.000	1.400	1.200	1.200	1.200	1.400	2.000	400	2.600	3.600	3.000	300	5.524		
Tucano	1.000	800	1.200	1.500	1.500	1.400	1.400	1.500	3.000	9.800	20.000	23.223	21.400	44.000	22.000	4.051		
Unaó	500	100	150	100	60	75	80	70	500	400	1.000	900	400	400	2.000	2.700	3.315	
142. Serrinha	50.150	55.700	62.710	77.620	29.710	53.420	33.720	33.080	36.570	57.050	54.229	60.045	71.740	99.540	90.900	160.880	120.155	
Araci	6.750	6.750	10.500	12.750	3.000	2.000	4.000	3.000	4.000	4.600	6.500	7.850	7.254	11.280	5.000	5.649	8.287	
Biritinga	3.750	3.750	4.500	9.750	2.000	2.400	2.000	2.000	2.000	3.050	2.600	6.100	2.403	5.640	4.000	4.237	6.206	
Candela	2.250	1.000	1.000	3.000	2.000	1.000	800	1.000	500	2.000	1.800	2.000	2.000	2.000	2.300	2.165	2.118	
Conceição do Coité	16.000	20.000	17.920	18.560	2.240	21.760	12.000	9.900	9.900	16.500	10.800	8.520	13.140	18.000	21.000	46.509	25.412	
Ichu	1.500	2.000	1.000	300	1.000	1.000	1.200	350	350	1.800	2.060	2.060	-	-	1.725	1.624	1.588	
Lamarão	1.800	2.250	5.250	4.500	2.000	2.000	1.500	1.500	2.400	3.000	3.600	3.961	6.580	4.800	5.649	8.287		
Retrolândia	2.500	4.500	5.210	4.160	4.480	7.200	4.000	3.180	3.810	4.050	3.960	4.584	9.204	7.200	8.550	26.926	13.258	
Riachão do Jacuipé	5.000	5.000	1.800	2.000	1.000	3.000	500	1.200	1.000	5.400	4.979	5.211	6.900	6.440	7.475	4.872	4.765	
Santa Luz	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.500	1.320	5.555	8.100	10.800	20.713	15.468	
Serrinha	5.250	5.250	9.750	12.750	3.750	5.000	2.000	6.000	7.000	8.500	10.500	10.800	9.968	18.800	8.200	8.473	11.969	
Teofilândia	1.350	1.500	1.350	3.450	2.000	700	300	800	1.200	2.600	2.450	2.600	1.335	4.700	4.000	4.237	6.224	
Valente	4.000	3.700	4.430	6.400	6.240	7.360	5.120	3.300	5.310	6.150	4.080	5.400	10.020	10.800	13.050	29.826	16.573	
143. Feira de Santana	64.977	60.439	95.002	98.431	113.556	92.516	94.278	99.002	114.430	100.243	128.699	142.548	85.192	96.811	151.716	170.826	174.659	
Água Fria	1.070	1.370	1.467	1.750	1.870	1.890	1.910	1.890	1.910	1.720	3.250	1.716	1.755	3.900	6.000	5.728	5.524	
Anguera	520	990	975	900	750	650	1.500	900	1.600	1.500	160	720	370	780	960	1.328	530	
Antônio Cardoso	2.720	2.800	2.760	5.520	5.920	5.960	3.000	3.600	3.660	1.980	2.000	2.160	924	1.800	3.132	3.435	1.602	
Castro Alves	11.000	7.408	7.408	3.000	16.500	6.450	3.300	3.150	3.750	3.900	2.800	6.300	4.340	3.500	10.080	12.025	22.075	
Comunhão de Maria	6.000	10.000	8.000	10.560	11.700	8.400	8.430	8.415	7.500	8.025	7.800	6.760	6.760	7.670	9.000	9.735	9.668	

ANEXO E - Dados IBGE (Produção, valor da produção e área colhida de mandioca) por Unidades da Federação-2006.

Tabelas de resultados 741

Tabela 2.6.69 - Produção, valor da produção e área colhida de mandioca (aipim ou macaxeira), segundo as Grandes Regiões e Unidades da Federação - 2006

Área colhida (ha)	Grandes Regiões e Unidades da Federação	Produção, valor da produção e área colhida				
		Mandioca (aipim ou macaxeira)				
		Estabelecimentos	Quantidade		Valor da produção (1 000 R\$)	Área colhida (ha)
Produzida (t)	Vendida (t)					
110 719	Brasil	832 189	11 912 629	6 432 711	3 809 261	1 708 398
258	Norte	124 448	3 797 339	1 778 979	1 846 947	533 895
36	Roraima	5 342	92 280	28 819	28 524	13 551
34	Amapá	1 113	16 235	6 949	10 800	2 578
11	Amazonas	33 602	359 968	195 194	195 828	157 430
	Roraima	961	6 721	2 896	3 543	4 115
158	Pará	67 456	3 075 927	1 440 766	1 502 090	330 088
	Amapá	1 113	16 235	6 949	10 800	2 578
29	Tocantins	4 992	48 148	18 920	17 765	5 726
108 131	Nordeste	396 794	3 831 836	1 956 699	937 560	774 359
178	Maranhão	78 728	1 084 074	327 456	311 734	245 201
8 410	Piauí	27 726	203 213	75 465	43 889	40 116
1 897	Ceará	29 383	426 183	226 305	62 924	63 517
54	Rio Grande do Norte	9 557	115 276	100 338	24 395	20 810
125	Paraíba	21 208	92 414	73 052	21 855	20 317
3 252	Pernambuco	44 213	326 368	257 628	83 480	78 474
40	Alagoas	23 045	494 370	406 025	80 239	52 752
4	Sergipe	23 338	237 836	148 029	63 111	31 028
94 171	Bahia	139 596	852 102	342 402	245 932	222 144
909	Sudeste	71 433	1 318 159	1 010 328	287 604	126 124
505	Minas Gerais	52 160	425 920	170 659	114 957	49 119
116 12	Espírito Santo	4 035	193 996	179 715	16 233	15 160
100	Rio de Janeiro	5 998	65 952	61 564	28 453	9 132
292	São Paulo	9 240	632 291	598 391	127 961	52 713
1 274	Sul	214 016	2 430 557	1 360 596	583 221	219 746
890	Paraná	45 533	1 247 059	1 008 700	203 470	94 597
2	Santa Catarina	30 290	596 979	292 306	116 836	36 152
722	Rio Grande do Sul	138 193	586 519	59 590	262 915	88 997
147	Centro-Oeste	25 498	534 738	326 109	151 929	54 274
17	Mato Grosso do Sul	7 060	349 251	232 712	78 730	26 950
19	Mato Grosso	10 411	108 381	53 496	46 943	13 491
71	Goiás	7 073	69 353	32 911	23 026	12 827
1 034	Distrito Federal	954	7 753	6 991	3 230	1 006

Fonte: IBGE, Censo Agropecuário 2006.

ANEXO F - Dados IBGE (Produção, valor da produção de farinha de mandioca e tapioca e/ ou goma) por Unidades da Federação-2006.

750 Censo Agropecuário 2006 Brasil, Grandes Regiões e Unidades da Federação
Segunda apuração

CENSOS2007

Tabela 2.7.3 - Produção e valor da produção de farinha de mandioca e tapioca e/ou goma, segundo as Grandes Regiões e Unidades da Federação - 2006

Grandes Regiões e Unidades da Federação	Produção e valor da produção									
	Farinha de mandioca					Tapioca e/ou goma				
	Estabelecimentos	Produção com matéria-prima		Quantidade vendida (t)	Valor da produção (1 000 R\$)	Estabelecimentos	Produção com matéria-prima		Quantidade vendida (t)	Valor da produção (1 000 R\$)
Própria (t)		Adquirida (t)	Própria (t)				Adquirida (t)			
Brasil	264 882	1 193 214	139 660	948 190	1 055 038	40 251	40 991	5 911	30 736	56 461
Norte	67 066	573 919	50 973	515 799	543 930	3 529	2 366	670	2 739	4 357
Rondônia	671	2 576	409	2 525	3 469	8	5	-	4	6
Acre	6 337	18 334	2 786	14 960	15 749	607	237	36	247	369
Amazonas	15 621	70 048	14 375	65 134	89 697	978	335	95	338	528
Roraima	130	615	49	419	924	8	3	1	4	7
Pará	41 906	475 707	32 714	427 358	424 444	1 680	1 606	522	1 984	3 104
Amapá	555	3 184	173	2 857	4 393	55	32	4	26	46
Tocantins	1 846	3 455	466	2 545	5 255	193	147	11	137	297
Nordeste	177 655	591 896	79 823	407 057	472 192	31 102	33 232	3 412	22 062	41 268
Maranhão	47 030	234 445	20 385	133 678	212 683	3 316	3 783	466	3 362	5 064
Piauí	14 345	17 881	1 117	9 803	9 282	11 115	8 937	458	4 932	11 591
Ceará	16 747	31 324	2 771	17 225	18 298	7 452	5 576	280	2 173	6 031
Rio Grande do Norte	516	2 829	3 625	5 689	4 690	121	127	114	215	287
Paraíba	3 078	3 967	1 529	3 166	3 483	156	15	72	78	89
Pernambuco	6 775	17 351	5 721	15 953	13 345	311	256	88	322	435
Alagoas	5 978	23 832	2 892	12 289	17 987	128	16	1	14	18
Sergipe	6 176	26 033	7 663	27 499	24 517	39	129	73	201	158
Bahia	77 010	234 234	34 121	181 754	167 907	8 464	14 394	1 861	10 765	17 595
Sudeste	17 498	19 964	3 309	13 867	22 130	5 182	4 355	706	3 856	8 735
Minas Gerais	16 754	17 396	2 244	10 712	17 905	5 121	4 221	670	3 708	8 496
Espírito Santo	405	1 435	235	1 239	2 544	54	132	28	138	217
Rio de Janeiro	94	219	37	246	385	5	2	8	10	21
São Paulo	245	915	794	1 670	1 295	2	x	x	x	x
Sul	422	2 252	4 850	6 837	8 805	18	767	1 070	1 835	1 442
Paraná	144	494	947	1 399	1 375	3	0	482	482	202
Santa Catarina	183	1 613	3 901	5 297	7 281	9	766	588	1 353	1 237
Rio Grande do Sul	95	145	1	141	149	6	1	-	1	3
Centro-Oeste	2 241	5 183	706	4 630	7 980	420	270	53	243	659
Mato Grosso do Sul	111	230	14	221	249	21	16	4	18	54
Mato Grosso	824	3 353	504	3 536	5 608	7	1	-	1	3
Goias	1 256	1 586	188	866	2 102	390	251	50	222	595
Distrito Federal	50	14	1	7	21	2	x	x	x	x

Fonte: IBGE, Censo Agropecuário 2006.

Fonte: IB