

**Documentário e patrimônio: a casa de farinha no sertão alagoano,
tradição e contemporaneidade**

*Documentary and heritage: the flour house in the backlands of Alagoas, tradition and
contemporaneity*

*Documental y patrimonio: la casa de la harina en el interior de Alagoas, tradición y
contemporaneidad*

Marina Milito de Medeiros

Professora Doutora, IFAL, Brasil.
marina.milito@ifal.edu.br

Maria Clara Araújo Santana

Discente, IFAL, Brasil.
mcas7@aluno.ifal.edu.br

Palloma Medeiros de Lima

Discente, IFAL, Brasil.
pml1@aluno.ifal.edu.br

RESUMO

O presente trabalho tem como objetivo estudar, valorizar e salvaguardar o patrimônio cultural da região da bacia leiteira do sertão alagoano, através da produção de um documentário sobre a casa de farinha do povoado da Amargosa, localizado na zona rural do município de Jacaré dos Homens. O trabalho foi realizado através de pesquisas de campo, na internet, em livros e artigos científicos. Uma das principais ferramentas para coleta de dados foi a realização de entrevistas com os moradores mais antigos da comunidade. A prática de transformar a mandioca em farinha vem dos povos originários do Brasil, técnica inicialmente desenvolvida para aumentar a durabilidade do tubérculo e facilitar seu transporte, recurso fundamental para a cultura nômade indígena e que se perpetuou no território brasileiro, sendo fundamental para subsistência no período colonial e se mantendo como um alimento típico nacional. As casas de farinha foram por muito tempo formadoras da paisagem, memória e cultura do país, em especial, da região nordeste, porém, a produção artesanal da farinha de mandioca tem sido cada vez mais substituída pela industrial, acarretando a perda de saberes e sabores únicos da nossa terra. Assim, realizou-se um levantamento das casas de farinha que existiam no povoado da Amargosa e as que ainda existem, e um registro detalhado da produção artesanal de farinha nessas casas que seguem em funcionamento, através do desenvolvimento do documentário, que servirá tanto como registro dessa atividade em vertiginoso declínio no território nacional, quanto como fonte de dados para futuras pesquisas sobre o tema.

PALAVRAS-CHAVE: Patrimônio. Casa de farinha. Memória.

The presente work aims to study, value and safeguard the cultural heritage of the Alagoas hinterland through the production of a documentary about the flour mill in the village of Amargosa, located in the rural area of the municipality of Jacaré dos Homens. The work was carried out through field research, and researches on the internet, in books and scientific articles. One of the main data collection tools was conducting interviews with the oldest residents of the community. The practice of transforming cassava into flour comes from the native peoples of Brazil, a technique initially developed to increase the durability of the tuber and facilitate its transport, a fundamental resource for the indigenous nomadic culture and which was perpetuated in the Brazilian territory, being fundamental for subsistence in the colonial period and remaining as a typical national food. The flour houses were for a long time forming the landscape, memory and culture of the country, especially in the northeast region, however, the artisanal production of cassava flour has been increasingly replaced by industrial production, resulting in the loss of unique knowledge and flavors in our land. Thus, a survey was carried out of the flour mills that existed and those that still exist in the Amargosa village, and a detailed record of the artisanal flour production in these houses that are still in operation, through the development of the documentary, which will serve both as a record of this activity in vertiginous decline in the national territory, and as a source of data for future researches.

El presente trabajo tiene como objetivo estudiar, valorar y salvaguardar el patrimonio cultural de la región de la cuenca lechera del interior de Alagoas, a través de la producción de un documental sobre el molino harinero en la aldea de Amargosa, ubicada en la zona rural del municipio de Jacaré dos Homens. El trabajo se realizó a través de investigación de campo, en internet, en libros y artículos científicos. Una de las principales herramientas de recolección de datos fue la realización de entrevistas a los habitantes más antiguos de la comunidad. La práctica de transformar la yuca en harina proviene de los pueblos originarios de Brasil, técnica inicialmente desarrollada para aumentar la durabilidad del tubérculo y facilitar su transporte, recurso fundamental para la cultura nómada indígena y que se perpetuó en el territorio brasileño, siendo fundamental para la subsistencia en el periodo colonial y permaneciendo como alimento típico nacional. Las casas harineras fueron durante mucho tiempo formando el paisaje, la memoria y la cultura del país, especialmente en la región nordeste, sin embargo, la producción artesanal de harina de yuca ha sido reemplazada cada vez más por la producción industrial, trayendo como consecuencia la pérdida de saberes y sabores únicos en nuestra tierra. Así, se realizó un relevamiento de los molinos harineros que existieron en el pueblo de Amargosa y los que aún existen, y un registro detallado de la producción artesanal de harina en estas casas que aún se encuentran en funcionamiento, a través del desarrollo del documental, lo que servirá tanto como registro de esta actividad en vertiginoso declive en el territorio nacional, y como fuente de datos para futuras investigaciones sobre el tema.

Esta pesquisa foi financiada pela Pró-reitoria de Pesquisa, Pós-graduação e Inovação (PRPPI) do Instituto Federal de Alagoas (IFAL) – Edital PIBIC 2022-2023.

1 INTRODUÇÃO

Macaxeira, mandioca, aipim, alimento oriundo da América do Sul, é base da alimentação em todas as regiões brasileiras, a isso se dá a diversidade de suas nomenclaturas, formas de manuseio, produtos derivados e práticas culturais que envolvem o seu plantio, colheita e beneficiamento. A raiz há muito tempo serve de sustento para os povos das américas e muitas vezes se apresentou como uma das poucas opções para matar a fome de uma população miserável. Alagoas, segundo o censo de 2010, está entre os estados mais pobres e com maiores taxas de desigualdade social do país, talvez por isso, em seu interior ainda possamos encontrar alguns exemplares de casas de farinha que acabam por garantir a subsistência de seu povo. A prática de produção de sua farinha é milenar e vem desde os povos originários, assim, a “casa de farinha”, espaço tradicional em que se produz a mesma de forma artesanal, é um de nossos patrimônios materiais que, a partir de seus usos envolve diversos patrimônios imateriais - os saberes de seu feito, a elaboração de seus subprodutos e todas as práticas sociais e culturais que envolvem a farinhada - cantos, danças, bebidas e comidas típicas.

A Constituição Federal no Capítulo III – DA EDUCAÇÃO, DA CULTURA E DO ESPORTE, Seção II DA CULTURA, Art. 215., explicita: “O Estado garantirá a todos o pleno exercício dos direitos culturais e acesso às fontes da cultura nacional, e apoiará e incentivará a valorização e a difusão das manifestações culturais” (Brasil, 1988). E no Art. 216.:

Constituem patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem: I - as formas de expressão; II - os modos de criar, fazer e viver; III - as criações científicas, artísticas e tecnológicas; IV - as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico-culturais; V - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico (Brasil, 1988).

Com o processo de industrialização, as casas de farinha e todos os saberes e dinâmicas culturais derivadas da mesma estão se perdendo, nesse sentido e considerando patrimônio tudo aquilo que tem importância para uma determinada sociedade ou grupo, esse projeto demonstra sua relevância no âmbito do registro, salvaguarda e divulgação do patrimônio histórico e cultural do sertão alagoano.

2 OBJETIVO GERAL

Estudar, valorizar e salvaguardar o patrimônio local através da produção de um documentário sobre as casas de farinha do povoado da Amargosa, localizado na zona rural do município de Jacaré dos Homens-AL.

2.1 Objetivos específicos

- Mapear as casas de farinha ainda em funcionamento no povoado da Amargosa, município de Jacaré dos Homens-AL;
- Registrar a fabricação artesanal da farinha de mandioca;

- Identificar os gestos de resistência que fazem com que ainda se mantenham as produções artesanais nas casas de farinha do sertão alagoano frente à massiva industrialização contemporânea.
- Compreender a farinha de mandioca como uma iguaria nacional e seu modo primitivo de produção como formador da cultura brasileira.

3 METODOLOGIA

O estudo foi realizado através de pesquisas de campo, pesquisas na internet, em livros e artigos científicos. Uma das principais ferramentas utilizadas para coleta de dados foi a realização de entrevistas com os moradores mais antigos da comunidade, detentores de vasto conhecimento acerca das típicas farinhadas, muitas vezes não registrado, em uma busca por valorizar, resgatar e salvaguardar a história oral dessa prática vernacular.

Na primeira etapa foram realizados estudos teóricos acerca do patrimônio, da mandioca enquanto base da alimentação nacional e das casas de farinhas; pesquisas de campo no povoado; elaboração de roteiro, cronograma de filmagens, contato com entrevistados e treinamento técnico para captação de imagem, som e edição. Também elaboramos e realizamos as entrevistas.

Na segunda etapa foi realizada a captação das imagens e edição documentário. E, na etapa final, desenvolvemos as reflexões acerca dos dados levantados pela pesquisa e pelo próprio produto da mesma, ou seja, o documentário.

4 RESULTADOS

O plantio da macaxeira no sertão alagoano é geralmente realizado no mês de novembro, por causa das chuvas. Sua colheita é realizada em média um ano após o plantio, no mesmo mês. A colheita antecipada não é aconselhável pois a macaxeira fica aguada, assim, geralmente, no mês de novembro ela está seca e adequada para a produção de farinha.

Figura 1 – Plantação da mandioca no povoado da Amargosa



Fonte: Acervo pessoal, 2022

Depois inicia-se o transporte das raízes para a casa de farinha.

Figura 2 – Transporte da mandioca para casa de farinha



Fonte: Acervo pessoal, 2022

Quando chega na casa de farinha, as mulheres fazem o descascamento. Essa prática é passada através de gerações e as mulheres aprendem desde a infância. Ela pode ser manual, feito com facas afiadas ou raspador, ou mecânica, utilizando-se do descascador cilíndrico ou em forma de parafuso.

Figura 3 – Descascamento da mandioca



Fonte: Acervo pessoal, 2022

Em seguida, as raízes devem ser lavadas para eliminar a terra aderida à sua casca e evitar a presença de impurezas que prejudicam a qualidade do produto final.

Figura 4 – Lavagem da mandioca



Fonte: Acervo pessoal, 2022

Depois vem o processamento, ele é feito para que as células das raízes sejam rompidas, liberando os grânulos de amido e permitindo a homogeneização da farinha. Forma-se então uma massa mole com água. Na próxima etapa, ocorre a prensagem, para impedir a fermentação e o escurecimento da farinha. É realizada em prensas manuais de parafuso ou em prensas hidráulicas e tem como objetivo reduzir, ao mínimo possível, a umidade presente na massa triturada para impedir o surgimento de fermentações indesejáveis. “- As prensas era com as gamela e se botava a prensa com palha de coqueiro. Hoje já é com ferro as prensas e já bota no saco”. “- Hoje é num saco que bota a massa, antes era em um paneiro” (Depoimento presente no documentário. *Transcrição nossa*). É o mexedor quem define quantos sacos colocar por prensa e esse trabalho, por ser pesado, é normalmente feito por homens. O responsável pela prensa é também quem fica na peneira quando a massa está seca.

Figura 5 – Prensagem



Fonte: Acervo pessoal, 2022

Ao sair da prensa a massa triturada está compacta, havendo necessidade de ser esfarelada para permitir a peneiragem. Então, a massa é colocada em bateladas no forno para eliminação do excesso de água e gelatinizar parcialmente o amido, por um período de aproximadamente 20 minutos, com o forneiro mexendo a massa com o auxílio de um rodo de madeira de cabo longo e liso. O mexedor é responsável por mexer aquela farinha até ficar pronta e também cuidar para que o forno fique sempre quente (colocar mais pedaços de pau, atizar, entre outros). “ – Meu pai carregava eu pra casa de farinha, eu pivete (...). - Bora pra casa de farinha que eu vou passando a massa e você vai mexendo. Aí eu colava no forno mexendo mais ele. Aí quando ele parou de mexer falou, agora é com você. Aí eu fiquei!” (Depoimento presente no documentário. *Transcrição nossa*).

Figura 6 – Farinha no forno



Fonte: Acervo pessoal, 2022

Segundo o conhecimento popular, o mexedor só pode tomar banho na parte da manhã, alguns nem tomam no tempo de farinha, pois o sangue “cozinha” perto do fogo o dia inteiro, e se tomar banho depois, pode levar à morte. Esse fato aconteceu com um mexedor da região estudada no ano de 2020, após mexer o dia inteiro a farinha chegou em casa e se molhou enquanto arrumava um cano quebrado, o que causou um choque térmico e levou ao seu falecimento no outro dia.

Durante a torração e o resfriamento da farinha, acontece a formação de grumos, devido à gelatinização parcial da fécula. Para a obtenção de um produto homogêneo, utiliza-se peneira com crivo que permita a obtenção da farinha com a granulometria desejada. A farinha deve ser armazenada em local seco e ventilado, exclusivo para essa finalidade. Os sacos devem estar colocados sobre estrados ou grades e empilhados com espaço entre as embalagens.

A massa úmida que sobra após a prensa é trabalhada para fazer a goma da tapioca e após alguns dias de descanso são feitos beijus com essa massa e coco ralado, aproveitando inclusive as sobras da mandioca que não são utilizadas para a produção da farinha.

Figura 7 – Preparação do beiju



Fonte: Acervo pessoal, 2022

A casa de farinha e o conhecimento sobre o seu feitiço são passados de geração para geração. “- A casa de farinha é desde os anos 50, ela começou pelo meu avô (...), passou pro meu pai - plantava mandioca e fazendo farinha e eu vendo o trabalho do meu pai plantando mandioca e fazendo farinha, tive o gosto e continuei com a mesma vida. Não pelo valor afetivo, mas sim pela cultura e pelo valor emocional que tem entre a gente. A farinha não é pra vender, não é pra ter lucro. Mesmo se fosse pra ter lucro, não tinha lucro, porque não recompensa fazer pra vender, a gente faz pra o consumo da família mesmo e fica entre irmãos” (Depoimento presente no documentário. *Transcrição nossa*).

Averiguamos que hoje em dia existem apenas duas casas de farinha em funcionamento no povoado Amargosa, onde já chegaram a haver 5 delas em funcionamento. A retratada no documentário e nas imagens acima pertence ao senhor Genildo Ferreira Santana. A segunda pertence a Manoel Mandu, conhecido como “seu Mané” e foi construída em 2005. Ela tem grande valor afetivo para seu dono e também é uma tradição familiar. E, apesar de ser uma propriedade particular, é utilizada por diversas famílias da comunidade.

Figura 8 – Casa de farinha do seu Mané



Fonte: Acervo pessoal, 2022

Quadro 1 – Fluxograma da produção artesanal de farinha de mandioca



Fonte: Acervo pessoal, 2022

O documentário na íntegra está disponível gratuitamente na internet, com potencial de atingir um público incontável, sem fronteiras geográficas¹.

5 CONCLUSÃO

As casas de farinha e todas as práticas culturais ligadas a mesma estão em vertiginoso declínio e têm sido mantidas apenas pela relação afetiva das famílias envolvidas na farinhada. É um processo longo, custoso e que não propicia um retorno financeiro proporcional, assim, sua manutenção hoje depende apenas do interesse pessoal dos envolvidos em manter viva essa prática ancestral.

6 REFERENCIAL BIBLIOGRÁFICO

AGUIAR, Pinto de. **Mandioca, pão do Brasil**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1982.

ALBERT Eckhout. **Volta ao Brasil, 1644-2002**. São Paulo: Pinacoteca do Estado, 2002.

ANTONIL, André João. **Cultura e opulência do Brasil por suas drogas e minas**. Brasília: Edições do Senado Federal, 2011.

BRASIL. [Constituição (1988)]. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Brasília, DF: Presidência da República, [2016]. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constitucao/constitucao.htm . Acesso em: 26 abr. 2023.

CAMINHA, Pero Vaz de. **A carta de Pero Vaz de Caminha**. Rio de Janeiro: Fundação Biblioteca Nacional; Departamento Nacional do Livro, 1500. Disponível em: http://objdigital.bn.br/Acervo_Digital/Livros_eletronicos/carta.pdf . Acesso: 26 abr. 2023.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2011.

CASTRO, Josué de. **Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço**. Rio de Janeiro: Antares, 1984.

FREYRE, Gilberto. **Casa-Grande & Senzala**. São Paulo: Global, 2006.

GRUPO DE PESQUISA ESTUDOS DA PAISAGEM. **Relatórios do Projeto de Salvaguarda do Patrimônio Imaterial de Alagoas**. Maceió: Iphan, 2016.

KATZ, Esther. **Alimentação indígena na América Latina: comida invisível, comida de pobres ou patrimônio culinário?** Espaço Ameríndio, Porto Alegre, v. 3, n. 1, p. 25-41, 2009.

LAGO, Bia; LAGO, Pedro Corrêa. **Frans Post: 1612-1680**. Rio de Janeiro: Capivara, 2006.

LEMOS, Carlos Alberto Cerqueira. **O que é patrimônio histórico**. São Paulo: Brasiliense, 2017.

MARCGRAVE, Jorge. **História natural do Brasil**. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado, 1942.

MATTOS, Pedro Luiz Pires de et al. **Mandioca: o produtor pergunta, a Embrapa responde**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2006.

SILVA, Maria Angélica da; ALCIDES, Melissa Mota; CERQUEIRA, Louise Maria Martins. Memórias palatáveis: práticas e saberes na produção da farinha de mandioca em Alagoas, Brasil. **Patrimônio e Memória**, Assis, SP, v. 15, n. 1, p. 47-72, jan./jun. 2019. Disponível em: <http://pem.assis.unesp.br/index.php/pem> . Acesso: 26 abr. 2023.

SOARES, Mariza de Carvalho. Engenho sim, de açúcar não: o engenho de farinha de Frans Post. **VARIA HISTORIA**, Belo Horizonte, vol. 25, nº 41: p.61-83, jan/jun. 2009. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/vh/a/5Dfd85fzRyxqxWJFdWr8Kk/?lang=pt&format=pdf> . Acesso: 26 abr. 2023.

¹ <https://youtu.be/3kH6uQqYXVY>

SITES

<<http://www.cultura.al.gov.br/politicas-e-acoes/patrimonio-cultural/principal/textos/patrimonio-cultural-o-que-e>>. Acesso em 17/02/2022.

<<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/218>>. Acesso em 17/02/2022.