



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS  
DEPARTAMENTO DE SOCIOLOGIA

Sarah da Costa Lacerda

**FARINHADA EM AURORA DO TOCANTINS: SABORES E SABERES DE  
UM POVO**

Brasília - DF

2018

Sarah da Costa Lacerda

**FARINHADA EM AURORA DO TOCANTINS: SABORES E SABERES DE UM  
POVO**

Monografia de graduação submetida ao Curso de Ciências Sociais, habilitação em Sociologia da Universidade de Brasília, para obtenção do grau de bacharel em Sociologia.

Orientador(a): Prof. Dr. Fabrício Monteiro Neves

Brasília - DF

2018

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço a todos aqueles que fizeram possível este trabalho, e em especial a minha irmã Sophia, que me fez acreditar que era capaz, que me acompanhou e de um jeito especial participa comigo de todas as minhas caminhadas e também a toda a comunidade de Aurora do Tocantins, que há anos me recebe de braços abertos e me ensinou novas formas de compartilhar e fazer parte. E ao orientador Prof. Dr Fabrício, que aceitou o desafio em seu momento mais crítico e ao Prof Dr. Edson que esteve sempre disposto a ajudar .

## RESUMO

O presente trabalho busca apresentar a forma como a farinha de mandioca é produzida em uma cidade no interior do Tocantins, trazendo com isso elementos que exemplifiquem as relações entre os moradores e a evolução tecnológica que foi acrescentada à produção ao longo dos anos. A pesquisa foi desenvolvida por meio de visitas à comunidade, onde a pesquisadora pode por meio de uma observação participativa e entrevistas coletar elementos suficientes para uma descrição exata de todas as etapas necessárias ao processo de produção, plantação e a posterior comercialização. Além disso, foi apresentada a cidade e sua constituição e a relação da população entre si e os ambientes públicos. Traz ainda informações sobre hábitos, comportamentos e características físicas e psicológicas dos moradores da cidade. Demonstra o apego que alguns moradores carregam para perpetuar uma tradição que, além de trabalhosa, não se evidencia lucrativa.

**Palavras-chaves:** Farinhada. Produção artesanal. Comunidade rural.

## **ABSTRACT**

The present research seeks to show how the cassava flour is produced in a city in the country side of Tocantins, It will bring such elements that exemplify the relations between the inhabitants and the technological evolution that has been added to the production over the years. The research was developed through visits to the community, where the researcher could by participatory observation and interviews collect enough elements for an accurate description of all the steps necessary to the production process, planting and subsequent commercialization. In addition, the city was presented and its constitution and the relation of the population between itself and the public environments. It also provides information about habits, behavior and physical and psychological characteristics of the city's residents. It demonstrates the attachment that some locals carry to perpetuate a tradition that, besides being laborious and does not prove profitable.

**Keywords:** Farinhada. Artisanal production. Rural community.

## SUMÁRIO

INTRODUÇÃO .....	7
1 A CIDADE .....	9
1.1 Características dos moradores e das habitações .....	12
1.2 Espaços públicos na cidade.....	20
1.3 Relação entre os moradores .....	24
1.4 Religião.....	25
1.5 Costumes entre os mais velhos.....	29
2 PLANTAÇÃO E COLHEITA.....	31
2.1 Problemas nas plantações e colheitas .....	33
3 FABRICAÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA.....	38
3.1 A Oficina .....	38
3.2 Processo de fabricação da farinha .....	39
3.3 Os envolvidos na fabricação e sua prática .....	43
3.4 A prática e a distribuição.....	48
CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	51
REFERÊNCIAS .....	54
ANEXOS .....	56

## INTRODUÇÃO

Com o objetivo de descrever de forma minuciosa como ocorre a Farinhada no interior do Estado do Tocantins, realizei durante a graduação um extenso trabalho de convívio e observação dos moradores, e da fabricação de farinha em uma cidade chamada Aurora do Tocantins. Busquei descrevê-las, tanto a cidade quanto a farinhada, com a maior riqueza de dados possível, dentro dos limites a este trabalho imposto. O intuito em voga é que possamos ter um registro do comportamento da população, partindo de um evento social e popular, e entender a relevância e a maneira como a farinha é fabricada.

Aurora está localizada na porção sudeste do estado de Tocantins e conta com aproximadamente 3.735 (três mil e setecentos e trinta e cinco) habitantes, segundo dados do IBGE Cidades (IBGE, 2017)<sup>1</sup>. É um município com fortes características rurais: a maioria das famílias está ligada à atividade da agricultura de subsistência e as comemorações culturais têm como base eventos próprios do mundo rural. Em meio a estes eventos, destacaremos a Farinhada, já que foi por meio desse evento que pude observar de forma direta e participativa o comportamento dos envolvidos, além de compreender a forma de fabricação, o papel de cada pessoa envolvida, suas formas de trocas sociais e de conhecimento.

Dentre os resultados a serem alcançados por meio da observação, estão: entender os comportamentos e padrões que permitem que a fabricação de farinha artesanal exista; e perceber como se dá a contrapartida da ajuda recebida, se é que ela existe, qual o sentido que isso traz a seus participantes, além da importância do produto em si, a farinha. Além disso, tentarei traçar a relação geracional do evento e qual o sentido dele para as novas gerações. A investigação científica tem como fundamento a descrição do evento com um olhar sociológico, tentando desenhar as motivações, consequências e importância desse evento na cidade de Aurora. Para tanto, foram constituídas três etapas metodológicas.

A primeira etapa metodológica se constituiu em entrevistas exploratórias semiestruturadas. Tais entrevistas buscavam esclarecer dúvidas iniciais e desenhar o evento em seu contorno mais geral.

---

<sup>1</sup> IBGE. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/to/aurora-do-tocantins/panorama>. Acesso em: 25 maio 2018.

Em um segundo momento, foi realizado um estudo etnográfico, um método comumente empregado pela antropologia, mas que há muito tem sido incorporado pela sociologia. A etnografia consiste em um método qualitativo que observa e participa de forma próxima daquilo que está sendo estudado. Mesmo que durante o trabalho não apareça uma gama extensa de citações a outros trabalhos etnográficos devido ao maior enfoque que dei em descrever o que observava, tive, no curso de minha formação, contato com tais trabalhos, o que treinou meu olhar para a pesquisa desenvolvida. Entre esses trabalhos citados na bibliografia consultada estão os trabalhos seminais de Malinowski e Mauss, autores reconhecidos pelo emprego da etnografia em seus estudos. No artigo “A pesquisa qualitativa nas ciências humanas e sociais: evolução e desafios”, Chizzotti (2003, p. 226) nos diz que:

A etnografia, porém, ainda que tendo Malinowski como referência, tem uma tradição mais remota: pode ser encontrada nos relatórios coloniais e nas descrições de outros povos, relatadas pelos conquistadores de suas novas possessões ou de indígenas (Vidich e Lyman, 2000). A etnografia, neste período, e o trabalho de Malinowski é, nisso, exemplar, busca fundamentar a descrição científica das observações sobre a vida do “outro”, procurando enquadrar seu relato nos critérios científicos canônicos de validade, confiabilidade e objetividade. O pesquisador descreve o caos dos fatos observados, estabelece os fundamentos da análise, os critérios de comprovação para extrair interpretações generalizantes fidedigna.

Essa observação direta e, no meu caso, participativa, trouxe grandes ganhos ao trabalho, por ser possível descrever com precisão tanto as etapas do processo quanto as relações interpessoais estabelecidas durante essa trajetória.

Por último, recorri a livros, sites e periódicos que tratavam de assuntos que julguei relevantes à compreensão do evento, não me prendendo apenas àqueles que descrevessem outras farinhadas, mas àqueles que pudessem explicar de forma objetiva e conceitual o que vivenciei.

A coleta de dados se iniciou em abril de 2014 e se estendeu até abril de 2018, com três viagens a campo, uma de coleta de entrevistas preliminares, que foi realizada em 2014 e propiciou um esboço do trabalho; uma de participação efetiva, em junho de 2016, e a última, com o intuito de complementar informações que estavam faltantes nas viagens anteriores, em março de 2018.

Cada viagem serviu para sedimentar e acrescentar dados à viagem anterior e acredito que o espaço de tempo entre elas tenha sido fundamental para a maturação do trabalho e o estreitamento da relação com os que participam da Farinhada. A forma como foi conduzida a



frequência das entrevistas permitiu que cada vez mais as informações fossem compartilhadas comigo de forma natural e direta, ao ponto em que me considerei e me consideraram parte integrante do processo, mesmo que ao custo de algumas brincadeiras pela minha falta de habilidade manual no manuseio de facas e outras ferramentas.

A parte teórica, sem dúvida, foi fundamental para que se criasse uma “visão sociológica” e buscasse ao máximo trazer detalhes que fossem relevantes à compreensão do evento em sua totalidade.

## **1 A CIDADE**

Aurora do Tocantins é uma cidade de pequeno porte no interior do Estado do Tocantins, a 500 quilômetros de Brasília, com uma população de aproximadamente 3.700 habitantes<sup>2</sup>. A sua história se iniciou aproximadamente em 1818, em uma fazenda chamada Fazenda Barreira dos Cavalos. A cidade surgiu na mesma época em que as sesmarias foram abolidas.

Em 1823 as sesmarias foram abolidas, originando um amplo movimento de ocupação mais ou menos legal e, em geral, violenta, das terras “devolutas” pela Coroa portuguesa, levando as oligarquias locais a concorrer entre si e com os camponeses. Após o fim das sesmarias, diversas outras reformas jurídicas do Brasil independente provocaram o desenvolvimento da agricultura camponesa durante o século XIX, contribuindo para a fragmentação das grandes fazendas (SABOURIN, 2009, p. 34)

Anterior a isso, como relata Sabourin, antropólogo e pesquisador no Centro de Desenvolvimento Sustentável da Universidade de Brasília, e alguns moradores de regiões afastadas, os escravos libertos dos quilombos, meeiros e vaqueiros ocuparam terras isoladas, levando espécies cultivadas e criando uma agricultura camponesa. Isso coincide com a história de Aurora que, segundo relatos de moradores entrevistados ao longo do trabalho de pesquisa, a cidade, inicialmente chamada de Arraial do Saco, era rota de tropeiros com tropas de burros e gado que seguiam principalmente para a Bahia, passando por Roda Velha, Taguatinga e Luiz Eduardo. Inclusive, muitos moradores locais vieram de algumas cidades do interior da Bahia tais como Caculé, Mucambo, Barreiras e Barreirinhas ou ainda possuem parentes que vivem nesse estado nordestino e/ou nessas cidades; eles foram se juntando na

---

2

reunião e cultivando terras e vivendo a partir da agricultura familiar e de pequenas criações de gado.

A cidade mescla paisagens de uma natureza de beleza estonteante com um povo simples, desenvolvedor de uma agricultura doméstica, que tem como principal objetivo a manutenção familiar e é pouco ligada ao comércio. Quanto às características geográficas, a região é cercada por uma cadeia montanhosa conhecida por serras gerais e tem o clima úmido e quente, parecendo uma fortaleza separada do resto do país. Chama muita atenção por seus rios e cachoeiras, por isso alguns eventos sociais têm tais atrativos como locais para a sua realização. Há um torneio esportivo realizado sempre no mês de junho às margens de um rio chamado balneário. No balneário os moradores da cidade e da região vão para se banhar, acampar, fazer churrascos à beira da água, e usufruir da estrutura de lazer que conta com um campo de futebol e uma quadra de vôlei de areia, construída pela própria prefeitura, além de um pequeno bar.

**Fotografia 1 – Vista superior da cidade de cima do Morro da Cruz**



**Fonte: Fotografia tirada pela autora.**

Na Fotografia 1 há a visão aérea da parte urbana de Aurora do Tocantins. Conheço a cidade desde minha infância, por ser a cidade natal de minha mãe e possuir parentes lá até os dias de hoje, já foi meu roteiro de viagem em diversas férias, mas demorei muito para

observá-la não apenas por seus pontos turísticos. Quando pequena adoecia com frequência logo nos primeiros dias de férias, devido ao sol escaldante e à falta de água tratada, pois, por mais que os rios sejam limpos, não há uma estação de tratamento de água. Além disso, a alimentação é carregada em gordura animal, como banha de porco e seus derivados. Tudo isso é muito diferente do que uma criança de grandes cidades é exposta diariamente.

Quando comecei a me interessar mais de perto pela cidade e seus encantos, comecei a ir com mais frequência e uma das coisas que mais me chamou a atenção foi a Farinhada. Não tinha muita ideia do que era esse evento e nem como tudo acontecia, apenas sabia que ao final de certas reuniões eu comia o melhor beiju que conhecia e a melhor farofa de frango caipira que já tive a oportunidade de experimentar.

As farinhas são armazenadas, inclusive nos dias de hoje, em garrafas plásticas de refrigerante, e como as crianças que acreditam que o leite da vaca vem da caixinha do supermercado, fiquei muito tempo sem entender de onde vinha a farinha, achando que elas vinham de garrafas pet.

A primeira vez que tive contato com a Farinhada foi em uma viagem à cidade em 2014, mas só pude participar ativamente de uma no ano de 2016. Até esse ano, eu só havia ouvido alguns comentários sobre evento e somente depois resolvi conhecer, mas pela minha pouca experiência fui na época errada de ocorrência das Farinhadas (minha visita foi em abril) e tudo o que consegui foi conversar com os moradores sobre como eram realizadas, no entanto, conheci um pouco mais da cidade.

Por mais que a farinhada já acontecesse desde a minha infância, eu nunca havia ido entre os meses de maio a julho, quando elas de fato acontecem, pois geralmente viajava apenas nos meses de dezembro a março. Eu sempre consumi a farinha da região, mas apenas a quantidade que ganhava de presente de conhecidos sem saber ao certo qual a origem, confesso que nem ao menos me perguntava de onde ela vinha e como era fabricada. Ao iniciar meus estudos em sociologia vi meu interesse se alterando, e a roça que antes era lugar para minhas brincadeiras passou a ser meu espaço de observação.

Quando criança, os adultos e suas atividades pouco me importavam, na realidade havia um tremendo esforço por parte de minha mãe para que fossemos à roça sem que estivesse de fato nela. Minha mãe levava tudo o que podia para que não sentíssemos diferença alguma em relação aos costumes e conforto que vivenciávamos em casa. Levava desde comida industrializada a sabão, toalhas e cobertas. Não posso dizer que vivia de fato a

experiência de estar no interior do país, e os outros também me olhavam com diferença, a menina da cidade cheia de manias e “não me toques”.

Com o início do curso de Ciências Sociais na Universidade de Brasília comecei a enxergar a riqueza que havia naquele povo e suas tradições e o quanto perdia em não me relacionar efetivamente com toda aquela experiência. À medida que amadurecia em idade e vivência de curso, minhas barreiras caíam e o interesse por todas essas tradições rurais aumentava.

Passei a ler os textos recomendados em sala de aula lembrando do que via lá e tentava expandir minha capacidade de observação a cada viagem que realizava. Quanto mais me interessava e me permitia fazer parte daquele universo, mais as pessoas que encontrava me recebiam de forma aberta e queriam me mostrar com orgulho aquilo que faziam e como faziam na roça.

Ao longo dos anos, deixei de ser a menina de fora cheia de não me toques para fazer parte daquilo e me tornar uma jovem curiosa para a qual eles gostavam de mostrar tudo o que sabiam. Muitas vezes ouvi dos moradores que me ensinavam alguma coisa um recado: “você que é da cidade, é estudada, leva praquelles doutores que aqui na roça não tem ninguém burro não, fala par eles que aqui a gente sabe de muita coisa e o estudo que temos eles não têm. Avisa que aqui tem que saber isso, a prática, se quiser sobreviver e, se eles quiserem, a gente ensina”. É a prática que eles conhecem e é da prática que eles têm orgulho, da força física, e de conseguir sobreviver em um lugar onde à primeira vista nada sobreviveria.

O caminho de Brasília à Aurora é relativamente curto, apenas 500 quilômetros, mas no momento em que atravessamos a fronteira e cruzamos o estado de Goiás para o Tocantins, a sensação de entrar em outro universo é espantosa, começando pelo asfalto completamente sem conservação que transforma o trecho mais curto em metragem no mais demorado da viagem.

### **1.1 Características dos moradores e das habitações**

Sempre que vou a Aurora me hospedo em uma fazenda que desenvolve atividades de agricultura familiar. Nesta fazenda existe uma horta, que fica ao lado da casa central, com grande variedade de verduras e legumes; do lado direito da sede há um paiol onde se guardam algumas ferramentas, incluindo as que servem para a fabricação da farinha e um galinheiro

mais atrás; também existem algumas poucas cabeças de gado; e, mais afastado da sede, um chiqueiro com alguns porcos.

Além disso, lá é plantado arroz, feijão e mandioca, a matéria-prima para a farinha. Quanto à estrutura da fazenda, ela não se difere muito das outras fazendas, possui o banheiro do lado de fora da casa, costume da região, o fogão à lenha é o coração da casa, e como os próprios moradores falam “ se alguém vier aqui e não sentar nesse fogão é porque não veio”.

O fogão esquentava a casa, defumava a carne, queimava sobras de cascas de ovos e sacolas plásticas. As cascas são queimadas para evitar que as galinhas no quintal as comam e se habituem a comer ovos, estragando a produção; já o plástico é queimado para evitar que voe até o pasto e seja comido pelo gado, que acabaria adoecendo. Todo o resto de comida é reaproveitado na alimentação da criação de galinhas, porcos, vacas, cachorros e gatos, que acabam convivendo em curiosa harmonia.

Há um respeito muito grande no que se refere aos animais e uma curiosa relação, mesmo estes sendo usados para a alimentação, recebem nomes e são tratados da melhor forma possível. Os bezerros são alimentados sempre com abundância e apenas uma pequena parte do leite é destinada para os donos da casa que, além de bebê-lo em natura, produzem queijos de vários tipos, manteiga e requeijão.

Os animais são incrivelmente amigáveis e suas mortes são evitadas ao máximo. Tal relação é tão próxima que quando inevitável, um conhecido que não participou do cuidado diário do animal é chamado para fazer o serviço. É no mínimo curioso quando comentavam que alguma vaca havia sido morta, pois choravam usando expressões como “pobre bichinha”, “a coitadinha”, “neném”, e relatavam a morte como sacrifício generoso para que eles continuassem vivendo. Foi possível perceber também que quanto maior o ciclo de vida do animal, mais profunda esta relação.

**Fotografia 2 – Fogão de Lenha**



**Fonte: Fotografia tirada pela autora.**

A Fotografia 2 mostra um fogão a lenha, o coração de toda a casa de fazenda, onde conversas e decisões são tomadas e onde todas as refeições são preparadas. Também é utilizado para aquecer a casa e para queimar pequenas quantidades de resíduos, como cascas de ovos e sacolas plásticas

**Fotografia 3 – Criação de Bezerros perto da casa central**



**Fonte: Fotografia tirada pela autora.**

Os bezerros sobreviveram a última seca, mas perderam a mãe por isso são alimentados em mamadeiras pelos donos da casa que além de os alimentarem atendem outras necessidades como brincadeiras com os animais e carinho, isso exemplifica a relação próxima que existem entre os donos e suas criações.

**Fotografia 4 – Paiol**



**Fonte: Fotografia tirada pela autora**

Na Fotografia 4 há o Paiol, onde são guardadas as ferramentas e onde se fabrica a farinha na época mais propícia. Quando o paiol não é utilizado para fabricação de farinha, também pode ser utilizado para abrigar filhotes de galinha no tempo de chuvas, pois estes são muito frágeis e podem morrer facilmente se não protegidos.



**Fotografia 5 – Chiqueiro**



**Fonte: Fotografia tirada pela autora**

Na Fotografia 5 há o chiqueiro, que fica mais afastado da casa devido ao cheiro forte dos animais, eles são cuidados e engordados para futuro abate e consumo pela família, todas as partes do animal são utilizadas, nada é desperdiçado.

O primeiro morador com quem conversei sobre a Farinhada foi o Sr. Idelbrando, açougueiro aposentado que nasceu em 1933, na cidade de Aurora, cujos pais também haviam nascido na mesma cidade. Ele é um dos moradores mais antigos da cidade e, quando o encontrei, ele estava com a família sentado na praça em frente a sua casa, todos com suas respectivas cadeiras de estrutura de metal e trançado de plástico - esse tipo de cadeira é extremamente comum na região devido à durabilidade, conforto e por permitir a ventilação devido aos espaços abertos entre o trançado de plástico.

Ao longo do tempo em que convivi em Aurora, pude observar em vários momentos como os moradores usam os espaços públicos de forma particular e como dividem objetos

pessoais sem grandes restrições. Tudo parece ser compartilhado e os espaços privados não são uma realidade tão presente. Exemplo disso são as cadeiras nas ruas.

Os moradores usam as praças e as ruas como se fossem grandes salas de estar, colocam cadeiras no fim da tarde e sentam-se para conversar. Brincadeiras, conversas e principalmente brigas são sempre nas ruas, qualquer discussão mais acalorada termina no meio da rua com quase toda a cidade envolvida, tomando partido entre os envolvidos, não obstante termina em combates físicos que são tratados com naturalidade, brincadeiras são comuns também no meio da rua, como o jogo de peteca que dura quase três dias na época de páscoa e interdita ruas inteiras. É comum o empréstimo de objetos, como vasilhas, sacos e ferramentas entre os moradores.

Em relação ao uso de espaços públicos, como na foto abaixo, alguns homens usavam a rua como pátio para secar e embalar o milho que é usado para a alimentação de criações.

**Fotografia 6 – Milho secando no meio da rua**



**Fonte: Fotografia tirada pela autora.**

Na Figura 6 vemos o milho secando no meio da rua, aguardando ser ensacado. O trabalho é realizado em um lado da estrada enquanto os carros passam pelo outro, demonstrando como os espaços públicos são facilmente utilizados para fins privados.

Durante a entrevista Idelbrando estava com alguns familiares, filhos, netos e embaixo de uma sombra de árvore que refrescava o clima quente da cidade. Embaixo das árvores o clima era mais ameno, inclusive melhor que nas casas, que em sua maioria são pequenas, de cimento queimado no chão e paredes ora de pau a pique ora de alvenaria, mas raramente com reboco, o que faz com que em grande parte tenham um aspecto amarronzado. As casas que são pintadas usam cores fortes, como verde e roxo. O comércio, em sua maioria, segue as mesmas cores, chamativas e alegres, pois eles se agradam de coloridas estampas.

**Fotografia 7: Rua asfaltada**



**Fonte: Fotografia tirada pela autora.**

Na Fotografia 7 há uma rua que já foi asfaltada, mas pela falta de manutenção hoje é completamente de terra, com casas coloridas, que mostra a preferência que os moradores

possuem por cores chamativas. Os moradores gostam de se diferenciar por meio da utilização de uma variedade de cores entre tons de verdes, amarelo, roxo e rosa.

Durante a entrevista, o Sr. Idelbrando se sentiu bem à vontade e logo começou a falar. Ele nos contou como era Aurora antigamente e falou das vantagens de como está agora, abordou principalmente a evolução da cidade nos últimos anos e achei interessante como ressaltou o papel das mulheres, antigamente e nos tempos atuais. Enumerou uma imensidade de dificuldades dos tempos antigos: a falta de sapatos e roupas; os variados cuidados para manter o pouco que tinham preservado para que durasse mais, exemplo: como evitava usar sapatos para que esses pudessem durar por um tempo maior; mencionou a falta de produtos industrializados; e ainda enfatizou como tudo o que era necessário para a sobrevivência tinha que ser retirado da própria natureza. Neste ponto ressaltou a dificuldade da vida das mulheres que ficavam responsáveis por prover todas as necessidades da casa, incluindo buscar água no rio, lavar, passar, cozinhar, fabricar farinha, sabão, roupas e tudo mais o que fosse preciso para a manutenção da casa, enquanto os homens ficavam na roça responsáveis pelas atividades de plantação e criação de gado, além de outras criações.

Ao mesmo tempo em que exaltava a modernidade e as facilidades que advieram com ela também carregava um tom pesado na voz de saudosismo e orgulho da força que tinham as pessoas de antigamente. No entanto, não faz sentido eu apresentar a fala do Sr. Idelbrando sobre a comparação entre os dois tempos da cidade sem antes descrevê-la melhor em seu estado atual. Como mencionei anteriormente, as casas são simples e poucas são de alvenaria, o asfalto nas ruas, quando há, é esburacado e sem reparos, com falta de sistema de escoamento, sem sistema de esgoto; a maioria das casas possui fossa.

## **1.2 Espaços públicos na cidade**

A cidade possui um cemitério em uma entrada e um posto de gasolina na outra entrada, mas quase não se vê carros dos moradores locais, sendo as motos o meio de transporte mais comum pelo fato de serem fáceis de usar, consumirem pouco combustível e conseguirem entrar nas fazendas e transitarem nas estradas esburacadas. A cidade ainda conta com uma rodoviária, um tribunal, um conselho tutelar, uma delegacia, um hospital e uma feira central que está fechada há anos. As escolas são todas públicas, assim como a quadra de vôlei e o campo de futebol, muito usado para campeonatos regionais.

**Fotografia 8 – Campo de Futebol**



**Fonte: Fotografia tirada pela autora.**

Na Fotografia 8 há o Campo de Futebol, muito utilizado pelos moradores locais e da região. Aurora, assim como as cidades vizinhas, demonstra uma dedicação a esportes e brincadeiras lúdicas, como peteca e queimada, que são praticadas tanto por crianças quanto por adultos e não raras vezes pelos dois grupos em conjunto.

**Fotografia 9 – Fachada do Colégio professora Ranufa**



**Fonte: Fotografia tirada pela autora.**

Na Fotografia 9 há a Fachada do Colégio professora Ranufa onde os alunos fizeram um trabalho sobre a cidade e busquei informações maiores para subsidiar meu trabalho.

Aurora sempre foi muito segura, com pequenos episódios de grande violência, quando bandidos, termo usado pelos moradores locais, de cidades maiores utilizavam as matas da região para se esconder da polícia, o que virava notícia e, muitas vezes, terminava em tiroteios e cenas violentas no meio da rua.

O comércio é muito pequeno, com algumas vendas de itens de primeira necessidade para a casa e uma única loja de material de construção. Há poucos mercados e neles são vendidos apenas produtos estocáveis e não perecíveis; sendo assim, verduras e frutas são raros e em pouquíssima variedade. Lojas de roupas também são poucas, a época de maior movimento no comércio local é nas festas de 7 de setembro, que acabam durando o mês inteiro, com brinquedos como pula-pula, escorregador inflável, além de futebol de sabão no meio da praça central para todas as crianças e, inclusive, adultos da região podem brincar. Acho curioso como os adultos, principalmente as mulheres, gostam de brincar junto com as

crianças, ou entre eles. Além das brincadeiras, há feiras e vendas de comida, creio ser a época de mais movimento, pois vendedores trazem roupas de outras regiões para venderem na praça e como muitos gostam de se apresentar formosamente durante as festas, gastam muito nessa época. Escutei relatos de moradores que juntam dinheiro o ano inteiro para gastarem nessa época do ano.

O que mais vemos cruzando toda a cidade são bares e igrejas, estas de variadas denominações, serviços como de salão de beleza, lavanderia, e cozinheira são oferecidos pelos habitantes em suas próprias casas.

**Fotografia 10 – Posto de Gasolina**



**Fonte: Fotografia tirada pela autora.**

Na Fotografia 10 vemos um Posto de Gasolina o único da cidade, possui colorido forte, como a maioria do comércio, exemplificando mais uma vez a preferência dos moradores por cores fortes em suas fachadas.

**Fotografia 11 – Centro de Referência de Assistência Social**



**Fonte: Fotografia tirada pela autora.**

Na Fotografia 11 há o Centro de Referência de Assistência Social, que serve como suporte para os moradores. As relações entre o poder público e os moradores são muito estreitas e não raras vezes vi exemplos de bens públicos servindo a interesses privados, como ambulâncias que trazem pacientes para hospitais de Brasília e “aproveitam” para trazerem outros moradores não doentes para visitar parentes na capital, ou como caminhões e tratores da prefeitura que atendem moradores para serviços em suas propriedades particulares. E isso não só em época eleitoral como forma de campanha, muito comum no interior, mas em todas as épocas do ano.

### **1.3 Relação entre os moradores**



Os moradores são conhecidos pelas famílias a que pertencem, não foram raras as vezes em que ao me apresentarem a um novo morador também me apresentavam parte de sua árvore genealógica. Há uma ligação muito forte entre as famílias que, devido ao tamanho reduzido da cidade, acabam se misturando por relação de casamento ou nascimento de crianças que são apadrinhadas por famílias diferentes ou mesmo nascidas de relacionamentos extraconjugais ou não-oficiais.

A relação entre os moradores é tão forte e a notícia se espalha tão rapidamente que não raras vezes se pode saber onde um morador está apenas por “perguntar na rua”, quando cruzamos com alguém, pois logo a notícia se espalha e alguém volta com a informação. Essa rede sempre me pareceu muito curiosa, pois de fato sinal de celular é coisa que não funciona, mas todo mundo sabe onde alguém está na cidade, se no rio, na roça ou na serra.

#### **1.4 Religião**

A religião ainda tem um papel muito importante no município, mesmo que não seja seguida cegamente. Os moradores têm sua própria visão da igreja e não aceitam conselhos e mudanças promovidas pelos párocos com pouco protesto. Em uma de minhas viagens, tive a oportunidade de acompanhar uma cerimônia de sexta-feira santa e ver como a tradição de missa, acender velas, fazer fogueira na praça central, ainda é seguida com fervor, mas como mencionei a fé não é seguida sem questionamentos, e os padres ficam à mercê de pressões públicas.

A missa que eu assisti foi celebrada por um padre que estava na cidade há menos de um ano. O padre anterior mandou retirar o cruzeiro que ficava no meio da praça central, alegando que era usado por jovens para namorar e usar drogas e estavam desonrando a Cristo com isso, o infortúnio do padre foi dizer que na cruz só se sentavam “putas”, esquecendo-se do fato de que todos os moradores se sentam na cruz durante as festas ou à noite para conversarem, sendo assim cada morador tomou as palavras do padre como se fosse para si ou para algum membro de sua família e o expulsaram, acreditando que mesmo que ele fosse padre não poderia impor suas ideias sem resistência.

A tradição é seguida com ressalva, há certa flexibilidade e uma mistura visível entre as religiões e os costumes, o sincretismo é aberto e sabido, mesmo que a igreja católica ainda seja a mais forte e tradicional não é a única presente na cidade, tendo em vista que há várias igrejas de diferentes denominações espalhadas por toda a cidade.

Existe respeito entre as pessoas e seus costumes, mas isso não impede um certo julgamento e, principalmente, uma vigilância para saber se as atitudes de algum fiel condizem com o que sua religião prega. Nesses casos, se alguém é pego em “falta” perde logo a credibilidade entre os vizinhos e passa a ser visto como “crente de fachada”. Mas essa vigilância também deve ser discreta e com ar de brincadeira, pois se alguém se presta a vigiar muito o comportamento alheio acaba por ser rotulado de “fiscal do céu” ou “mais santo que todos”, o que também não favorece seu convívio com os vizinhos. Ou seja, a linha é tênue, mas muito clara entre eles.

**Fotografia 12 – Cruz da praça em frete da igreja**



**Fonte: Fotografia tirada pela autora.**

Na Fotografia 12 vemos Cruz da praça em frete da igreja, motivo para a expulsão do padre da cidade.

**Fotografia 13 – Missa de Páscoa**



**Fonte: Fotografia tirada pela autora.**

Na Fotografia 13 há missa de páscoa quando é acesa uma fogueira na praça central e logo após é celebrado uma missa especial na igreja católica.

As roupas usadas pelos moradores são muito parecidas, é comum roupas estampadas e com grande variação de cores. As mulheres mais velhas usam vestidos floridos, mas sóbrios, de mangas curtas e com o comprimento até a altura dos joelhos, num modelo seguido por todas. Já as meninas mais novas vestem shorts e camiseta, todas de sandália de dedo sem salto. Tal vestimenta cede espaço apenas nos dias de domingo, quando usam roupas mais festivas e até salto para irem à missa e ficarem na praça central depois de encerrada a cerimônia religiosa. Esse mesmo tipo de roupa é usado nas festividades, como o 7 de setembro, o carnaval, e as festas juninas. Aliás, as festas só começam após o final das missas.

Já os homens se vestem da mesma maneira, independentemente da idade: camisa de manga curta ou longa dobrada da altura do cotovelo e calça jeans próprias para a lida na roça ou social, mas sempre de corte reto, como eles descrevem.

**Fotografia 14 – Casal de idosos**



**Fonte: Fotografia tirada pela autora.**

Na Fotografia 14 há casal de idosos vestidos da forma comum aos moradores, sobriedade e colorido.

## 1.5 Costumes entre os mais velhos

Os idosos não são muito de falar, parecem muitas vezes reflexivos, como se escolhessem momentos certos para se abrirem. Há, inclusive, momentos em que se calam por completo, como nos dias de finados e sexta feira da paixão, quando não se pode nem mesmo tomar banho de rio e os mais novos devem cumprimentar todos os idosos de joelhos. Mesmo que eles não exijam esse comportamento dos que são de fora, ficam muito agradecidos quando imitamos o gesto. Mesmo mais calados, os idosos possuem a última palavra em todas as decisões, e quando não são atendidos ou respeitados gritam e exigem obediência, não raras vezes ouvi algumas histórias de homens adultos com filhos e famílias formadas apanhando de pai e mãe por não terem cumprido alguma ordem ou não terem feito alguma coisa.

A idade é tratada de um modo diferente do que vemos habitualmente nos grandes centros urbanos. Lá ou se é jovem ou se é idoso e todos os jovens devem respeito aos idosos independentemente de serem de sua família ou não. Surras, mesmo que não muito comum, não são poupadas quando os adultos julgam necessário, e essa necessidade sempre obedece a critérios subjetivos. O povo no geral é animoso, não fogem a uma briga, roubos e assaltos não são comuns, mesmo com certa evolução nos números nos últimos anos, mas não se pode dizer o mesmo de crimes de vingança, sendo os homens os mais envolvidos. Todo esse comportamento combina com os hábitos culturais da cidade e a forma como os moradores se relacionam na Farinhada, assunto que tratarei mais a frente.

Agora voltando ao relato do Sr. Idelbrando, ele também falou de como muitos dos conhecimentos tradicionais já foram perdidos e a dificuldade de encontrar alguém nos dias de hoje que fosse capaz de produzir os mesmos itens de uso cotidiano, como sabão e roupas, apenas com elementos da natureza. Essa evolução, como ele chama, é atribuída principalmente ao tempo, como se fosse consequência natural de um ciclo temporal.

Nesse momento do relato fomos interrompidos por seu filho, que tem uma visão um pouco diferente, pois acredita que muito dessa evolução tenha sido consequência de uma maior educação das gerações mais novas, que conseguiram sair da cidade e se empregarem em cidades vizinhas. Muitos dos jovens foram para Brasília, e aqueles que ficaram saíram da roça, conseguindo empregos públicos na pequena cidade e assim surgiu uma certa evolução no comércio e na qualidade de vida da população em geral, uma evolução pequena, mas notável.

Sr. Idelbrando participou da Farinhada desde menino, no entanto agora não quer nem saber desse assunto. Segundo ele a farinhada dá muito trabalho e o resultado não compensa. “Ave Maria, é serviço demais. Serviço mesmo é pra quem tem família grande, é novo e guenta mexer. Mas a gente da idade que é hoje, pra quê, né? Pra que mexer com farinhada?”.

O último morador que fazia Farinhada, segundo Sr. Ildebrando, havia morrido no ano anterior à entrevista (2013). Restando apenas o Coló, que tinha um motor e que alugava para quem precisasse processar a mandioca. Mais tarde descobri que essa informação não era verdadeira, havia mais moradores que faziam a Farinhada.

Um filho do Sr. Idelbrando, que foi vereador na cidade por três mandatos seguidos, corroborou as informações do pai, além de uma filha do Sr. Idelbrando, que também estava na sala e me deu informações de que há poucos anos (não soube precisar) as crianças da cidade e alguns professores haviam feito um trabalho bem extenso, inclusive com imagens, com os moradores da cidade.

Segundo a filha do Sr. Ildebrando, eu poderia ter acesso a esse material se procurasse a Escola Estadual Professora Ranufa e entrasse em contato com a professora Zuza de Sousa. Eu procurei a professora, mas não obtive resposta; voltei a procurar pouco tempo depois e em 2017 fiz minha última tentativa de localizar o material. Depois de uma razoável espera, responderam-me que realmente não haviam encontrado nenhum material do trabalho realizado pelos alunos.

O que absorvi da Farinhada naquele momento é que nela participavam diferentes famílias e havia um arranjo tácito que não envolvia dinheiro. Mesmo sem conhecer todas as etapas da fabricação, percebi que o trabalho era extenso. Aos poucos foi possível ter uma dimensão de quão grande era e de todas as etapas, mas a cidade já me havia descortinado de forma diferente, mais viva e próxima, de modo que a farinhada estava ganhando, aos poucos, forma.

## 2 PLANTAÇÃO E COLHEITA

Na fazenda onde estava hospedada, havia uma pequena plantação de mandioca que no dia não me chamou muita a atenção, mas que mais tarde se mostrou parte muito importante de todo o processo. As plantações, tanto antigamente como nos tempos atuais, costumam ser realizadas pelo sistema de meia, onde quem planta não é o dono da terra, mas ao fim da colheita o dono e o lavrador dividem em partes iguais o que foi produzido, ou por empréstimo da terra quando nenhuma contrapartida direta fica acordada. Esse último sistema é mais comum entre compadres e amigos de longas datas, no entanto, por mais que um valor não seja acordado, essas relações mais íntimas são permeadas de trocas de todos os tipos, o que seria inverdade e ingenuidade descrevê-las como totalmente sem contrapartida.

A mandioca é plantada nos meses de outubro e novembro, quando se iniciam os meses de chuva. Em uma das entrevistadas, inclusive, mencionou-se um almanaque era distribuído pelo governo, que guiava os agricultores sobre a melhor época de plantar, mas atualmente esse almanaque não existe mais. Como as farinhadas são realizadas nos meses de maio, junho e julho, a preparação para a plantação iniciava-se meses antes, com a preparação da maniva. A maniva é o “tronco da mandioca”, a parte que vemos fora da terra, fino e leitoso. Na colheita, todas as manivas eram separadas, deixando apenas as que seriam usadas para o plantio da próxima safra. A colheita era realizada muito antes da plantação, e para que ficasse conservada era amarrada em feixes e deixada encostada embaixo de árvores, ao lado de rios de águas correntes, para que o “leite” interno não secasse, pois segundo os moradores se o leite secar a mandioca não nasce.

As manivas são separadas por suas características para posterior utilização. Ainda hoje existem dois tipos principais de mandioca: a brava e a mansa. A brava é utilizada unicamente para a fabricação de farinha, e é considerada pelos locais como venenosa se comida em sua forma natural, apenas cozida; e a mansa, além de mais macia, é colhida em um tempo mais curto, após seis meses de plantada, e serve para o consumo doméstico, sendo usada em bolos, na forma frita ou cozida e em diversas outras receitas.

Na época de plantio, as varas eram cortadas em partes menores de 20 centímetros e plantadas em covas rasas, com aproximadamente quarenta centímetros, com duas manivas por cova, elas eram colocadas deitadas e paralelas uma a outra, isso garantiria que todas nascessem. Cada cova era separada da outra por um espaço de mais ou menos 70 centímetros,

que segundo os agricultores era essencial para que as raízes não se entrelaçassem embaixo da terra. Após 15 dias do plantio era realizada a primeira limpa, que consiste em retirar todo o mato em volta dos brotos de mandioca, pois a essa altura eles já possuem tamanho suficiente para serem vistos e preservados com facilidade. Todo o serviço era realizado com enxada. Cabe ressaltar que não foi mencionado por nenhum dos entrevistados o uso de agrotóxicos. Até a colheita são realizadas no total três limpas e isso garante que a roça esteja limpa na hora da coleta.

**Fotografia 15 – Plantação de Mandioca**



**Fonte: Fotografia tirada pela autora.**

Na Fotografia 15 vemos uma plantação de mandioca, roça atual plantada em ciclos de colheita para que não seja necessário guardar a maniva por muito tempo.

A colheita era realizada principalmente pelos homens, por ser um trabalho mais pesado, e as raízes eram colocadas em carros de bois ou carroças, para serem levadas à casa de farinha ou oficina. Atualmente, esse transporte tem sido realizado da mesma forma, sendo utilizado carro com carroceria aberta apenas em poucos momentos, quando a roça a ser



colhida fica muito distante de onde a farinha será processada, no mais o trabalho braçal é ainda o principal.

## **2.1 Problemas nas plantações e colheitas**

Percebi algumas diferenças relevantes entre como eram as plantações antigamente e como são atualmente. Se antigamente havia um almanaque que informava quando plantar a mandioca para que recebesse a quantidade adequada de chuva, atualmente ficou muito mais difícil saber quando vai chover. Não se tem mais datas exatas, no ano de 2017, por exemplo, Guerra, agricultor, plantou três vezes esperando a chuva que não veio. A maniva era plantada e a chuva não vinha, fazendo com que a raiz secasse o leite que necessitam para o crescimento ou algumas vezes o calor era tanto que ela “cozinhava” embaixo da terra e, como o broto não saía, a roça era replantada. O método de colocar duas manivas foi repetido diversas vezes, mas como não garantia mais uma boa plantação, foi substituído por uma cova mais funda e a maniva colocada em pé. Isso para que tivesse mais chances de crescer, mesmo com o calor excessivo. Foi uma solução que deu certo, mas as plantações continuam irregulares, não se planta mais com a certeza de colher, e o que se colhe não garante uma farinha em grande quantidade. Tem havido alterações, com o tempo, na forma de se plantar, mas essas alterações se devem mais às incertezas do clima do que de transformações tecnológicas.

Outra mudança foi o tratamento dado às manivas. Como explicado anteriormente, a plantação era toda colhida nos meses de maio, junho e julho e as manivas aguardavam nas beiras dos rios serem cortadas e plantadas novamente. O clima mais ameno e a proximidade com a água garantiam que isso fosse possível, no entanto os agricultores já não contam com esse tipo de ambiente e tiveram que, mais uma vez, adaptarem-se, criando atualmente um sistema de plantação em rotação. Parte da plantação é colhida e sua maniva plantada de imediato, para garantir que não se seque as manivas, impossibilitando o nascimento de um novo pé de mandioca, enquanto o restante da plantação continua intacta. O problema disso é que fica inviável um calendário fixo de colheita e plantação. Como eles mesmos me explicaram, a terra virou uma poupança e eles só usam quando realmente precisam.

**Fotografia 16 - Outras culturas plantadas juntamente com a mandioca**



**Fonte: Fotografia tirada pela autora.**

No entanto, a mandioca, mesmo que seja valiosa para eles, não tem as mesmas características do ouro e não pode ficar embaixo da terra aguardando o momento que seja melhor para o agricultor, ela cresce e se não colhida apodrece na terra, se colhida antes da hora não é boa o suficiente para a farinha e se colhida muito tarde também não tem o mesmo valor nem o mesmo sabor, fica dura demais, seca demais, sendo assim a farinha cai de qualidade, e os próprios moradores reclamam que não possuem mais farinha como antigamente.

Mesmo que o clima venha sendo hoje uma das principais dificuldades dos agricultores locais, eles não atribuem culpa a si mesmos, não acreditam que nenhum de seus hábitos tenha favorecido as mudanças climáticas, pelo contrário, quando questionados se veem sempre como preservadores e respeitadores da natureza.

Isso porque não usam agrotóxicos para as plantações e quando usam dizem que recebem cursos do governo, que só fazem o que o Ministério da Agricultura ensina e que

sabem o valor da terra. Todos com quem eu falei demonstram orgulho de serem agricultores, por mais que repitam que não aconselham para ninguém, que esse tipo de serviço só serve para pessoas muito fortes e acostumadas com o serviço braçal.

Quando questionados se gostariam de sair de lá, todos eles se recusam, dizem que quem nasce na roça morre na roça, que trabalhar na cidade é ficar como passarinho preso. Foi interessante ouvir essa comparação mais de uma vez por diferentes pessoas. Mas o que posso dizer do que vi do trabalho na plantação é que realmente não é fácil e, além de habilidade e conhecimento prático, exige uma enorme resistência física. Uma tarde que passei em uma plantação de mandioca tive a sensação constante de fraqueza, devido ao sol, sem que eu carregasse uma enxada ou fizesse algum esforço físico que não fosse o de me manter em pé no meio da plantação.

**Fotografia 17 - Culturas plantadas juntamente com a mandioca**



**Fonte: Fotografia tirada pela autora.**

Na Fotografia 17 vemos a abóbora, assim como o milho, a cana-de-açúcar e outras culturas, que são plantadas juntamente com a mandioca.

As propriedades, no geral, são de pequenos agricultores que plantam e criam, principalmente, para o consumo familiar, com um pequeno excedente vendido para se

conseguir atender necessidades que não podem ser supridas com a terra, como a compra de ferramentas ou material de construção para a construção ou ampliação de uma casa. Por isso mesmo não vemos plantações exclusivas de um único item alimentício, como os grandes agricultores fazem a exemplo das plantações de soja. O mais comum são plantações que se dividem em diferentes itens com diferentes épocas de colheita. A fazenda que visitei possuía mandioca, milho, feijão-de-corda, cana, banana e abóbora, além de uma pequena horta com vegetais e temperos.

**Fotografia 18 - Raiz de mandioca sendo colhida**



**Fonte: Fotografia tirada pela autora.**

A colheita da mandioca exige tanto ou mais esforço que a plantação, isso porque as raízes são tiradas da terra com o enxadão, sem a ajuda de qualquer tecnologia automatizada. Ao se levar em conta a quantidade de mandioca plantada e quantidade necessária para a fabricação da farinha, não é de se estranhar que esse processo demore entre três e quatro dias.

**Fotografia 19 - Mandioca sendo colhida**



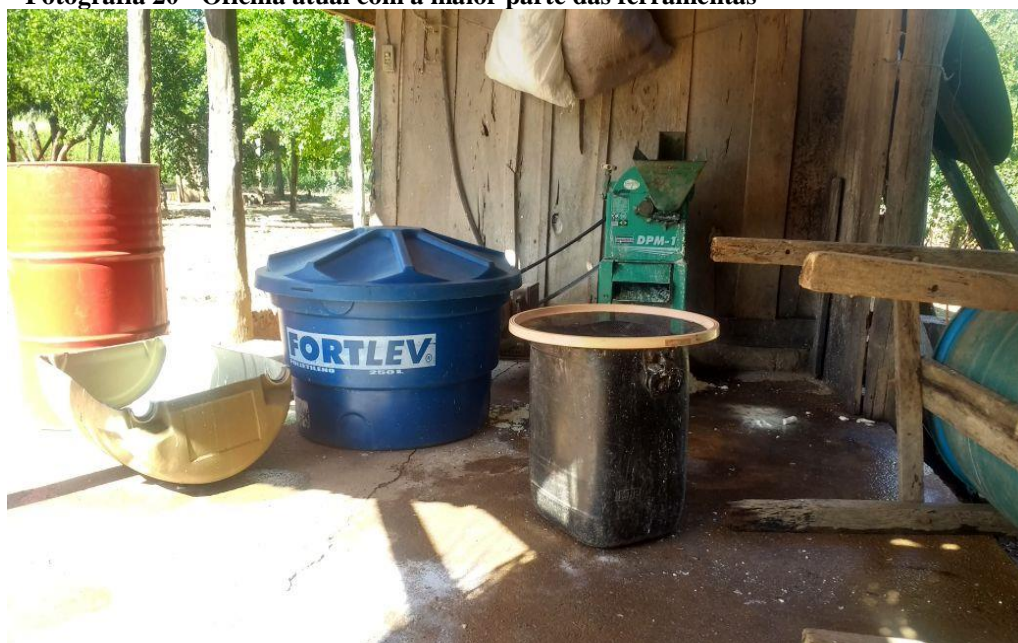
**Fonte: Fotografia tirada pela autora.**

### 3 FABRICAÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA

Assim como a plantação, a oficina onde a farinha é processada tem semelhanças e distinções entre o passado e o presente, mas aqui as alterações são mais tecnológicas que ambientais. Para comparação, usei os relatos de duas oficinas diferentes de uma mesma família, uma de trinta anos atrás construída pelo esposo da Dona Agripina, senhor Antenor, que já é falecido, e outra construída pelo filho desta senhora, o Guerra. Essa família é formada em sua maioria por agricultores e todos os três indivíduos mencionados possuem essa profissão.

#### 3.1 A Oficina

**Fotografia 20 - Oficina atual com a maior parte das ferramentas**



**Fonte: Fotografia tirada pela autora.**

A oficina do pai, senhor Antenor, era maior e mais rústica, formada por um galpão principal, parcialmente fechado, por algumas paredes e um telhado, com um forno onde a massa da mandioca era torrada; também era possível encontrar sacos de prensa para retirar a água que encharcava a massa da mandioca e uma mesa para triturar a mandioca. Esta oficina era localizada na fazenda São João e era utilizada não só pelos donos da fazenda, mas também por seus vizinhos, que não pagavam pela utilização da ferramentaria. Porém, tacitamente se

esperava que os vizinhos deixassem parte de sua produção com o dono da fazenda, como pagamento pelos serviços. Como a quantidade de vizinhos era grande e as famílias muito numerosas, entre dez a doze filhos por família, a quantidade de mandioca plantada, colhida e processada acabava por ser muito grande. Assim sendo, devido ao volume de produção, cada família ficava processando farinha, em média, por uma semana. Quem fazia a escala com os dias destinados a cada família, era o próprio senhor Antenor.

### **3.2 Processo de fabricação da farinha**

Rústicas, a maioria das ferramentas, mesmo que feitas com esmero, não aliviavam muito o trabalho braçal. A mesa de moagem era mecânica, com raladores em forma de cilindro e alguns ganchos que mais espremiam do que ralavam a mandioca. Para que conseguissem processar a quantidade de mandioca que precisavam, a tração animal era usada para mover a mesa de moagem; um cavalo rodava em torno de uma estaca, produzindo força suficiente para que o ralador se movesse por sobre a mesa. A massa, que disso era retirada, ficava descansando em pequenas gamelas que lembram “canoas” de madeira, pois eram fabricadas em um único tronco, com um sulco no centro. Nesse descanso era possível tirar a tapioca, que sempre acabava sendo produzida como produto secundário. As gamelas eram muito importantes, pois nessa fase da produção existia uma espécie de gargalo. Isso porque a ralagem é, principalmente nos dias de hoje, um processo muito mais rápido do que a prensagem e o aquecimento no forno.

Após ser tirada do descanso nas gamelas, a massa era levada a grandes sacos para que o excesso de água fosse retirado. Após a massa estar mais seca, ela era levada aos fornos para que finalmente saísse a farinha. Nesses sacos a massa ficava em posição vertical, com madeiras horizontalmente dispostas, que pesavam por sobre o saco, fazendo com que a massa toda fosse espremida. Pesos eram usados nesse processo, mas atualmente um macaco mecânico exerce essa função. O caldo formado pela água que escorre da massa de mandioca é totalmente descartado, tanto antigamente como nos dias de hoje, não tem qualquer utilidade e é considerado tóxico pelos moradores.

A última etapa é a do forno, a última e mais trabalhosa, exigindo, além de forma física, grande habilidade, pois a textura, a cor e o sabor da farinha dependem muito do forneiro. Esse processo não mudou quase nada com o tempo. O forno é formado por uma base de cerâmica com um oco, onde a lenha é depositada, e uma chapa de metal reta na parte superior. A massa

já seca é peneirada e, com a ajuda de rodos de madeira, é espalhada por sobre a chapa do forno. O tempo em que essa massa é espalhada garante o gosto e a cor da farinha, e a velocidade com que é puxada e espalhada garante a textura e o tamanho das partículas da farinha. Não podemos negar a influência da qualidade da mandioca para todo o processo, mas, com certeza, a habilidade do forneiro tem grande relevância.

**Fotografia 21 - Parte inferior do forno a lenha**



**Fonte: Fotografia tirada pela autora.**

Na Fotografia 21 há a parte inferior do forno onde é colocada a lenha que vai aquecer a chapa durante todo o processo de torragem da farinha.

Já a Fotografia 22 (abaixo), mostra a parte superior do forno onde fica a chapa que recebe a massa de mandioca.



**Fotografia 22: Parte superior do forno a lenha**



**Fonte: Fotografia tirada pela autora.**

**Fotografia 23 - Rodos de madeiras para espalhar a massa de mandioca**



**Fonte: Fotografia tirada pela autora.**

Na Fotografia 23 há os rodos de madeiras usados para espalhar a massa de mandioca em cima da chapa do forno.

Se antigamente a ralagem era realizada com a ajuda de tração animal, agora recebe a ajuda de um motor movido a diesel, mais prático, rápido e que garante um maior aproveitamento de toda a mandioca, já que antigamente alguns pedaços não eram moídos e acabavam sendo descartados no processo, sendo usados apenas como alimentos de outras formas sem serem transformados em farinha. As canoas de madeira foram substituídas por uma caixa d'água, mais fácil de guardar e higienizar; e finalmente, como já havia dito anteriormente, a prensa manual foi substituída por um macaco mecânico. Todas essas evoluções garantem um processo mais rápido e leve, isso é se posso usar essa palavra em meio a tanto esforço físico, mas garante todos os elementos da produção sejam cumpridos, ou seja, a evolução das ferramentas não suplantou etapas garantindo as características principais do produto como sabor, cor, qualidade e valor, não sejam alteradas.

**Fotografia 24 - Visão superior da prensa construída com macaco mecânico**



**Fonte: Fotografia tirada pela autora.**

**Fotografia 25 - Visão lateral da prensa**



**Fonte: Fotografia tirada pela autora.**

Na Fotografia 25 há a visão lateral da prensa. Nela podemos ver melhor as aberturas feitas para permitir a passagem do excesso de água que fica na massa de mandioca após sua ralagem.

Apesar de a quantidade de mandioca processada ter caído muito nos últimos anos, ter havido uma evolução tecnológica nos processos de fabricação e o galpão onde se fabrica a mandioca ter diminuído de tamanho, o custo de produção da mandioca ainda é muito elevado.

Há custos relacionados com a aquisição das ferramentas e com o trabalho envolvido, o que faz com que poucas famílias tenham uma oficina em sua propriedade. Isso garante que o hábito de utilizar uma oficina central ainda seja válido nos dias de hoje.

### **3.3 Os envolvidos na fabricação e sua prática**

A fabricação da farinha é de forma conjunta e colaborativa e ocorre a partir do processamento da mandioca, que é colhida nos meses de junho e julho. A colheita é feita

apenas pelos homens, que também são responsáveis pela plantação, como relatei minuciosamente no capítulo sobre a plantação. Após ser colhida, a mandioca é transportada com a ajuda de carroças até a varanda da casa onde será processada. Todas as fazendas, independentemente do tamanho da casa, possuem uma varanda na parte frontal que, além de ser usada para despejar a mandioca, é usada para receber as visitas e, por ser uma das partes mais frescas da casa, acaba sendo o lugar onde os moradores mais ficam. Depois de descarregada a mandioca, começa a etapa da raspagem, que também é feita de forma conjunta tanto por mulheres quanto por homens e crianças. Na Fotografia 26, há motor usado para ralagem da mandioca, que substitui os raladores manuais e de tração animal.

**Fotografia 26 - Motor usado para ralagem da mandioca**



**Fonte: Fotografia tirada pela autora.**

A pilha de mandioca é colocada encostada na parede, chegando quase ao teto. Todos se sentam em tocos baixos de madeira, em torno da pilha, ficando quase de cócoras, a despeito da idade. O que me surpreendeu foi mais tarde ver senhoras sustentando-se por horas nessa posição, sem reclamar. Cada um leva a sua faca, pois nesse aspecto o gosto é pessoal. É estendida uma lona limpa atrás do grupo de pessoas e é ali que será depositada a mandioca já descascada. Com uma mão a primeira pessoa pega a mandioca e descasca metade, preservando a mão sempre parada na parte com casca que, conseqüentemente, possui terra. Quando ela termina de descascar essa metade, passa para a segunda pessoa, que a recebe pela parte limpa e, com as mãos limpas, descasca a parte que ainda estava com terra.

Sendo assim, o primeiro grupo sempre mantém a mão suja e o segundo sempre a mão limpa, sem que a mandioca encoste na terra ou suje após ser descascada. Toda a casca é jogada junto com a pilha na parede, ficando na lona apenas a mandioca limpa. A higiene é um aspecto muito observado por todos, mas se apresenta de forma não esterilizada, diferentemente das indústrias.

**Fotografia 27 - Massa descansando na caixa d'água aguardando a prensa**



**Fonte: Fotografia tirada pela autora.**

Na segunda etapa, a mandioca é ralada e isso pode ser feito por motor ou manual. Atualmente, usam apenas o motor abastecido a diesel. A massa de mandioca ralada sai do motor com uma quantidade muito grande de água, por isso, além de homogênea, é pesada e muito branca. Toda a massa é depositada em uma caixa d'água ou tonéis, onde descansa à espera da próxima etapa. Logo após, o produto é espremido em sacos, com a ajuda de um macaco mecânico e, posteriormente, jogado nos tachos onde é mexido constantemente com rodos de madeira, até secar e virar farinha. A descascagem é a única etapa em que há o trabalho de um grande grupo, pois os demais processos são executados por apenas uma pessoa que, eventualmente, solicita auxílio. Isso devido às facilidades que as transformações tecnológicas trouxeram e a quantidade inferior de farinha que é fabricada em relação a antigamente.

**Fotografia 28 - Água que escorre da mandioca e será eliminada, considerada venenosa**



**Fonte: Fotografia tirada pela autora.**

Não há mais uma grande quantidade de oficinas de farinha, poucos se dedicam ao processo completo e possuem sua própria oficina, a maioria aluga o galpão do Coló (Claudomiro) e deixam uma parte da produção como pagamento. Tive a oportunidade de visitar esse galpão, que muito se parece ao das fotos deste trabalho e a outros que visitei, sendo eles pequenos, rústicos e com os mesmos elementos e ferramentas. Um aspecto que muito me chamou a atenção, quando conversei com o Coló, foi como ele gostava de ver os netos se envolvendo nas festas de Farinhada, mesmo que ressaltasse que seus filhos de fato não possuíam interesse algum por esse trabalho. Convivendo melhor com os moradores, pude perceber que não são apenas os netos do senhor Coló que gostam da Farinhada, mas as crianças no geral com quem tive contato gostam muito do evento.

Ele claramente se empolgava ao descrever como eram as Farinhadas. Foi o primeiro a descrever a Farinhada como uma festa, mas também ressaltava o grande trabalho que dava todo o processo e como era penoso e pouco lucrativo, falava a todo tempo que era coisa de velho. Quando perguntei se os filhos dele participavam da Farinhada, ele me respondeu que preferia que eles não participassem, que era melhor que continuassem na cidade grande e não

se envolvessem com esses negócios de roça, que não trazem lucro e que acabam com o homem de tanto trabalho. Já em relação às crianças, a reação dele era um pouco diferente, ele gostava que as crianças estivessem por perto e participassem de todo o processo para, como ele julgava, pudessem se desenvolver, mesmo que o trabalho envolvesse o manuseio de facas afiadas e carregar peso. No entanto, mesmo que as crianças ajudassem, para elas o trabalho não era o mais pesado, sendo que poderiam largar a qualquer momento para brincarem por perto e voltar quando quisessem. Além disso, a todo momento poderiam parar para comer mandioca frita ou cozida com leite.

As crianças se mostravam animadas com a Farinhada, era um evento que curtiam. Quando questionadas sobre quem participava da Farinhada, responderam que eram parentes próximos e amigos. Algumas não souberam sequer responder quando haviam participado pela primeira vez. Não é do trabalho pesado que se lembram quando são questionadas, recordam-se das brincadeiras do clima na reunião de amigos e parentes e de todos os amigos e primos com quem podiam brincar durante os dias da Farinhada. Quando perguntei a uma delas porque a Farinhada era tão interessante, recebi como resposta que era porque havia um riacho próximo onde podiam nadar, o que tornava a atividade mais prazerosa. “É porque lanim Jezo ai tinha um alegre, é tipo um rio, um riacho, ai a gente banhava lá. A gente se divertia, brincava lá mesmo, lá na farinhada sempre ia várias crianças, os fio dos amigos da minha mãe. Então nós brincava lá.”

Não só as crianças guardam boas lembranças. Em meio às reclamações do trabalho pesado, ouvi como eram bons os tempos da Farinhada.

Eu já gostava quando chegava aquele tempo, eu voltava, ficava com vontade que chegasse aquele tempo, aquele mês de julho ou junho pá puder fazer as farinha que eu já gostava de me junta aquele puvinho tudo, assim os colega, aquelas colegas da idade minha né? Nois juntava tudo em casa pra fazer tudo, ia barer a ficina uma ia cessa a massa, uma já ia ajudar o forneiro aculá, uma ia cua tapioca que naquele tempo era no pano na tapioca que cuava tapioca, outra já ia pra fonte com as lata, pega água. Era assim, nós fazia assim. (Senhora Agripina, abril de 2014)

Senhora Agripina também me informou que quando “a mandioca era muita” eles acabavam contratando alguém para trabalhar. Foi a primeira vez que ouvi falar que alguém recebia em dinheiro para trabalhar na Farinhada. Contou também como o serviço era ainda mais artesanal que nos dias de hoje e como desde que se mudara para a cidade não realizava mais a Farinhada, e mais uma vez ouvi que os velhos estavam morrendo e que os jovens não tinham interesse em continuar.

A todo tempo eles falam como o serviço anteriormente era mais artesanal e trabalhoso, no entanto, a única mudança efetiva que observei foi na utilização de um único motor que ajuda na fase de ralagem da mandioca. Todo o restante do processo ainda cumpre as mesmas etapas, com o auxílio de pequenas alterações nas ferramentas. Durante os meses de junho e julho, Coló me garantiu que todos os dias ocorre a Farinhada e que a festa é a mesma de antigamente, só os jovens que não possuem mais interesse nesse processo (já tinha ouvido esse mesmo relato dos outros entrevistados).

O que observei, pelas descrições, foi um salto geracional, mas idosos e crianças tinham algum vínculo com a Farinhada. As crianças gostavam e deixavam isso bem claro, os velhos faziam porcostume. Essa divisão entre velhos e jovens, no entanto, mostrou-se apenas num primeiro momento, pois mais tarde pude observar que, na prática, ela não existe, mesmo que no discurso os jovens se mantenham afastados da tradição da Farinhada, eles acabam participando tanto quanto as crianças e os velhos.

### **3.4 A prática e a distribuição**

O serviço de ralagem, secagem e torragem no forno foi de responsabilidade quase exclusiva do Guerra, que era o dono da Farinhada. O calor era grande embaixo das telhas de amianto que protegem o forno. Ao fim do processo, produz-se farinhas de diferentes espessuras, além de tapioca. As crianças se interessam pelo serviço como um todo e, muitas vezes, pedem para ajudar e aliviar o trabalho dos adultos. Guerra trabalhou o dia inteiro, mas, assim como os outros, mantém um bom humor invejável. É incrível o quanto se divertem e riem durante o trabalho, são irreverentes e muitas vezes é difícil distinguir o comportamento das crianças e dos adultos.

Há um ar de esperteza e brincadeira o tempo todo, sempre alguém deixa um pedaço de mandioca mais difícil de descascar para aquele que quis ser mais esperto, mas tudo isso é feito em meio a risadas e brincadeiras. Sempre que algum “espertinho” é descoberto, é punido pelos outros da roda e acaba sendo motivo de piadas, isso independentemente da idade, o que garante que todos produzam mais ou menos na mesma quantidade.

Não existem meias palavras ou jogos de cortesia e polidez ensaiados, como vemos comumente nas relações sociais. Naquele ambiente, todos possuem o mesmo valor e trabalham do mesmo jeito. Isso às vezes causa até espanto para aqueles de fora, que podem confundir com desrespeito aos pais e aos mais velhos, mas tudo sempre acaba sendo motivo



de piada e não vejo as pessoas se ofendendo facilmente com comentários e palavras de ordem. A linguagem é sempre muito clara, e por mais que fofocas sejam comuns, dificilmente o alvo da fofoca e gozação não está presente, e tudo o que é dito nas rodas seria facilmente dito pessoalmente ao alvo em outras situações. Isso não é exclusivo da Farinhada, pelo contrário, acredito ser umas das características mais marcantes da população de Aurora, acostumar-se a isso não é fácil, mas depois as relações se tornam mais fáceis e fluidas.

Parte do que foi produzido na Farinhada que participei foi entregue aos que ajudaram, mas ela não é dividida de forma ordenada, pelo menos não observei isso. Essa distribuição depende muito do que foi produzido e qual o parentesco entre as pessoas, pois familiares acabam recebendo menos num primeiro momento, mas podem recorrer ao estoque produzido e armazenado pelo parente à medida que necessitar. Já os contratados recebem uma única vez pelo serviço que prestaram. O serviço também pode ser pago em dinheiro e a maioria dos contratados são mulheres que ficam na etapa da descascagem, que requer mais mão de obra; geralmente são mulheres mais velhas que não têm tantas obrigações com filhos e afazeres domésticos e aceitam esse tipo de serviço para complementar a renda, já que a maioria é aposentada como agricultora e não recebem um grande salário, mas também não são mais fortes o suficiente para a plantação e para os cuidados com o gado.

Ouvi algumas reclamações sobre a divisão da produção da farinha a que estava presente, mas não gerou nenhuma briga e essas discussões foram resolvidas sem que se precisasse de uma ação efetiva ou algum juiz externo, simplesmente desapareceu a contenda com o passar do dia. Participaram dessa Farinhada cinco crianças (que pouco contribuíram com o processo), sete mulheres e dois homens. Das mulheres, três eram contratadas.

Foi uma Farinhada considerada pequena, pois a maioria dos participantes eram membros de uma mesma família e a mandioca vinha de uma fazenda vizinha que havia sido arrendada com esse propósito. Nesse caso, a produção foi dividida somente entre aqueles que participaram da produção, mas nem sempre é assim, em alguns momentos a produção é maior e seu excedente fica estocado para venda. De acordo com os participantes, a venda é realizada de forma direta entre fabricante e comprador; quando algum lavrador termina de produzir farinha ele conta para os vizinhos e parentes e logo a notícia se espalha. Aqueles que precisam vão atrás para comprar, não existe feira ou loja física onde isso acontece.

Ademais, aqueles que possuem maior higiene e qualidade da farinha conseguem vender mais rápido o que produzem, pois esse tipo de fama se espalha logo e as pessoas gostam de mostrar umas às outras o quando a farinha de um e a de outro conhecido é branca,

limpa e saborosa. A farinha é vendida em uma medida chamada boia, que equivale a dois litros (eles utilizam garrafa pet para essa medida); o preço é negociado entre as duas partes e depende, além da oferta e da procura, da época do ano e proximidade da próxima Farinhada, além da relação afetiva entre quem compra e quem vende, deixando quase impossível uma precificação fixa.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Pelo comportamento dos moradores que observei durante esse longo tempo, vi um povo vivo. Apesar de tudo, um povo genioso em suas ações, inteligente em suas práticas, conhecedor de suas necessidades, adaptativo e principalmente orgulhoso. Foge ao longe da ideia de povo humilde e pacífico que, por vezes, povoa o imaginário popular. Devido aos limites impostos a este trabalho, não pude aprofundar em todas as questões que gostaria. Pelo fato de os moradores serem sem muitas travas ou pudores, assuntos como violência, papel da mulher, espaço público versus privado e modernidade são tratados com um sabor diferente, não existe o politicamente correto e seus padrões de moral e de fidelidade diferem do que observamos nas grandes cidades, o que não significa que não os tenham, apenas que tais temáticas são tratadas de forma diferente. Este trabalho não buscou aprofundar em nenhum desses aspectos, mas usou a Farinhada para demonstrar alguns deles.

Tive algumas dificuldades em encontrar na literatura já publicada outros trabalhos que abordassem a Farinhada como tema principal e pude observar nesses trabalhos diferenças de como a farinha é fabricada em relação ao que eu estudava, principalmente comparando ao trabalho de Silva, que também descreve uma farinhada, mas que ocorre no Pará e que possui diferenças relevantes em quase todo o processo de fabricação. Dificuldades surgiram também na realização das entrevistas, isto porque o povo de Aurora tem seu próprio tempo e responde somente ao que querem e à medida que querem. Sendo assim, tive que insistir várias vezes e trocar minhas abordagens para que conseguisse material suficiente para o trabalho, tive, inclusive, que parar de filmar, pois percebia uma nítida alteração de comportamento quando a câmera era ligada, mas, como o trabalho teve um grande período de maturação, foi possível alterar minhas abordagens e conseguir um grande número de informações.

Isso me permitiu experienciar as diferenças entre Aurora e cidades grandes, como Brasília. A capital, como muitas cidades grandes, é setorizada e os serviços são muito separados, além de especializados. Não é assim em Aurora, as coisas são mais próximas, escolas, comércios, casas e inclusive o lixão são próximos. Com isso, esses elementos citados recebem cuidado e atenção diferente dos moradores, pois, como já abordei neste trabalho, não existe uma distinção muito clara para os moradores sobre o que é público e o que é privado. Outro comportamento distinto é em relação ao consumo. Os moradores de Aurora, em geral, devido à baixa renda e ao comportamento ligado à natureza, não desperdiçam nada do que

possuem, usam roupas e calçados o quanto podem e quando os deixam de usar é devido ao desgaste natural, ou seja, determinam outro fim ao objeto. Sendo assim, o lixo da cidade possui quase nada de resíduos. Absolutamente tudo que possa ser reaproveitado é reaproveitado e para isso não contam com coleta seletiva ou coisas do gênero, visto que cada um usa a criatividade e recicla conforma e própria necessidade.

Não busquei romantizar os personagens, nem tão pouco criar a ilusão do camponês inocente, pois não foi esse o tipo de pessoa que encontrei pelo caminho; muito pelo contrário, encontrei vida, brigas, rixas, trocas, muita brincadeira e, principalmente, verdade. A mim não coube um juízo de valor, pois se eles não se julgam errados, não há motivos para que eu os julgue. Encontrei moradores se servindo de bens públicos para interesse privados sem que escondessem isso de seus vizinhos e nem que por isso foram julgados corruptos ao usar o trator da prefeitura para serviços em suas fazendas particulares. Encontrei mulheres que brigavam com outras no meio da rua e queriam ficar dentro de casa enquanto seus maridos trabalhavam e nem por isso se sentiam desunidas ou inferiorizadas em seus papéis de mulheres. Encontrei trabalho infantil sem que eles julgassem que isso pudesse trazer algum prejuízo a qualquer uma delas. E tudo isso só é possível porque para eles está muito clara uma linha que na verdade é muito tênue, a violência não é permitida em qualquer de suas formas, o trabalho comunitário não é desprovido de qualquer interesse e até mesmo a autoridade religiosa tem seu poder limitado por essa linha tênue.

O que mais observei em Aurora foi o espírito combativo, visto que ninguém se cala e tudo parte de uma troca, todos podem falar e reclamar de qualquer coisa que seja. Mesmo que os idosos sejam respeitados, as crianças podem se expressar quando algo as incomoda ou prejudica. Reina uma verdade constrangedora e, mesmo que por vezes os ânimos se exaltem, passada a tempestade tudo se acalma. Filhos respondem pais que, a depender da situação, escutam calados, mas em outros momentos revidam com surras. No entanto, em poucos minutos tudo volta à tranquilidade, tendo em vista que a verdade baliza todas as relações, por mais constrangedora que seja.

Outra observação está relacionada ao fato de que títulos acadêmicos não os intimidam e o conhecimento prático tem grande valor. Se por um lado a verdade baliza as relações, a criatividade supera em valor o conhecimento acadêmico. Em Aurora, inteligente é aquele que propõe soluções práticas e modernas. Isso para eles tem muito mais valor, eles demonstram orgulho da criatividade que apresentam na lida diária.

Além dos pontos relacionados à relação entre os moradores de Aurora, busquei detalhar o trabalho artesanal e tradicional de como a Farinhada é produzida. Eles sabem que seria mais fácil comprar a farinha no mercado ou mesmo substituí-la por outro alimento, mas gostam do sabor do que produzem, a consideram superior a qualquer outra, sabem da sua riqueza e parte do sabor vem do trabalho de produzi-la.

No entanto, a produção lentamente vem se alterando e o interesse dos moradores caindo, não sendo mais possível saber se esse tipo de produção continuará por um longo tempo. Por isso, é tão importante o registro minucioso para que se possa avaliar, conforme o passar do tempo, o peso que o fim de uma tradição pode trazer a uma comunidade e quais as alterações que esta sofreu e sofrerá com o tempo.

## REFERÊNCIAS

**AURORA DO TOCANTINS**. Disponível em: <http://turismo.to.gov.br/regioes-turisticas/serras-gerais/principais-atrativos/aurora-do-tocantins/>. Acesso em: 05 mar. 2018.

**IBGE**. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/to/aurora-do-tocantins/panorama>. Acesso em: 25 maio 2018.

MALINOWSKI, Bronislaw. **Argonautas do Pacífico Ocidental**. São Paulo: Abril Cultural, 1976 [1922].

MAUSS, Marcel. “**Ensaio sobre a Dádiva**”. Em sociologia e antropologia. São Paulo.

MOTA, Dalva Maria da. **Trabalho e sociabilidade em espaços rurais**. Fortaleza: Banco do Nordeste; Embrapa Tabuleiros Costeiros, 2005.

POLANYI, Karl. **A Grande Transformação: As Origens da Nova Época**. Tradução de Fanny Wrobel. Rio de Janeiro: Editora Campus Ltda, 1980.

SABOURIN, E. P. Práticas de reciprocidade e economia de dádiva em comunidades rurais do Nordeste Brasileiro. **Raízes: Revista de Ciências Sociais e Econômicas**. Campina Grande, v. 20, n.1, p. 41-49, 1999.

\_\_\_\_\_. **Camponeses do Brasil: entre a troca mercantil e a reciprocidade**; traduzido do francês por Leonardo Milani – Rio de Janeiro: Garamond, 2009.

SILVA, Cirlene do Socorro Silva da. **Casas de farinha: espaço de (con)vivência, saberes e práticas educativas**. 2011. 172 f. Dissertação (Mestrado em Educação) - Universidade do Estado do Pará, Belém, 2011.

TEMPLE, D; CHABAL, M. **La réciprocité ou l'anaissancedesvaleurshumaine**, Paris: l'Harmattan, 1995.

WANDERLEY, M. N. B. Editora convidada. **Revista Agriculturas: experiência em agroecologia**. v. 8, n 1. 2011.

LINHARES, Anny da Silva; SANTOS, Clarissa Vieira dos. “**A casa de farinha é a minha morada**”: transformações e permanências na produção de farinha em uma comunidade rural na região do baixo Tocantins-PA. Disponível em:  
<http://www.periodicos.ufpa.br/index.php/agriculturafamiliar/article/download/4430/4208>.  
Acesso em: 12 fev. 2018.

## ANEXOS





**Fotografia 29 – Prensa mecânica**



**Fotografia tirada pela autora**

**Fotografia 30 - Vasilhas usadas para armazenar a água que escorre da massa de mandioca**



**Fotografia tirada pela autora**

**Fotografia 31 - peneira usada na fabricação da farinha**



**Fotografia tirada pela autora**