

CASA MÓVEL DE FARINHA: PERCEPÇÕES DE MULHERES AGRICULTORAS E QUILOMBOLAS DA CIDADE DE CANDIBA, BAHIA

Fernanda Vitória de Souza Lima
E-mail: fernandassouzallima@gmail.com
Cassia Lima Souza
Jaqueline de Araújo Santos

RESUMO

A Casa Móvel de Farinha da Associação dos Trabalhadores Rurais da Agricultura Familiar e Artesanatos Quilombo Lagoa dos Anjos foi um projeto do governo federal que objetivou contribuir para que as mulheres interessadas pela agricultura conseguissem sua independência financeira por meio da produção da farinha seca e polvilho, em contraste às antigas casas de farinha fixas, os engenhos móveis de farinha trazem maior conforto e facilidade para essas agricultoras. O estudo foi realizado com a presidente desta Associação e uma trabalhadora do campo, aposentada. Ficou evidente nas narrativas destas mulheres o grande valor cultural, social e econômico da produção da farinha; o avanço que ocorreu nessa prática e, que, mesmo com a tecnologia é necessário dar continuidade a escola de produção de cultura.

Palavras-chave: Casa de farinha móvel. Mulheres agricultoras. Políticas Públicas. Quilombo.

INTRODUÇÃO

O objetivo deste artigo é refletir sobre o projeto da Casa Móvel de Farinha espaço de produção, de cultura e de políticas públicas para as mulheres no Quilombo Lagoa dos Anjos sediado na cidade de Candiba- Bahia. O projeto Casa Móvel de Farinha surge a partir de uma ementa parlamentar da deputada federal “Tia Eron”. Associação dos Trabalhadores Rurais da Agricultura Familiar e Artesanatos Quilombo Lagoa dos Anjos foi de grande importância para adquirir a casa de farinha móvel, conquistada através de políticas públicas para as mulheres, foi uma luta da comunidade quilombola presidida por Luciene Alves (tia yô), com a Secretaria de Agricultura da cidade de Candiba, secretariada pelo senhor Lúcio Neves no gerenciamento do ex-prefeito Jarbas Henrique Martins de Oliveira (2016–2020). O papel desempenhado pela associação quilombola de Lagoa dos Anjos foi o que chamou a atenção da secretaria do município para que fosse feita a inscrição para o projeto da Casa Móvel Farinha, tendo em vista a atribuição social e cultural dessa associação e seus feitos para inserir mulheres nas políticas públicas, trazendo a elas autonomia financeira. A cultura da farinha é uma tradição muito antiga na cidade de Candiba, passada de pais para filhos. Nesse sentido, ao discutirmos em sala de

VI SEMINÁRIO DE EDUCAÇÃO

PEDAGOGIA
E PROCESSOS
FORMATIVOS: entre emergências
e insurgências



DEDC-CAMPUS XII
Departamento de
Educação



NEPE
Núcleo de Estudos, Pesquisas
e Formação em Educação
Popular

16 a 19 de agosto

aula no componente curricular “Núcleo de Pesquisa e Prática Pedagógica II” do curso de Pedagogia do Departamento de Educação Campus XII/UNEB, no qual cursamos o 3º semestre, sobre a Ecologia de Saberes e a forma monocultural do saber, o professor do referido componente solicitou que escolhêssemos experiências de educação formal ou não formal em nossas comunidades para desenvolvermos um trabalho de pesquisa, então, logo despertou em nós o interesse em conhecer o projeto da Casa Móvel de Farinha da Comunidade Quilombo Lagoa dos Anjos, pois, de certo modo, fazemos parte dessa realidade.

REFERENCIAL TEÓRICO

Refletir sobre a produção da farinha é de suma importância nos cursos de formação de professores, uma vez que essa atividade produtiva, em muitas comunidades rurais se apresenta como meio de subsistência das famílias. Além disso, o ato de fazer a farinha é nutrido de diversos saberes, que vão desde o saber o tempo certo de colher a mandioca para produzir a farinha ao preparo da farinha propriamente dita. Por outro lado, acontecem uma experiência harmoniosa, em que ocorre as relações de afetos, de amizade. É tempo e espaço de diálogos, de valorização das nossas raízes. Vale salientar que a cultura da produção da farinha é muito antiga, desde a época da colonização, contudo, é desvalorizada e pouco estudada. Neste sentido, Araújo, (2013) pontua:

A casa de farinha sempre foi considerada “a prima pobre” do engenho de açúcar. Por conta da finalidade de sua existência – o que ali se produzia estava voltado para a subsistência interna desde a colonização – este espaço concreto e, ao mesmo tempo, cheio de significados que se subjetivaram nos seus usos, foi esquecido por uma prática historiográfica presa às macros análises econômicas. Todos sabemos, que a produção de farinha sempre esteve ligada à sustentabilidade alimentar que garantia a continuidade de várias outras atividades produtivas desde o Brasil colônia como a produção açucareira, por exemplo. A casa de farinha sempre esteve ao lado do engenho complementando e, às vezes, sendo usada como única ferramenta para produção de farinha – fonte de alimento para os trabalhadores do açúcar e pequenos produtores de subsistência. (ARAÚJO, 2013, p.7-8).

Ao se considerar o contexto e as situações precárias de trabalho na produção de farinha podemos ver coisas pouco faladas e estudadas como, por exemplo, os riscos que traziam aquelas casas, o engenho velho e gasto, fornos muito quentes sem uso de roupas específicas, o estudo acerca do tema nos demonstra o quão pouco se pesquisa ou se fala sobre a cultura material da

VI SEMINÁRIO DE EDUCAÇÃO

PEDAGOGIA
E PROCESSOS
FORMATIVOS: entre emergências
e insurgências



DEDC-CAMPUS XII
Departamento de
Educação



NEPE
Núcleo de Estudos, Pesquisas
e Projetos em Educação

16 a 19 de agosto

farinhada, para além da tradição é preciso ressaltar a falta de importância com a qualidade de vida, como José D'Assunção Barros nos diz:

A História da Cultura Material estuda os objetos materiais em sua interação com os aspectos mais concretos da vida humana, desdobrando-se por domínios históricos que vão do estudo dos utensílios ao estudo da alimentação, do vestuário, da moradia e das condições materiais do trabalho humano... Contudo, este campo deve examinar não o objeto material tomado em si mesmo, mas sim os seus usos, as suas apropriações sociais, as técnicas envolvidas na sua manipulação, a sua importância econômica e a sua necessidade social e cultural (BARROS, 2010, p.30).

Ou seja, não devemos apenas colocar a produção como um manifesto cultural, mas também questionar e analisar as condições sociais e econômicas dos agricultores e das agricultoras ali inserido/as.

METODOLOGIA

Esta pesquisa foi de abordagem qualitativa e utilizamos para a coleta das informações a entrevista com a presidente da Associação do Quilombo Lagoa dos Anjos Luciene Alves (tia yô). A entrevista foi realizada via WhatsApp, pois, a entrevistada não pôde nos conceder uma entrevista presencial por motivos pessoais, fizemos também uma entrevista com a Sra. Generosa Rosa de Souza agricultora, agora aposentada da cidade de Candiba — Ba, a entrevista não teve roteiro de perguntas, mas objetivou ouvir e escrever sua experiência quanto produtora de farinha. Foram utilizados nomes reais das entrevistadas por autorização das mesmas, bem como suas falas reais nas citações diretas.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nesta parte do trabalho apresentaremos os dados obtidos por meio das entrevistas sobre a produção de farinha na comunidade Lagoa dos Anjos. O trabalho acerca da produção da farinha é dividido por etapas é uma tarefa coletiva na qual as mulheres geralmente ficam com a raspagem e retirada do polvilho (massa feita da mandioca comumente usada na culinária brasileira para fazer beiju, tapioca, etc.) É uma tarefa árdua e o fato de as mulheres terem que sair de casa para ir para os engenhos de farinha fixos dificultavam muito, por ser um local muitas vezes distante das residências das trabalhadoras. Entretanto, com a Casa Móvel de Farinha as mulheres da comunidade Lagoa dos Anjos conseguem trabalhar na feita da farinhada e do polvilho perto de suas casas. Uma parte do trabalho é automatizado, outra etapa manual,



como a Casa de Farinha é móvel pode ser levada a qualquer lugar, pois, a comunidade ainda não dispõe de um espaço fixo.

Os equipamentos, fruto de emenda parlamentar da deputada federal Tia Eron, promovem o fortalecimento da organização produtiva de trabalhadoras rurais, por meio da aquisição de micro indústrias integradas para a produção de farinha e demais derivados. São atendidas organizações lideradas por mulheres agricultoras, familiares pertencentes a assentamentos de reforma agrária, comunidades quilombolas, de terreiros e indígenas, visando promover a autonomia econômica direta destas mulheres, através da cidadania e qualificação, oferecendo oficinas de formação. (BAHIA,2021, s.p)

Movido tanto a energia quanto a gasolina, a Casa Móvel de Farinha vai a qualquer lugar que tenham mulheres agricultoras, no quilombo a farinha é feita e dividida entre as associadas que participam da produção, com o sistema automatizado há uma diminuição da mão de obra e o aumento da produtividade, bem como a facilidade, como retrata a presidente da Associação dos Trabalhadores Rurais da Agricultura Familiar e Artesanatos Quilombo Lagoa dos Anjos Luciene Alves:

A casa de farinha móvel agrega menos tempo do que é, e mais facilidade na vida dos usuários, muita alegria, e mais facilidade e tempo, menos pessoas e menos pessoas trabalhando nela não precisa a mandioca estando raspada não precisa tanta gente pra ficar ali de junto dela porque vai reduzir as mãos de obra e vai ser muito mais fácil e muito mais tranquilo, facilidade né. (Luciene, entrevista,28\05\2023).

Dona Generosa, agricultora da cidade de Candiba já em sua idade avançada retrata as dificuldades sofridas nas feitas de farinha antigamente:

. “[...] ah! Minha fia, no meu tempo não tinha essas facilidades desse carro que faz farinha que tu me mostrou não, ne minha época nois ia era dois dia intirizim na casa da roda, ficava lá torrano farinha e tirando o polvi, o forno era quente demais minha fia, pra tirar o polvi era um sofrimento que num gosto nem de lembrar” (Generosa, entrevista, 28\05\2023).

A entrevista de dona Generosa explicita o quão a Casa Móvel de Farinha traz dignidade para o trabalho bem como facilidade para as agricultoras quando analisados os contextos. Um elemento importante trazido nas narrativas das entrevistadas é sobre a necessidade da perpetuação dessa tradição da produção de farinha, como podemos perceber na fala de Luciene:

“[...] a herança cultural é que não devemos deixar de morrer as tradições, a história do povo, mas de novo jeito conforme o tempo vai passando a cultura tem que sendo seguida, mas não precisa ser sofrida como era os nossos antepassados. Vale lembrar que vão fazer a farinha moderna e ter a farinha em casa é mais de facilidade. Porque o nosso antepassado tinha aquela cultura de sofrimento porque não tinha essa facilidade não tinha essa tecnologia que temos hoje então pra gente ser quilombolas, pra gente ser descendente não precisa ter sofrimento precisa ter a lembrança e modernizar a lembrança e viver feliz e ter aquela cultura, ter aquele alimento que os nossos antepassados

VI SEMINÁRIO DE EDUCAÇÃO

PEDAGOGIA
E PROCESSOS
FORMATIVOS: entre emergências
e insurgências



DEDC-CAMPUS XII
Departamento de
Educação



NEPE
Núcleo de Estudos, Pesquisas
e Projetos em Educação
e Políticas da Bahia

16 a 19 de agosto

tinham e com mais facilidade de fazer. A história não vai morrer porque você moderna, você estuda, você cresce na vida? De jeito nenhum, você vai ver o mundo de outro jeito porque é 2023 né, então é uma cultura, mas uma cultura de um jeito moderno” (Luciene, entrevista, 28/05/2023).

Mostrando assim a importância da inovação e acima de tudo da conservação das identidades e histórias.

CONCLUSÃO

Através da análise e das discussões as autoras chegam à conclusão da importância dessa modalidade móvel de fazer farinha, a presidente da Associação nos trouxe em entrevista que nas feitas de farinha ainda na atualidade a troca cultural, e a socialização, ainda está muito presente, trazendo também a herança dos seus antepassados nesse processo. Com isso podemos ver como ainda se preza pela conservação da cultura, a tecnologia precisa existir, mas não pode deixar de lado o legado histórico construído nas feitas de farinha tradicionais. É necessário valorizar a caminhada dos antepassados e compreender que seus esforços serviram para modernizar e facilitar a vida dessas pessoas hoje na atualidade. A casa de farinha é uma representação de uma base de agricultura artesã familiar, que passado de geração em geração, proporcionando assim um produto que é essencial para a alimentação e sustento de várias famílias, e pela sobrevivência de muitas pessoas que lutam contra a fome e a pobreza.

Com sua grande importância, a casa de farinha ao longo dos tempos tanto nas suas atividades de produção, como nas ferramentas e modo de preparar a farinha, veio sofrendo algumas modificações com o intuito trazer melhorias tanto para as pessoas que ornamentam a produção quanto para as pessoas que consomem. A transformação da raiz de mandioca em diversos outros produtos, se faz essencial para consumo próprio, e para comercialização. Esse trabalho, assim como as formas de preparo, começaram a introdução de maquinários, ou seja, procurar através de máquinas, meios de produção que não atrelassem as pessoas da produção ao sofrimento. Visando os aspectos culturais, sociais e econômicos, a casa de farinha é uma detentora de construção cultural que perpassa séculos. Assim, a valorização pelos costumes é uma identidade ou uma construção de identidades que fora incorporado nessa tradição, ou em outras tradições, e sua origem se fortalece criando a resistência nos processos associados ao desenvolvimento, expressando assim as provenientes lutas. A realidade, por mais perceptível que esteja sempre ligada as dificuldades o manuseio e a produção da farinha e derivados, evidência a grande participação feminina, o que possibilita a dinâmica de integração familiar,

VI SEMINÁRIO DE EDUCAÇÃO

PEDAGOGIA
E PROCESSOS
FORMATIVOS: entre emergências
e insurgências



DEDC-CAMPUS XII
Departamento de
Educação



NEPE
Núcleo de Estudos, Pesquisas
e Projetos em Educação
e Políticas

16 a 19 de agosto

sendo assim, capaz de analisar as divisões de tarefas para que o processamento de produtos não seja apenas atribuído somente a um indivíduo. Desse modo, a casa de farinha é reconhecida como símbolo de representação de resistência, de muitas lutas, um atrevimento para a concretização, transformação e representação de vida que de formas distintas acabou superando expectativas e transformando a vida de muitas pessoas. Trazendo as reflexões originárias da casa de farinha e da sua produção, e a identidade deixando seu legado para as futuras gerações. A se tratar de um espaço cultural, a sua existência se faz necessário, além disso constitui todo um cenário rico de experiências, uma bagagem de vivências acompanhada por prestígio e significados, alcançando coloquialmente a continuada tradição cultural e familiar. Seus valores, ideias e laços afetivos evidenciam esse cenário, e na execução desse trabalho essencialmente coletivo e que mobiliza muitos indivíduos.

REFERÊNCIAS

BARROS, José D'Assunção. **O campo da história: especialidades e abordagens**. 7. Ed. – Petrópolis, RJ: Vozes, 2010.

DE ARAÚJO, Francisco Evandro. Os trabalhadores da farinhada e a casa de farinha como lugar de memória. **Revista Cadernos do Ceom**, v. 30, n. 46, pág. 91, 2017.