

Município: **Aratuba** Estado: **CE**  
Mobilizador Cultural/ a: **Maria Telma Santos Passos**

### **Farinha**

Maria Pereira dos Santos, conhecida como Maria Porfírio, 67 anos, natural de Gameleira, distrito de Canindé, nos fala um pouco sobre a produção de farinha.

Dona Maria diz que quando era moça trabalhava raspando mandioca junto com sua família e vizinhos para poder fazer a farinha, que servia de alimentação para todos. Ela diz que em seu tempo era difícil trabalhar com a mandioca porque era tudo manual e cada um fazia a sua farinha. “A partir de 1970 chega em Aratuba dois padres, eles ensinaram na comunidade como devia ser trabalhar em grupos, a partir daí as famílias dos Fernandes começaram a fazer suas atividades em grupos, uma delas foi a farinha”, afirmou.

“ Para fazer a farinha primeiro rapa a mandioca, m coloca na prensa, espreme, peneira a massa, leva a massa para tacho pra torrar e está pronta a farinha”, afirma Maria Porfírio. Ela nos conta que em sua época quase ninguém sabia aproveitar a mandioca, só faziam farinha e goma para beiju. “Hoje está tudo mudado, o povo faz, mas é tudo bem temperado, cada um sabendo mais que o outro”, acrescenta.

Dona Maria diz que a farinha é uma importante fonte de alimentação para as crianças e adolescentes.

Texto de Francisco Evandro dos Santos Silva, 18 anos e Terezinha dos Santos, 21 anos.

---

\* Material coletado pelo selo UNICEF. Comunidade Indígena Kanindé de Aratuba.