

Vivências da Terra: mulheres, agricultura familiar e a tradição da produção de farinha em Ibuaçu (CE).¹

Camila Moraes Passos - UECE

Farinhada; Agricultura familiar; Gênero.

Por atravessamentos da trajetória da pesquisadora e outros dados apresentados em campo, essa pesquisa tem por objetivos apresentar através da intersecção entre alimentação, família e gênero, um estudo em torno da produção da farinha de mandioca em Ibuaçu, interior do município de Granja (CE). O presente trabalho busca refletir sobre as práticas cotidianas da agricultura familiar, analisando as interações sociais que reiteram a importância da produção de farinha dentro da comunidade. Essa produção articula-se como um instrumento central para a economia social da região, dessa forma, enfatizo também a importância de analisar o cultivo de mandioca como fonte de alimento, emprego e principal fonte de renda para as mulheres da localidade. Neste ínterim, tentaremos localizar as práticas concernentes à agricultura familiar e à farinhada, que por sua vez, está situada no espaço de confluência entre a natureza e a cultura, a mandioca articula biodiversidade, sistemas culturais e tradições étnicas, dada a importância que possui como um dos itens básicos na alimentação brasileira. Devido aos variados aspectos que envolvem desde o cultivo até a transformação em alimento – e que estão ligados a costumes específicos nas refeições realizadas em diferentes partes do país – a mandioca possui significativa importância histórica, cultural e econômica (Júnior, 2022; Oliveira, 2021). Complexificando e adensando suas funções na comunidade e situando a farinhada como distintivo elemento cultural, geracional, social e econômico de famílias cearenses, juntamente ao recorte geográfico que seguimos, situamos a fabricação da farinha de mandioca como representante de um importante produto simbólico e econômico cearense. Nesse aspecto, o encadeamento entre os objetivos dá-se desse modo porque a análise pretende observar como a farinhada reúne gerações de famílias diversas em Ibuaçu. Dentro dessas relações familiares nosso foco será o papel da presença feminina durante as farinhadas, objetivando-se o que ela representa dentro do processo da produção de farinha, as funções e as atividades próprias às mulheres, assim como também a continuidade da tradição. Pois, a farinha, além de estar diretamente associada à

¹ Trabalho apresentado na 34ª Reunião Brasileira de Antropologia (Ano: 2024).

sustentabilidade alimentar, também possui significativa importância nos costumes, valores culturais e alimentares, e na garantia de diversas atividades produtivas e econômicas (Santos; Silva, 2021; Araújo, 2015). No Ceará, assim como em outras regiões interioranas do Nordeste, a maior parte da produção de mandioca advém da agricultura familiar. Seu processamento é feito tradicionalmente através da realização das chamadas farinhadas, em “casas de farinha” de pequeno porte, conduzidas principalmente por trabalho familiar, voluntário (da comunidade), e por diaristas (Júnior, 2022). As casas de farinha e as farinhadas são, hoje, espaços de memória no meio rural e momentos de sociabilidades respectivamente. Além disso, sua dinâmica de produção de alimentos acaba por favorecer o sentimento de apropriação da cultura e da herança recebida pelos mais jovens dos conhecimentos acerca do plantio, colheita e preparo do alimento (Araújo, 2015; Santos, Silva, 2021). Nesse sentido, a casa de farinha pode ser considerada também um símbolo da agricultura familiar, nas mãos das famílias agricultoras, a casa de farinha é um local de encontro com a terra, onde diversas gerações de indivíduos – no entanto, gostaria de ressaltar que o presente trabalho será desenvolvido principalmente pelas perspectivas das mulheres camponesas da comunidade de Ibuçu (CE) - têm desempenhado um papel fundamental na produção de farinha, preservando saberes ancestrais e técnicas tradicionais. Parafraseando Oliveira (2021) “O saber-fazer da produção da farinha é repassado entre as gerações e observa-se que saberes específicos como o da torra, não se encontram em nenhum manual, pois cada produtor tem sua receita, que é ensinada na prática aos seus familiares, como uma “arte de torrar”. Essa diversidade reflete não apenas a riqueza da terra e do trabalho humano, mas também a conexão profunda com a sua origem. Além de fornecer alimento para a comunidade, a atividade da farinhada fortalece os laços familiares, de automanutenção e comunitários, promovendo a autonomia econômica. Pois, além de participar da dimensão socioeconômica da comunidade, a casa de farinha concomitantemente ligada à agricultura familiar está relacionada com os costumes alimentares, como afirmou Oliveira (2021) “Estes espaços se constituem como lócus do cotidiano de vida e tornam-se patrimônio, bens de valor histórico e cultural que merecem atenção quanto à riqueza das práticas culturais, sobretudo nestas realidades em que a produção de farinha de mandioca é artesanal [...]”. Logo, cada alimento servido à mesa carrega consigo histórias, tradições e valores transmitidos de geração em geração. E por se tratar de um complexo sistema, intervêm fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica que implicam representações e imaginários sociais envolvendo escolhas e classificações (Maciel, 2005,

p. 49). Desta maneira, pode-se afirmar que a alimentação humana é respaldada pela cultura, é possível pensar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes atuando no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza (Maciel, 2005, p. 49). Por meio de tais percursos, a alimentação se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la. Diante disso, o momento da refeição e o ato de se reunir à mesa – ou onde quer que as pessoas se juntem para comer – pode ser um instante de associação concentrada de indivíduos que talvez não comunguem de interesses, gostos ou demais particularidades em comum, mas que ainda assim aceitam compartilhar aquele momento de modo coletivo (Simmel, 2004; Mauss, 2003). Simmel (2004) é categórico quando afirma que o ato de comer pode ser visto como uma trivialidade, mas deve ser analisado como uma prática que remete ao primitivo, especialmente quando o costume de se alimentar é feito individualmente. Contudo, continua Simmel, no momento em que se inicia a demanda pela reunião com o intuito de compartilhar uma refeição – como no caso dos ritos sacrificiais da Antiguidade por ele citados – dá-se início a um tipo de específico de socialização, cujos símbolos e relações mais complexas superam o tom simplório do ato de comer. Assim como também discorre Mauss (2003), em seus estudos sobre a relação dos conceitos de primitivo e natural, inclui o ato de comer como uma das diversas práticas humanas do cotidiano – juntamente com o caminhar, o sentar. Embora alguns estudiosos possam enfatizar o aspecto biológico do ato de se alimentar, o autor francês chama a atenção para o fato dessa e de outras práticas estarem sujeitas a condicionamentos de ordem social e cultural. Afinal de contas, existem rituais e manifestações diversas de como comer, quando fazer, a ordem de servir a mesa, entre outros elementos. Em outras palavras, por mais que o ato de comer seja uma necessidade natural e biológica, o que se come, como se come, por que se come são, sem dúvidas, questões de origem socioantropológicas. Ao reunir-se à mesa, as pessoas não apenas se alimentam, mas também fortalecem os laços familiares, compartilham experiências e fortalecem a identidade cultural. Dessa forma, a mandioca segue sendo, ao longo dos anos, um dos principais alimentos que garantem subsistência alimentar e nutricional, existindo na dieta básica de mais de meio bilhão de pessoas em diversas partes do mundo. Embora produzida em quase todo o território brasileiro, cada região apresenta especificidades que tornam a farinha de mandioca um produto singular devido às tradições e práticas culturais características. A mandioca, matéria-prima da farinhada, é cultivada em todas as regiões do Brasil. Assume destacada importância na alimentação

humana e animal, além de ser utilizada na fabricação de inúmeros produtos industriais. Em termos de produção em escala mundial, o Brasil é o quinto maior produtor do mundo, atrás da Nigéria, República Democrática do Congo, Tailândia e Gana, segundo dados mais recentes da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO). Tal produção possui papel fundamental na geração de emprego e de renda, sobretudo nas áreas mais pobres do Nordeste do país (Embrapa, 2021). Há grandes diferenças na produção de farinha das regiões Norte e Nordeste se comparada à produção na região Sul do país, sobretudo quanto ao uso de tecnologia mais complexa no sistema produtivo em que, além das casas de farinha, há também os engenhos, que são estruturas com maior emprego de tecnologia, muitos que são remanescentes de antigas fazendas (Pinto, 2005). A mandioca, na maior parte do país, é caracterizada como agricultura familiar de subsistência, cultivada por pequenos produtores rurais. Embora produzida em quase todo o território brasileiro, cada região apresenta especificidades que tornam a farinha de mandioca um produto singular devido às tradições e saberes ancestrais herdados (Pinto, 2005; Oliveira, 2021). Consoante ao recorte geográfico que seguimos, a fabricação da farinha de mandioca representa um importante produto econômico cearense. Se existe expertise na agricultura familiar desenvolvida na Região Nordeste do país, convém localizar as definições tecidas sobre o próprio Nordeste enquanto conceito. A obra *A terra e o homem no Nordeste* (1963), escrita pelo geógrafo pernambucano Manuel Correia de Andrade, renovou as direções metodológicas sobre a interpretação do campesinato da região, afirmando que o Nordeste é “(...) uma das regiões geográficas mais discutidas e menos conhecidas do país” (Andrade, 1963, p. 3). Enquanto muitas das pesquisas feitas em outros polos do Brasil sobre o Nordeste – sobretudo o Sul e Sudeste –, tendem a generalizar as condições naturais do solo, Andrade se preocupou em particularizar o processo produtivo particular de cada região. Contudo, ele também se manteve atento às implicações biofísicas e sociais da agricultura, compreendendo que a prática da agricultura familiar não possuía a finalidade única da renda, mas também era fundamental para a subsistência do gado, ou enquanto ferramenta que complementasse a renda familiar, uma vez que trabalhadores rurais sofriam com exploração dos proprietários de terras (Andrade, 1967; 1988). Ou seja, dentro desse processo produtivo, situamos a família como unidade de produção (e reprodução) com potencial distintivo. No meio rural ela é o cerne das relações de solidariedade e coletividade, fortalecidas pelas relações de parentesco e compadrios. Como já afirmado por outros autores, “a força de trabalho familiar é o motor no processo de trabalho na unidade camponesa; a família

camponesa é um verdadeiro trabalhador coletivo” (Moraes; Nascimento, 2020; Oliveira, 1987). Em seguimento, Chayanov (1976) e Oliveira (1987) também discutem como a economia rural está ancorada na unidade de trabalho familiar e por isso tende a ser voltada para as necessidades específicas de cada família. Assim, sabe-se que a sobrevivência é o objetivo último da produção camponesa no campo – superando, inclusive, o lucro. A sobrevivência age enquanto forma de organização do trabalho e da produção – familiar e não capitalista. Característico do processo de existência e reprodução camponesa, Oliveira (1987) em seus escritos afirma que no trabalho camponês uma parte da produção agrícola entra no consumo direto do produtor, camponês, como meio de alimentação imediata e, a outra parte, o excedente, sob a forma de mercadoria, é comercializada. Tornando-se essencial à comunidade rural que as formas de plantio e colheita sejam passadas dos mais velhos para os mais novos, pois tais ensinamentos farão com que membros da nova geração possam garantir a sua sobrevivência e, também, repassar aos seus sucessores a tradição que, mesmo marcada ao longo do tempo por diversas transformações e permanências, se mantém viva através das gerações (Santos; Silva, 2021). Chayanov (1976) defende a existência de uma especificidade da economia camponesa em relação à economia capitalista. O autor afirma que, dentro da própria exploração econômica agrícola, a família equipada com os meios de produção emprega sua força de trabalho no cultivo da terra, e recebe como resultado de um ano de trabalho, por exemplo, certa quantidade de bens. Com efeito, a troca de seu trabalho por bens produzidos como forma de pagamento é um costume que permanece no âmbito rural. Nesse sentido, o trabalhador recebe uma quantidade de produtos que foram produzidos em um determinado período de tempo e, depois de trocada no mercado, o produto vai representar o seu valor econômico. Dentro do seio familiar camponês, essa forma de organização produtiva estabelece papéis muito bem definidos, distribuídos entre seus integrantes através de marcadores de gênero e de geração. No entanto, o valor daquele trabalho ou a quantidade de bens atribuídos ao trabalhador pode variar de acordo com o gênero (Moraes; Nascimento, 2020). Com a separação de papéis bens atribuídos a partir do gênero, Funari *et al.*, (2020) afirmam que esse processo resulta em uma dominação e exploração que constrói relações sociais sustentadas nas desigualdades entre homens e mulheres. Por essa razão, as mulheres são invisibilizadas enquanto trabalhadoras nos processos de produção e reprodução da agricultura familiar. Conseqüentemente, não são reconhecidas como agentes ativos dos processos produtivos. Associado a isso, segundo os dados do Censo de 2010 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), as

mulheres rurais que não possuem trabalho formal (54,5%) são classificadas como “não ocupadas” no mercado e no Sistema de Contas Nacionais. Em contrapartida, minha hipótese é que a prática da farinhada enquanto produção econômica e alimentar seja assegurada, principalmente, pelo papel desempenhado por mulheres. Embora elas possuam as suas atividades cotidianas invisibilizadas, não sendo consideradas como trabalho na esfera da produção e/ou reprodução da vida familiar, são elas, na verdade, as principais responsáveis pela produção, manutenção e transmissão dessa tradição tão basilar na construção da identidade, cultura e economia presente no interior do Ceará. No que diz respeito à transmissão de conhecimento e práticas culturais, no artigo *O sabor das tradições: as farinhadas como processo cultural de preparo do alimento*, Santos e Silva (2021) percebem com maior facilidade a transmissão de ensinamentos de uma geração para outra no que se refere à própria lida com a terra e com as tradições dos hábitos cotidianos. Dentro do processo de transmissão, na manutenção dos hábitos alimentares reside a memória e o peso do primeiro aprendizado alimentar e algumas das formas sociais aprendidas através dele permanecem ao longo da vida. Frente à industrialização da produção alimentar que, em muitos casos, homogeneiza e esvazia o sentido identitário dos alimentos, a manutenção das práticas artesanais de preparo da farinha de mandioca, assim como de outros bens alimentares ricos em história e memória, é uma forma de salvaguardar o patrimônio cultural imaterial e ainda prover condições de trabalho e renda para inúmeras famílias que ainda dependem desta atividade (Mintz, 2001; Oliveira, 2021).

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANDRADE, Manuel Correia de. **A terra e o homem no Nordeste**: contribuições ao estudo da questão agrária no Nordeste. – 8a ed. São Paulo: Cortez, [1963] 2011.

ARAÚJO, Francisco Evandro de. Casas de farinha e farinhadas: cultura material, história oral e memória. **Cadernos do CEOM**, Chapecó (SC), v. 28, n. 42, p. 45-52, Jun/2015

CHAYANOV, A.V. Teoria dos sistemas econômicos não capitalistas [1924]. In: **Revista Análise Social**, vol. XII, n. 46. Lisboa: Universidade de Lisboa, 1976. p. 477-502.

EMBRAPA. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **Mandioca e fruticultura**: Portal Embrapa. Disponível em: <https://www.embrapa.br/mandioca-e-fruticultura/cultivos/mandioca>. Acesso em 10 mar. 2024.

FAO – **Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura**. Disponível em: <<http://www.fao.org/faostat/en/#home>>. Acesso em 10 mar. 2024.

FUNARI, Juliana Nascimento; JALIL, Laeticia Medeiros; MORAES, Lorena Lima de; PONTES, Nicole; MARQUES, Patricia de Lira; SIEBER, Shana Sampaio. Uso do tempo e as mulheres rurais: a construção de outras metodologias a fim de propiciar a visibilidade e valorização dos trabalhos das mulheres. **Cadernos Agroecológicos**, v. 15, p. 1-11, 2020.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Estatísticas de gênero: uma análise dos resultados do censo demográfico 2010. **Estudos e Pesquisas de Informação Demográfica e Socioeconômica**. n. 33. Rio de Janeiro: IBGE, 2014.

JÚNIOR, Balduino Nunes. O cultivo da mandioca e a importância da farinhada na cultura de Boqueirão do Piauí e região. Campo Maior, 28 jul. 2022. Disponível em: <<https://www.fmimperial.com.br/noticias/32041/o-cultivo-da-mandioca-e-a-importancia-da-farinhada-na-cultura-de-boqueiro-do-piaui-e-regio>> Acesso em: 10 mar. 2024.

MACIEL, Maria Eunice. Olhares antropológicos sobre a alimentação: Identidade cultural e alimentação. In. CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p. 48-5. Disponível em: <http://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876-03.pdf>. Acesso em 06 mar. 2024.

MAUSS, Marcel. 2003. As técnicas do corpo. In: Sociologia e Antropologia. São Paulo: Cosac & Naify, pp. 399-422. [1934]

MINTZ, Sidney W. Comida e Antropologia: Uma breve revisão. **Revista brasileira de Ciências Sociais** - Vol. 16 No. 47, 2001.

MORAES, Lorena Lima de; NASCIMENTO, Nathália Marques da Silva. Mulheres rurais nordestinas e desviantes: um estudo sobre a quebra das expectativas de gênero no meio rural. **AMAZÔNICA: Revista de Antropologia** (online), v. 12, p. 725-747, 2020.

OLIVEIRA, Alini Nunes de. De comida à patrimônio: a importância da valorização da farinha de mandioca no litoral do Paraná, Brasil. *Élisée* - **Revista de Geografia da UEG**, v. 10, n. 2, p. 2021.

OLIVEIRA, Ariovaldo Umbelino de. **Modo de produção capitalista e agricultura**. São Paulo: Ática, 1987.

PINTO, M. D. N. Sabores e saberes da Casa de Mani: a mandioca nos sistemas culinários. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, n. 32, 2005. p. 281-301.

SANTOS, Ludmilla Maria Lima; SILVA, Gerlane Ferreira da. O sabor das tradições: as farinhadas como processo cultural de preparo do alimento. **Diversitas Journal**. Santana do Ipanema/AL. vol. 6, n. 1, p.1006-1020. 2021.

SIMMEL, G. Sociologia da Refeição. **Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, p. 159-166, 2004.