

Município: **Ipaporanga** Estado: **CE**

Mobilizador Cultural: **Cyria Mayrellys Lima**

Expressão Cultural selecionada: **Farinhada**

Farinhada

O curioso é que a farinhada, um dos principais mantimentos do Brasil, é feita da mandioca, raiz maior que o nabo e de admirável propriedade, porque se as comem cruas ou assadas são mortíferas peçonhas, mas raladas, espremidas e desfeitas em farinha, fazem delas uns bolos delgados, que cozem em uma bacia ou alguidar, e se chamam beijus, que é muito bom alimento e de fácil digestão.

“Se faz de raiz de pau. Chama-lhe em Portugal farinha de pau; e tal que se pode atribuir meritamente o segundo lugar depois do trigo, com exceder a todos os demais mantimentos, de que se aproveita do mundo. Também, dura mais que os beijus, e por isso é chamada farinha de guerra, porque os índios a levam quando vão à guerra longe de suas casas”.

O processo da farinhada realizado pelas mulheres indígenas tem as seguintes etapas: a mandioca é mergulhada no rio próximo à aldeia, durante um dia e quando a casca está soltando, separa-se a massa e coloca-a em uma gamela para ser levada à casa de farinha. A massa é coada em uma urupemba, machucando-a com as mãos e retirando os talos (fibras) da mandioca para em seguida colocá-la dentro do tipiti, que fica pendurado por uma corda para pingar a manipueira e na parte de baixo outra corda para apertar o tipiti até que a massa esteja enxuta. Daí se retira a massa e leva-a ao forno para fazer o beiju e a farinha.

Esta é a típica casa de farinha de uma aldeia, e todos os artefatos são confeccionados pelos homens com espécies de correntes na mata. Retiram os cipós de taquara na largura de um dedo para tipiti, a urupemba é feita de taquara, a gamela é um pedaço de madeira escavada, e o forno é uma pedra aquecida. A farinha e o beiju, produzidos pelas índias, durante todo o ano, são destinadas a todos da aldeia, pois são os alimentos principais juntamente com a caça.

A tradição do como fazer a farinha iniciada pelos índios, passada de indivíduo pra indivíduo, e as etapas de transformação da raiz da mandioca, como uma força de trabalho nas lavouras ou nas roças, eram executadas pelos camponeses no contexto

familiar. A família foi a grande precursora dessa prática, não apenas do trabalho, mas também de valorizar o cultivo, a fabricação e as relações sociais de circulavam no ambiente das casas de farinha que existiam nos engenhos.

A farinhada é trabalho e também atividade lúdica, quando a família, os parentes e os amigos encontram-se para uma ação solidária entre o grupo. Essa atividade é uma festa, segundo alguns dicionários de nossa língua: regozijo, alegria, júbilo, cerimônia em que se celebra um fato. Por isso nossos ancestrais da antiguidade sempre estavam nas comemorações, seja de atos religiosos, fúnebre, natalinos ou nos frutos da terra como determina a lei hebraica: “também guardarás a festa das semanas, que é a festa das primícias da ceifa do trigo, e a festa da colheita no fim do ano” (Êxodo 34:22).

A produção da farinha é conhecida como a festa da farinhada através de um mutirão de família, dos compadres e vizinhos que se reúnem desde a limpa mandioca até produtos finais (farinha, tapioca e beiju) em que eles trocam experiências, dando manutenção ao espaço social compreendido como espaço vivido articulado pela história e a cultura, produto da identidade do grupo. Eles se reúnem de forma solidária para produzirem em rituais que intercalam o trabalho com cantos e brincadeiras, traduzindo um fazer prazeroso entre compadres e comadres. Nesse contexto verifica-se que a farinhada constitui-se numa manifestação cultural que, embora resignificada, permaneceu como prática importante na reprodução da agricultura familiar.

Os nós da cultura indígena foram “amarrados” para dar sentido ao agricultor familiar, produtor de farinha, demonstrando o entrelaçamento da construção permanente de teias de significados que dão sentido ao presente e às experiências passadas, isto é, que constroem a cultura (Geertz, 1989).

Serrinha

Em Ipaporanga, há uns 3km da sede do município fica a comunidade de Serrinha, lá mais especificamente nos meses de julho e agosto é feita a famosa farinhada.

O senhor José Marques Ferreira, 62 anos, faz este trabalho como meio de vida e também para manter a tradição de família.

“É uma história que passou de pai para filho, aprendi com meu pai, ele aprendeu com meu avô. É uma tarefa muito difícil de fazer, passa por vários processos, mas eu divirto.”Relata o Sr. José.

Ele nos conta o processo: “corta a maniva em pedaços, tamanho de 5 cm, depois planta. Após um ano retira a batata da terra, leva em animais até a casa de farinha, lá é tirada casca, depois moída, aí lava a massa em um pano fino para tirar a goma, leva para prensa pra tirar a água, penera, aí é só levar ao forno para torrar, enquanto torra tem que ficar mexendo para não queimar.”

“As ferramentas que utilizo: faca, enxada, motos de cevar, prensa, peneira, forno, rodo”.

Na farinhada o Sr. José produz farinha, goma, beiju, tapioca e com a farinha pode-se fazer diversos pratos.

A importância desse trabalho para o senhor: “como já falei é uma tradição de se família onde requer muito esforço de cada pessoa que ajuda e envolve muita gente, tornando assim um trabalho árduo e ao mesmo tempo agradável”.

Sítio Araras

No Sítio Araras, há 28 km de Ipaporanga reside Dona Maria Rodrigues de Almeida Lima, filha de Marcos Rodrigues de Almeida e Zeferina Eugênia de Jesus, foram criados nesta prática, “plantam a batata e quando está no ponto, arranca, raspa, ceva, passo no pano (lava) e bota e fica a massa fina, boto na prensa, depois na peneira e fica a massa fina, boto no forno para torrar quando ela ta sequinha, tira, esfria e bota no sabo ou caixão e dá até a próxima safra. Também é feito goma (polvilho), faz beiju e tapioca.” Conta D. Maria.

Na casa de farinhada do Sr. Luis Rodrigues, no mês de julho até dezembro cada morador do Sítio Araras que tem roça de mandioca, revezam às farinhadas e usam bola com matos, água, faz forno, rodo e os produtos resultantes são farinha e goma. O produto é para consumo e meio de vida para alguns, neste período as crianças adoram, pois gostam de beiju, tapioca e a contação de história que acontece na farinhada, e os maiores ajudam etapas.

Dona Maria Rodrigues de Almeida Lima tem 60 anos, parda, farinheira, em nome de todos os farinheiros fala: “serve para gente, pro gado, pois a casca serve de ração e manter a tradição”.

Curiosidade: Segundo as tradições indígenas, a palavra mandioca é derivada de Mandi = Mani (nome da criança) + oca = açã (semelhante a um chifre). *Manioc*, na linguagem indígena significa casa de Mani, que segundo a lenda, é uma pequena índia que veio a falecer ainda em tenra idade, em cuja sepultura foi regada diariamente. De acordo com o costume tupy, nasceu então uma planta desconhecida e nomeada de mandioca (PRATA, 1983, p.66).