

A RAINHA DO BRASIL: ASPECTOS CULTURAIS DAS CASAS DE FARINHA

Rafael Bastos Jesus¹

Edil Silva Costa²



Dedicamos este artigo a Gilvan Barbosa, historiador e mestre em Crítica Cultural, que nos deixou em 1 de abril de 2021, vítima da covid 19.

Resumo: A mandiocultura está diretamente ligada à cultura brasileira, sendo a mandioca uma importante fonte alimentar no Brasil, desde antes da colonização. Até hoje a cultura da mandioca é uma atividade de grande importância, tanto econômica, alimentar como cultural, em todas as regiões do Brasil. Apesar de se tratar de uma produção ampla e extensa, a fabricação de farinha de mandioca ainda possui um caráter

¹ Mestrando no Programa de Pós-Graduação em Crítica Cultural da Universidade do Estado da Bahia (Campus II/Alagoinhas). Bacharel em Nutrição. Docente na Graduação Faculdade Santíssimo Sacramento. Endereço eletrônico: nutrirafah@gmail.com.

² Doutora em Comunicação e Semiótica (PUC-São Paulo). Professora Titular Plena de Literatura Portuguesa, atuando no Programa de Pós-Graduação em Crítica Cultural da Universidade do Estado da Bahia (Campus II/Alagoinhas) e coordenadora do AMTRO (Acervo de Memória e Tradições Oraís na Bahia). Endereço eletrônico: escosta@uneb.br.

artesanal, sendo feita em “casas de farinha”, locais de agregação, encontro e partilha, a exemplo das que encontramos no Quilombo do Catuzinho, em Alagoí-nhas. Abordaremos os aspectos culturais que envol-vem os modos de produção da farinha e das narrati-vas relacionadas a essa prática destacando as vivências e lendas que permanecem nesses espaços ao longo do tempo, perpetuados pelo trabalho na ca-sa de farinha, espaço de laboratório onde, além dos produtos tradicionais, também são criadas variantes desses produtos, com o objetivo de ampliar o merca-do consumidor, assim como manter cativos os apre-ciadores dos beijus, biscoitos e outros derivados.

Palavras-Chave: Casas de Farinha. Cultura. Alimenta-ção. Quilombo. Narrativas.

THE QUEEN OF BRAZIL: CULTURAL ASPECTS OF FLOUR HOUSES

Abstract: Mandioculture is directly linked to Brazilian culture, with cassava being an important food source in Brazil, long before the European colonization began. Until today, cassava culture is an activity of great importance, both economically, nutritiously and cul-turally, in all regions of Brazil. Despite its wide and ex-tensive production, the manufacture of manioc flour still has an artisanal character, being done in “flour houses”, places of gathering, meeting and sharing, like those found in Quilombo do Catuzinho, in Alago-inhas. This article aims at approaching the cultural aspects that involve the ways of producing manioc flour and the narratives related to this practice, high-lighting the experiences and legends that remain in these spaces over time, perpetuated by work in the flour house, a laboratory space where, in addition to traditional products, variants of these products are al-so created, with the objective of expanding the con-

sumer market, as well as keeping captive lovers of beijos, cookies and other derivatives.

Keywords: Manioc flour houses. Culture. Food. Quilombo. Narratives.

Introdução

Fraca, incompleta, irregular, defeituosa, subalterna, inferior, com tantos títulos no libelo acusatório, a mandioca, rainha do Brasil, continua inabalável no seu trono...
Câmara Cascudo

O consumo da mandioca destaca-se por ser uma das principais alternativas de recursos energéticos para as mais variadas esferas econômicas, principalmente em populações de baixa renda, devido à versatilidade do seu consumo.

Diversos relatos históricos retratam que a mandiocultura está diretamente ligada à cultura brasileira. A raiz, nativa do território sul-americano, foi largamente explorada pelas sociedades pré-colombianas que, por ocasião da chegada do europeu ao continente, já a cultivavam e a processavam como importante fonte alimentar para os ameríndios que povoavam o longo território brasileiro.

Em sua primeira correspondência ao Rei de Portugal, Pero Vaz Caminha faz o primeiro registro sobre essa que seria a principal raiz do nosso hábito alimentar: “Eles não comem senão d’outra coisa a não ser dum inhame que brota de terra”, o inhame referido no documento certamente se tratava da mandioca (CASCUDO, 2011, p. 80).

O consumo constante desse tubérculo e seus derivados, principalmente a farinha, serviram de importante subsídio alimentar também para os colonizadores, que utilizavam suas variadas opções para saciarem suas necessidades

alimentares, ajudando dessa forma a disseminação da utilização da mandioca e de seus derivados como alternativa para a composição de sua dieta (LODY, 2013, p. 22).

Esse mecanismo de apropriação dos saberes indígenas representou inúmeros ganhos para os conquistadores europeus, permitindo assim uma logística mais facilitada da fixação no continente e certamente a garantia de calorias e nutrientes necessários às viagens de longa distância, viabilizando o tráfico transatlântico através da incorporação dos gêneros alimentícios aos alimentos ofertados através das rações de marinheiros e escravizados antes mesmo de serem retirados do continente Africano incorporando as técnicas indígenas ao trânsito transatlântico mesmo sem a sua presença física.

Gabriel Soares de Souza relata sobre essa constante circulação, afirmando que a farinha seria da única opção de sustento nas viagens de retorno a Portugal: “os navios que vêm do Brasil para estes reinos não têm outro remédio de matalotagem, para se sustentar a gente até Portugal, senão o da farinha de guerra... Também costumam levar para o mar matalotagem de beijos grossos muito torrados, que dura um ano e mais sem se danarem, como a farinha de guerra...” (SOUZA, 1987, p. 178).

Conforme Câmara Cascudo (2011), a mandioca caracteriza-se como um dos elementos inarredáveis da alimentação indígena: a farinha e os beijos. Sendo que o primeiro constituía o conduto essencial e principal, acompanhando todas as coisas comíveis, da carne à fruta. O segundo fornecia bebidas, além de ser a primeira matalotagem de jornada, de guerra, caça, pesca, permuta oferenda, aos amigos.

O cultivo da mandioca permite uma larga escala de utilização, sendo que grande parte é direcionado para a fabricação de farinha, tapioca, goma e demais derivados, que agregam valor a essa produção gerando emprego e renda. Considerada uma das principais fontes alimentícias energéti-

cas, estima-se que mais de 700 milhões de pessoas se beneficiam dessa raiz, principalmente nos países em desenvolvimento. Mais de 100 países produzem mandioca (FAO, 2020).

Em 2019, o Brasil produziu 18,9 milhões de toneladas de raiz de mandioca, gerando um Valor Bruto da Produção de R\$ 9,23 bilhões, mantendo-se assim na segunda posição de maior produtor mundial dessa raiz. O Nordeste é a terceira maior região produtora de raiz de mandioca, tendo na fabricação de farinha uma atividade tradicional e de grande relevância para a economia dessa região (BRASIL, 2020).

No quilombo do Catuzinho, em Alagoinhas, assim como em toda a região, a mandiocultura é uma atividade de grande importância, tanto econômica como culturalmente. Nesse artigo, apresentaremos alguns dos aspectos mais relevantes na comunidade, porém nosso interesse está voltado para a cultura da farinha e os modos de produção tradicional. Destacamos os textos partilhados no ajuntamento humano para o trabalho na casa de farinha, espaço de laboratório onde, além dos produtos tradicionais, também são criadas variantes desses produtos. Os trabalhadores recriam bens de consumo, com o objetivo de ampliar o mercado consumidor, assim como manter cativos os apreciadores dos beijos, biscoitos e outros derivados.

Apesar de se tratar de uma produção ampla e extensa, a fabricação de farinha de mandioca ainda possui um caráter artesanal, sendo feita em “casas de farinha”, locais de agregação, encontro e partilha. A feitura tradicional da farinha transcende a manutenção de uma cultura centenária tornando-se um negócio que alimenta e sustenta muitas famílias, quilombolas ou não. Neste artigo, abordaremos os aspectos culturais que envolvem os modos de produção da farinha e das narrativas relacionadas a essa prática.

O Quilombo do Catuzinho

A comunidade Quilombola do Catuzinho, em Alagoí­nas, possui uma tradição secular na produção de derivados da mandioca. O Catuzinho trata-se de um quilombo registrado na Fundação Palmares desde 2005, localizado entre os municípios de Alagoí­nas e Aramari (Bahia) num pequeno território onde desde os anos de 1980, está ilhado pela *plantation* de eucalipto, porém, diferentemente do que se possa imaginar nunca estiveram isolados dos centros urbanos e seus respectivos contextos (SILVA, 2011). Composta por cerca de 134 famílias, sendo que esse levantamento populacional é questionado por alguns quilombolas do Catuzinho pois segundo esse dado teria sido subdimensionado em razão de a comunidade estar situada entre dois municípios. Para eles, a comunidade seria composta por 250 famílias, aproximadamente (SILVA, 2011).

Para Silva (2011, p. 145), a comunidade do Catuzinho  uma das centenas que se formaram no contexto da sobrevivência ps-abolição e não se reconhece enquanto "terra de negro fugido". Mas, tal como em Palmares, os quilombolas do Catuzinho sempre estiveram antenados às movimentações sociopolíticas da circunvizinhança, sobretudo, de Alagoí­nas, principal destino de sua produção agrícola.

Diferentemente do que estabelecido no senso comum, quilombo não significa, tão somente, lugar de escravo fugido. Quilombo quer dizer: reunião fraterna e livre, solidariedade, convivência, comunhão existencial. A sociedade quilombola representa uma etapa do progresso humano e sociopolítico em termos de igualitarismo econmico (NASCIMENTO, 1980).

Os quilombolas contemporâneos — que não são os sem-terra — não pleiteiam apenas a titulação das terras que tradicionalmente habitam. Além dessa garantia constitucional, também militam por direitos inerentes a qualquer cidadão brasileiro, quais sejam, políticas públicas principalmente

nas áreas da saúde, educação e habitação (SILVA, 2011). Ainda segundo esse autor, os quilombos foram, ao longo da história, polos aglutinadores dos excluídos sociais, fossem eles negros, índios, alguns poucos brancos e toda sorte de mestiços. Graças a sua alta capacidade de resistência e manutenção de uma ordem interna pautada na solidariedade cooperativa, eles sobreviveram a todo tipo de transformações sociopolíticas e econômicas.

Segundo a Associação Brasileira de Antropologia (ABA, 1994): “comunidade remanescente de quilombo” é definida modernamente como quilombo, ou seja, “toda comunidade negra rural que agrupe descendente de escravos vivendo da cultura de subsistência e onde as manifestações culturais têm forte vínculo com o passado” diferentemente do primeiro conceito de quilombo encontrado na literatura que surge como resposta ao Rei de Portugal a uma consulta feita ao Conselho Ultramarino em 1740: “toda habitação de negros fugidos, que passem de cinco, em parte despovoada, ainda que não tenham ranchos levantados e nem se achem pilões nele” (ALMEIDA, 2002, p. 47).

A população local possui sua subsistência baseada no cultivo de produtos agrícolas e sua posterior comercialização. A base da economia está pautada na produção e beneficiamento da mandioca e seus demais derivados como beijos (seco, canoinha, beiju molhado), pés de moleque, pamonha, goma de tapioca, massa puba, biscoitos de goma e farinha de mandioca. Esses produtores possuem uma produção autônoma, cujas plantações estão nos arredores das Casas de farinha, sendo a extração dessa matéria-prima direcionada para suas unidades produtoras sendo aí beneficiadas e convertidas em artigos alimentícios diferenciados e com valor agregado para posterior comercialização em municípios como Camaçari (BA), Salvador (BA), a central de abastecimento de Alagoinhas e Aramari e, demais cidades circunvizinhas, entre outros.

Figura 1: Trabalhador na casa de farinha



Fonte: AMTRO

Figura 2: A produção de beijus



Fonte: AMTRO

Figura 3: Prensa artesanal



Fonte: AMTRO

Figura 4: O exterior da casa de farinha



Fonte: AMTRO

Figura 5: Preparação da encomenda



Fonte: AMTRO

As fotos acima são dos arquivos do Projeto AMTRO (Acervo de Memórias e Tradições Oraís na Bahia) e foram tiradas por Gilvan Barbosa e Edil Costa em visita à comunidade em 8 de dezembro de 2010. Esses registros ilustram as condições de produção de farinha e beijus na comunidade do Catuzinho. Pode-se perceber que a produção é basicamente familiar, sem terceirização de mão de obra. As famílias que possuem casas de farinha em sua propriedade geralmente recebem outras famílias que não as possuem para que possam produzir seus produtos em local próprio, gerando dessa forma um trabalho comunitário. As unidades são localizadas nas áreas de plantação e são os próprios membros das famílias que se encarregam da extração das raízes da mandioca e a produção nas unidades de beneficiamento. Esses mesmos indivíduos se encarregam, após a manipulação, de saírem para a vendagem em diversas áreas, ou seja, existe no local em uma cooperativa única que direcione o aperfeiçoamento dessa logística, sendo que a maior parte dos trabalhos são determinados de maneira autônoma, sem sistematização entre o que se produz e o que se vende.

O escoamento da produção se faz através de ônibus coletivos, e os vendedores saem com os “balaios” de produtos carregados para as áreas de comercialização de maneira autônoma. Onde o que não se vende em um dia segue de volta para as unidades e possuem uma rotatividade de retorno de acordo com a durabilidade de cada produto. Os produtos que possuem caráter de maior vulnerabilidade de manutenção e maior rapidez de degradação são descartados no retorno, gerando assim um descontrole entre mão de obra, produção e custo.

Alagoinhas polariza hoje a terceira maior região produtora de mandioca da Bahia, mas, a exemplo do que acontece nas demais regiões do Estado, a produção, de base familiar, destina-se, basicamente, ao fabrico de farinha e beijus.

Tudo isso nos revela o modo como afrodescendentes se apropriaram de saberes e fazeres nativos, assim como ressignificam essas práticas, de acordo com suas necessidades e possibilidades. A mandiocultura é, portanto, um fazer tradicional que vai se adequando a novas regras, sendo um exemplo bastante claro de como os textos de cultura se formam e transformam de acordo com a organização do grupo social e suas normas internas. Por outro lado, as narrativas que permanecem, tanto nos remetem à ancestralidade dessa prática cultural, como à sua atualização. Vejamos alguns exemplos.

História e lenda da Mandiocultura

Câmara Cascudo, dedica em seu livro *História da Alimentação no Brasil* todo um capítulo a essa raiz denominada por ele como a Rainha do Brasil, face à importância desta para a subsistência dos povos indígenas e posteriormente aos colonizadores portugueses e escravos. Alguns historiadores defendem que o tempo de desbravamento do nosso território

rio seria bem mais longo ou impraticável sem o consumo da mandioca (LODY, 2013). Cascudo relata que:

Os navios que iam comprar as *peças do Guiné* levavam o fumo em rolo para a troca e nos porões bruacas e surrões de farinha para o sustento dos futuros escravos embarcados. Antes de pisar terra do Brasil vinham comendo mandioca. Não apenas a farinha era fornecida nos barcos negreiros como bem antes; desde que o escravo fosse adquirido recebia o “carapetal”, saco com a farinha de mandioca, aipim, milho fresco ou assado, a dieta da escravidão nas longas marchas... A farinha de mandioca dava-lhes as boas-vindas. Ia ser o alimento preferido (2004, p. 71).

Ainda segundo esse autor, quando a posse da terra se iniciou, a mandioca começou a ter seus elogios até ser registrada por todos os cronistas. Afirmavam, unânimes, ser aquela raiz o alimento regular e indispensável dos nativos e europeus recém-chegados.

Diferente do que se possa imaginar, o consumo de farinha transcendia as esferas alimentares de escravos e indígenas tornando-se importante substrato alimentar para os senhores de engenho. Assim como outros elementos da culinária local e africana, houve a associação da mandioca e dos seus derivados à sua dieta cotidiana, ou seja, a opção e alternativa a utilização de seus artefatos alimentares de origem (LODY, 2013).

A importância da mandioca é tanta entre os nativos que encontramos na tradição oral diversas narrativas para tratar de suas origens. O ambiente da casa de farinha aparece também em contos e causos, às vezes apenas como contexto, outras como tema da narrativa.

Quanto às lendas que remetem à origem da mandioca, podemos dizer que ilustram alegoricamente o surgimento e as motivações para tão alto apreço dos nativos a essa raiz cujo nome tem origem tupi, *mani-oca* significa “a casa de

Mani”. Câmara Cascudo publica algumas versões. A lenda que vem a seguir, reproduzida no *Dicionário do folclore brasileiro*, Cascudo informa ter sido registrada por Couto de Magalhães em 1876:

A lenda de Mani

Em tempos idos, apareceu grávida a filha dum chefe selvagem, que residia nas imediações do lugar em que está hoje a cidade de 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, por que 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, [1954], p. 545-546).

Para além da explicação da origem que, segundo Cascudo é o propósito das narrativas lendárias, "A lenda de Mani" apresenta vários aspectos culturais dos nativos que os colocam em conexão com outros povos ancestrais. A narrativa começa com uma gravidez. Mas não uma gravidez natural, fruto da relação sexual homem-mulher. Uma gravidez misteriosa, mítica, cujo fruto é de origem desconhecida, uma vez que o pai não é revelado.

O detalhe de situar geograficamente a narrativa em um lugar próximo àquele que é hoje uma das maiores cidades da Amazônia, em última instância, estabelece uma ponte com o presente ("lugar em que está hoje a cidade de Santarém") ao passo que nos remete ao passado histórico na presença, ainda que em sonho, do homem branco, "nova e desconhecida raça". O sonho se configura aí como premonitório, uma vez que a narrativa nega o contato com branco, mas ao mesmo tempo atribui a ele uma participação crucial em sua história. Fica subentendido que Mani, a criança de pele clara, está conectada de forma definitiva a esse homem, embora a jovem mãe silencie, não revelando, nem sob pressão do pai e líder tribal, a paternidade da criança. Essa paternidade ganha assim ares míticos e é impossível não percebermos a coincidência com a concepção sem pecado do discurso cristão. A menina, por sua vez, revela-se especial na cor, na precocidade nas habilidades de andar e falar, na urgência de vida e morte. Ela cumpre em um breve tempo terreno a sua missão de nascer e morrer, misteriosamente, e alimentar os seus. Esse detalhe da narrativa indica que a criança não pertence a esse mundo e por essa razão deve partir. No entanto, renasce para concluir o trabalho iniciado, tornando-se outra coisa, transmutando-se de pessoa para vegetal.

O motivo de enterrar e regar o túmulo onde irá florescer uma planta mágica foi estudado por Vladimir Propp no ensaio "A árvore mágica sobre o túmulo" (PROPP, s.d., 27-68). A explicação do autor russo para a presença desse motivo nos contos orais nos remete aos rituais de povos caçado-

res que enterram os ossos de animais, em agradecimento e como oferecimento, acompanhado de pedidos para a fartura de caça. Na evolução de caçadores para agricultores, faz sentido que as narrativas permaneçam como a crença da sacralidade da terra que produz o alimento e que deve ser regada e “alimentada” para continuar dando frutos. Assim, as narrativas que encenam esse rito ancestral privilegiam a presença de elementos familiares às culturas dos grupos sociais que narram, seus animais totêmicos ou alimentos essenciais para sua sobrevivência. Por essa razão, as lendas sobre a mandioca são várias e estão bastante difundidas, indicando as práticas desses povos pré-colombianos e a importância dada à planta, básica em sua dieta alimentar.

O tema da metamorfose é também um tema recorrente em narrativas indígenas, fazendo parte do repertório de diversas tribos, o que tem a ver com a crença de que tudo é vivo e se transforma, seja animal, vegetal, mineral; está na natureza, tem vida e alma, fazendo parte do processo vital dessas transformações, sem necessariamente representar evolução, mas apenas mutações, trânsitos pelos diferentes modos de estar no mundo. Desse modo, Mani continua sua existência como planta, cujas flores são entorpecentes, deixando os pássaros embriagados, e a raiz, sendo reconhecida como “o corpo de Mani” foi comida, como eram comidos em rituais antropofágicos os guerreiros vencidos nas lutas.

Esse aspecto da narrativa é intrigante: a transformação do corpo sagrado da criança em alimento que será comido por seus pais. No ritual antropofágico, o alimento não nutre somente o corpo, mas, principalmente, é alimento da alma, promovendo a assimilação da coragem e bravura do devorado. No ritual cristão, comer a hóstia, representação do sangue de Cristo, é entrar em comunhão com o sagrado, assim como nas religiões de matriz africana o comer e o dar de comer é fundamental.

O corpo da criança, branco e na mais tenra idade, é a representação mais bem-acabada da pureza. O texto “A lenda de Mani” é finalizado com a informação de que os índios comeram o fruto que reconheceram como o corpo de Mani e assim “aprenderam a usar a mandioca”. Não detalha como fizeram para preparar o alimento e seus derivados; não explica como inventaram as ferramentas adequadas para seu cultivo; não revela como a casa de farinha tornou-se esse laboratório onde novos alimentos e novas narrativas são processadas. Tudo isso porque o foco da narrativa é explicar a origem.

Como foi dito, há registro de outras narrativas com o tema da mandioca, mas nenhuma avança para além da explicação mítica da origem. Mais adiante trataremos dessa interferência da mão humana e da presença das narrativas nas casas de farinha, ou ainda melhor, da presença da casa de farinha nas narrativas.

Casas de Farinha, espaço de trabalho e partilha

Após a colheita das raízes da mandioca, as raízes são em sua maioria direcionadas para as casas de farinha, geralmente situadas nas próprias áreas de plantações (SILVA, *et al*, 2012). Nesses locais ocorre a manipulação e beneficiamento da mandioca objetivando a produção das farinhas e seus demais derivados, agregando dessa forma valor a matéria prima.

De acordo com Soares (2007, p. 56), são as Casas de Farinha, e não, indústrias ou fábricas, que determinam uma peculiaridade exposta e importante em relação ao modelo de produção empregado no sistema ora em descrição. Casas, porque além da transformação artesanal, a estas também, estão atrelados aos laços consanguíneos, irmanados na extrema diferenciação no modelo de produção.

A “farinhada” deixa de ser apenas o resultado de um sistema produtivo, para albergar também os vínculos familiares na sua execução. Excedendo a característica diferenciada em relação a outros modelos produtivos, a Casa de Farinha sistematiza uma produção diferente, que predominantemente aplicada na região Nordeste brasileira, pode referendar discussões criteriosas sobre a sustentabilidade das comunidades que dela se utilizam e/ou ao mesmo tempo da relação direta que se estabelece com os critérios ambientais.

As construções e formações desses espaços se deu anteriormente à chegada dos portugueses, porém estes, dotados de conhecimentos pertinentes a maquinaria de uvas e azeitonas, adaptaram tais tecnologias a manufatura de produtos derivados da mandioca (VAINSENER, 2007). Não obstante, as casas de Farinha possuem ainda na sua grande maioria um sistema de produção artesanal e peculiar.

De acordo com Paiva (1991, p. 27), a maior parte das unidades familiares de processamento de farinha (casas de farinha) tem estrutura muito rudimentar, sendo comum possuírem construções abertas, com piso de terra batida, equipamentos e utensílios de madeira, muitas vezes construídos pelos próprios trabalhadores. Várias das operações de processamento são realizadas manualmente, sendo um trabalho fisicamente muito desgastante, que em geral envolve toda a família.

É nesse espaço partilhado que fluem as narrativas, os cantos de trabalho, as cantigas, entremeando o riso e o suor. Os cantos de trabalho são uma prática muito antiga. Com função utilitária, servem para amenizar o peso do esforço físico e distrair, além de ajudar no ritmo da ação a ser executada³. Muitas vezes cantigas de roda e as narrativas assumem

³ Por outro lado, ao versar sobre a temática do ofício, o canto faz referência e registra o tipo de trabalho. Desse modo, seria possível fazer um mapeamento das atividades produtivas em vasto espaço geográfico, ao se estudar os cantos

essa função. Desse modo, cabe indagar: quais cantos, narrativas e temas são presentes nas casas de farinha? De que modo as culturas locais são retratadas por esses textos na voz do trabalhador que no passado foi escravizado ou se manteve em condições análogas? E de que modo revelam as relações de trabalho nas comunidades quilombolas, de autogestão?

Em primeiro lugar, devemos considerar que a cultura da farinha, como já foi dito, é anterior ao descobrimento. Atividade de povos pré-colombianos, foi adaptada e expandida para atender às novas formas de alimentação. As lavouras de mandioca ocupam vastos territórios, mas se destacam na agricultura de subsistência. A grande variedade de derivados atesta a capacidade criativa e adaptativa de sujeitos.

A feitura da farinha ou a farinhada exige o ajuntamento, pois trata-se de uma atividade trabalhosa e executada em várias etapas, desde a raspagem até a torragem, atividade antecedida pelo plantio e precedida pela limpeza e organização do espaço de trabalho. É muito comum a Casa de Farinha ser coletiva pois é utilizada por várias famílias que compartilham o maquinário e dividem/multiplicam a força de trabalho.

Esse espaço de trabalho coletivo favorece os cantos e as narrativas que acompanham as atividades muitas vezes tematizando o saber-fazer. Por outro lado, a presença da cultura da mandioca é tão forte que tanto a farinha, como alimento dos personagens e, a casa de farinha enquanto cenário são bastante comuns em narrativas orais na Bahia. Em uma versão da “Cinderela” narrada por Rosalina Trindade e recolhida em Itaquara, encontramos o seguinte trecho:

Quando matou a vaca, aí Maria foi logo pra beira do fato, pegou o fato, levou pro rio. Chegou lá, foi lavar

de trabalho. Por exemplo, nas regiões em que predomina a pecuária, os aboiões estarão presentes em grande quantidade; no litoral, os cantos de puxada de rede, as batatas de milho e de feijão etc.

fato. Quando pensou que não, a veia d'água chegou, tomou o fato da vaca da mão de Maria e levou rio abaixo. Aí Maria acompanhou atrás, não teve medo da água! Saiu numa casa. Chegou na casa, tinha um papagaio morto de fome, ela **pegou farinha**, deu comida; tinha um cachorro morto de fome, ela deu comida; tinha umas galinha morto de fome, ela deu comida; fez uma caridade à aqueles bichinho tudo (COSTA, 1998, p. 83, *grifo nosso*).

Embora a história da Cinderela seja um conto de encantamento e um texto considerado universal, dada a sua abrangência de versões, quando ambientada na Bahia, incorpora os elementos característicos do nosso espaço geográfico e território cultural. Desse modo, a farinha aqui vai explicitar o ato bondoso da heroína em matar a fome dos animais, demonstrado que o termo “farinha” pode também ser empregado como sinônimo de alimento.

Outras narrativas, embora não tematizam o trabalho na casa de farinha, a apresentam como cenário. Muitos casos de lobisomem trazem a informação de que a crueira (ou cuêra), restos da massa que fica nos fornos, serve de alimento para o lobisomen. Por essa razão, deve-se sempre deixar bem limpo o local. Vejamos um trecho do caso narrado por Altamira Miranda dos Reis, recolhida em Irará:

É. E ele vai pra casa de farinha... la pra casa de farinha, não sei se tá existindo ainda. No meu tempo mesmo, uma vez mesmo, eu vi um roendo beiju em cima de um forno, da casa da minha vó. Eles entram pra casa de farinha, come beiju, come aquelas crueira que fica em cima do forno, ele come tudo, e comia também menino mole. Menino mole, em cima da cama, se ele entrasse pra dentro de casa, diz que ele comia até menino mole [...] Ele é grande, é igual um jegue, mesma coisa de um jegue, só que as patas dele é pra dentro assim, pra dentro isolada, e ele só enxerga por de trás. É, enxerga por trás. Na frente ele

não vê ninguém, só vê por trás [...] (COSTA, 2016, p. 83).

A narrativa de dona Altamira é muito detalhada e isso justifica-se por se tratar de um episódio vivenciado por ela, que se insere na narrativa como testemunha ocular. Ela situa bem a narrativa, dando os endereços e afirmando “eu vi”. A narrativa em primeira pessoa permite que os fatos sejam apresentados por alguém que, além de contar a história, emite um juízo de valor. Assim como a narrativa de dona Altamira, encontramos muitas outras que confirmam a presença da mandiocultura na vida dos narradores e em nossas tradições orais.

Considerações finais

O Brasil é um país vasto, com muitas diferenças territoriais e desigualdades. As formas de alimentação e preparação de alimentos variam tanto quanto a vastidão do nosso território. Se a mandiocultura está tão presente nessas terras é porque já estava antes da chegada dos invasores europeus, teve grande importância no processo de colonização e adaptou-se aos contatos e trocas culturais ao longo desses mais de quinhentos anos.

As relações de trabalho e os modos de produção das comunidades tradicionais se baseiam na partilha, na distribuição de tarefas e na distribuição solidária dos resultados. O conhecimento transmitido nesse espaço de partilha é um conhecimento de base oral, tradicional, adequado às necessidades dos grupos envolvidos.

As narrativas que encontramos com a temática ou contexto da cultura da farinha apenas reafirmam essa importância e nos dão pistas para estudos dos cantos de trabalho e das histórias, sem deixar de lado seu contexto de produção. Mostram como é necessário conhecer e compreender o contexto para interpretar de forma satisfatória a narrativa, assim como

pode-se compreender o contexto e suas formas de organização a partir do que é narrado.

As poéticas orais se sustentam assim como reveladoras das culturas locais e dos modos de vida das comunidades tradicionais, situadas em um Brasil profundo, basilar, próximo e distante. Perene e movente.

Referências:

ABA. Documentos do Grupo de Trabalho sobre as comunidades Negras Rurais em Boletim Informativo *NUER*, n. 1, 1994.

ALMEIDA, Alfredo Wagner Berno de. Os Quilombos e as Novas Etnias. In: *Quilombos: identidade étnica e territorialidade*. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2002.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. *Valor Bruto da Produção Agropecuária*. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/politica-agricola/valor-bruto-da-producao-agropecuariavbp>. Acesso em: 8 abr. 2021.

CASCUDO, Luis da Câmara. *Dicionário do folclore brasileiro*. Rio de Janeiro: Ediouro, s.d.

CASCUDO, Luis da Câmara. A rainha do Brasil. In: *História da Alimentação no Brasil*. 3. ed. São Paulo: Global, 2011.

COSTA, Edil Silva. *Cinderela nos entrelaces da tradição*. Salvador: Secretaria de Cultura e Turismo do Estado da Bahia, Fundação Cultural, EGBa, 1998.

COSTA, Edil Silva (Org.). *Contos e causos da Bahia*. Belo Horizonte: FALE/UFMG, 2016.

EMBRAPA. *Sistemas de produção de mandioca*. Disponível em: <http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/#mandioca>. Acesso em: 10 dez. 2014.

FAOSTAT (Food and Agriculture Data). *Produção, Área Colhida e Produtividade de Mandioca no Mundo*. Disponível em: <http://www.fao.org/faostat/en/#data/QC>. Acesso em: 8 abr. 2020.

LODY, Raul. *Farinha de mandioca: o sabor brasileiro e as receitas da Bahia*. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2013.

EMBRAPA. *Processo de produção. Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: processamento da mandioca*. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2003. p. 11-49.

NASCIMENTO, Abdias do. *O quilombismo: documentos de uma militância pan-africana*. Petrópolis: Vozes, 1980.

PAIVA, Fernando Farias Alves. *Controle de qualidade da farinha de mandioca (Manihot esculenta Crantz) produzida na região metropolitana de Fortaleza, 1991*. 216f. Dissertação (Mestrado em Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal do Ceará.

PROPP, Vladimir. *Édipo à luz do folclore; quatro estudos de etnografia histórico-cultural*. Lisboa: Vega, s. d.

SILVA, Gilvan Barbosa da. *Comunidades quilombolas: O reconhecimento e a autoidentificação frente ao processo de globalização e massificação cultural*. Dissertação (Mestrado em Crítico Cultural) Programa de Pós-Graduação, Universidade do Estado da Bahia – UNEB, área de concentração Letras.

SILVA, Juliana Thais Santos. Estudo das condições microbiológicas de farinhas de mandioca (*Manihotesculenta Crantz*) comercializadas no centro de abastecimento de Alagoinhas, Bahia. *Semina: Ciências Biológicas e da Saúde*, Londrina, v. 33, n. 1, p. 43-52, jan./jun, 2011. 145f.

SOUSA, Gabriel Soares de. *Tratado descritivo do Brasil em 1587*. 5, ed. São Paulo: Cia. Ed. Nacional; Brasília: INL, 1987.

VAINSENER, Semira Adler. *Mandioca*. Pesquisa Escolar Online, Fundação Joaquim Nabuco, Recife. Disponível em: <http://basilio.fundaj.gov.br/>. Acesso em: 8 abr. 2021.

[Recebido: 19 maio 2021 — Aceito: 20 jun. 2021]